Panasonic®

English

VIỆT NAM

ไทย

Operating Instructions
Hướng Dẫn Sử Dụng
คู่มือการใช้งาน
Cooking Blender (Household Use)
Máy Xay Nấu Đa Năng (Dùng trong gia đình)
เครื่องปั่นร้อนเย็นพลังสูง (สำหรับใช้ในบ้าน)

Model No.

MX-HG6401

Thank you for purchasing this Panasonic product.

- Please read these instructions carefully to use the product correctly and safely.
- **Before using this product, please give your special attention to "Safety Precautions" and "Important Information" (P. EN2-EN5).**
- Please keep the warranty certificate and this Operating Instructions properly for future use.
- Panasonic will not accept any liability if the appliance is subject to improper use or for failure to comply with these instructions.

Contents

Safety Precautions **EN2**
Important Information **EN5**
Parts Names and Instructions **EN6**
Control Panel Instructions **EN7**
How to Use **EN9**
Recipe Recommendations in Automatic Mode **EN10**
Recipe Recommendations in Manual Mode **EN11**
How to Clean **EN12**
Troubleshooting **EN13**
Replacement Parts **EN14**
Specifications **EN14**

Safety Precautions

Please make sure to follow these instructions.

In order to prevent accidents or injuries to the user, other people, and damage to property, please follow the instructions below.

■ The following signals indicate the degree of harm and damage when the product is misused.

⚠ **WARNING:**	Indicates potential hazard that could result in serious injury or death.
⚠ **CAUTION:**	Indicates potential hazard that could result in minor injury or property damage.

■ The symbols are classified and explained as follows.

⃠ This symbol indicates prohibition.	❗ This symbol indicates a retirement that must be followed.

⚠ WARNING

To avoid risk of electric shock, fire due to short circuit, smoke, scald or injury.

⃠

- **Do not allow infants and children to play with the packaging materials.**
  (It may cause suffocation.)
- **Do not disassemble, repair or modify this appliance.**
  ➜ Contact Panasonic Service Centre for inspection or repair.
- **Do not damage the power cord or power plug.**
  Following actions are strictly prohibited:
  Modifying, touching on or placing near heating elements or hot surfaces, bending, twisting, pulling, hanging/pulling over sharp edges, putting heavy objects on top, bundling the power cord or carrying the appliance by the power cord.

⚠ WARNING

To avoid risk of electric shock, fire due to short circuit, smoke, scald or injury.

- **Do not use the appliance if the power cord or power plug is damaged or the power plug is loosely connected to the outlet.**
  ➜ If the power cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service center or similarly qualified person in order to avoid a hazard.
- **Do not plug or unplug the power plug with wet hands.**
- **Do not immerse the appliance, power cord or power plug in water (or any liquid), or splash it with water or any liquid.**
- **The blender jug handle and jug lid are equipped with magnetic safety locks. Do not immerse them in water or any liquid.**
- **Be careful not to wet the coupler and upper/lower connectors when cleaning or using the blender jug and the body.**
- **Ensure that the power cord does not dangle over the edge of the table or work top and prevent it from contacting with high-temperature surfaces. Unplug the plug when the appliance is not in use. Please be careful with the residual heat after use.**
- **Do not touch high-temperature parts during or after use, such as blender jug, upper and lower connectors, etc.**
- **Keep the appliance and its power cords and power plugs out of reach of infants and children.**
- **Make sure to set the appropriate time for preparing the menu. Over-mixing the ingredients can cause overheating and potentially create a safety hazard.**
- **This appliance is strictly prohibited from running idle or being used under overload conditions.**

- **This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities or a lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instructions concerning use of the appliance by a person responsible for their safety. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.**
- **Insert the power plug into outlet firmly.**
- **Make sure that the voltage indicated on the label of the appliance is the same as your local supply.**
  Also avoid plugging other devices into the same outlet to prevent electric overheating. However, if you are connecting a number of power plugs, make sure that the total wattage does not exceed the rated wattage of the outlet.
- **Dust off the power plug regularly.**
  ➜ Unplug the power plug and wipe with a dry cloth.
  ➜ Unplug and disconnect from the power supply before cleaning. Ensure that the power plug and outlet are dry before using them again.
- **Switch off the appliance and disconnect from supply before changing accessories or approaching parts that move in use.**
- **Be careful if hot liquid is poured into the blender jug as it can be ejected out of the appliance due to sudden steaming.**
- **Turn off the power and unplug the power plug first before removing the blender jug from the body.**
- **To prevent any accidents, do not put your hand into the blender jug when it is attached to the main body.**
- **Discontinue using the appliance immediately and unplug it in the unlikely event that this appliance stops working properly.**
  Examples for abnormal occurrences or breaking down:
  The power plug or the power cord become abnormally hot.
  Damaged power cords and power failure.
  The body is deformed, has visible damage or is abnormally hot.
  There is an unpleasant smell.
  It makes unusual noises when in use.
  There are other abnormalities or failures.
  ➜ Unplug immediately and contact Panasonic Service Center for inspection or repair.
- **The blender jug is intended for use with the supplied base.**

⚠ CAUTION

To avoid risk of electric leakage, electric shock, fire due to short circuit, scald, injury or property damage.

- **Do not use the appliance for any purpose other than those specified in the Operating Instructions.**
- **Do not use the appliance close to walls, furniture, or in confined spaces such as built-in cabinets.**
  - ➜ Otherwise, it may cause discoloration or deformation.
- **Do not move the appliance by holding the power cord.**
- **Do not place any objects on the appliance or insert any object in the bottom/ gaps of the appliance.**
- **Do not use the appliance on the following places.**
  - On uneven surfaces, on carpets, non-waterproof surfaces, or tablecloths etc.
  - Place where it may be splashed with water or near a heat source.
  - Near any open water source such as bathtubs, sinks or other containers.
  - ➜ Place the appliance on a firm, dry, clean, flat and heat-resistant worktop.
- **Do not substitute any components of the appliance with anything other than its original attachments.**
- **Do not put your fingers or utensils such as spoon or fork into the blender jug while the appliance is operating.**
- **Do not exceed the maximum when adding ingredients to the blender jug. (P. EN6)**
- **When taking the mixture out of the blender jug, avoid using your hands directly. Instead, use an implement such as a rubber spatula or spatula.**
- **Do not heat in any container that is not provided with the appliance.**
- **Do not use an external timer, etc. The appliance is unable to work when it is connected to an external timer or an external independent remote control system.**
- **Do not operate the appliance if the jug lid is not properly secured.**
- **Do not leave the appliance unattended while in use.**
- **Do not open the jug lid or take apart the blender jug while the appliance is in use.**

- **If the appliance gets stuck while in use, immediately disconnect it from the power supply, unplug and remove the blender jug. Carefully remove the ingredient that is jamming the blade. Wait for the appliance to cool down before continuing to use it.**
- **Make sure to hold the power plug when unplugging it. Never pull on the power cord.**
- **Beware not to trip over or get caught in the power cord while in use.**
- **To prevent accidents, be careful when opening the jug lid while using this appliance and even after use, as it can release steam that may scald you.**
- **Only open the jug lid or remove the blender jug from the body when the blade has completely stopped.**
- **Be sure to disconnect the appliance from the power supply and unplug it from the power outlet when it is not in use. This is particularly important before installing, disassembling, moving or cleaning the appliance. Before you use the appliance again, ensure that it is completely dry.**
- **Make sure that the attachments are clean and properly installed when using the appliance.**
- **Care shall be taken when handling the sharp blades, emptying the blender jug and during cleaning. Do not clean the blade with your bare hands.**
- **Wait until the appliance cools down before moving or cleaning it.**
- **Be careful while pouring out the ingredients and avoid tilting the appliance excessively.**
- **Refer to the Specifications for information on time of use and operations when using the appliance. (P. EN14 "Specifications")**
- **Ensure to clean the appliance after use, especially surfaces in contact with food. (P.EN12 "How to Clean")**
- **This appliance is intended for household use only.**

Important Information

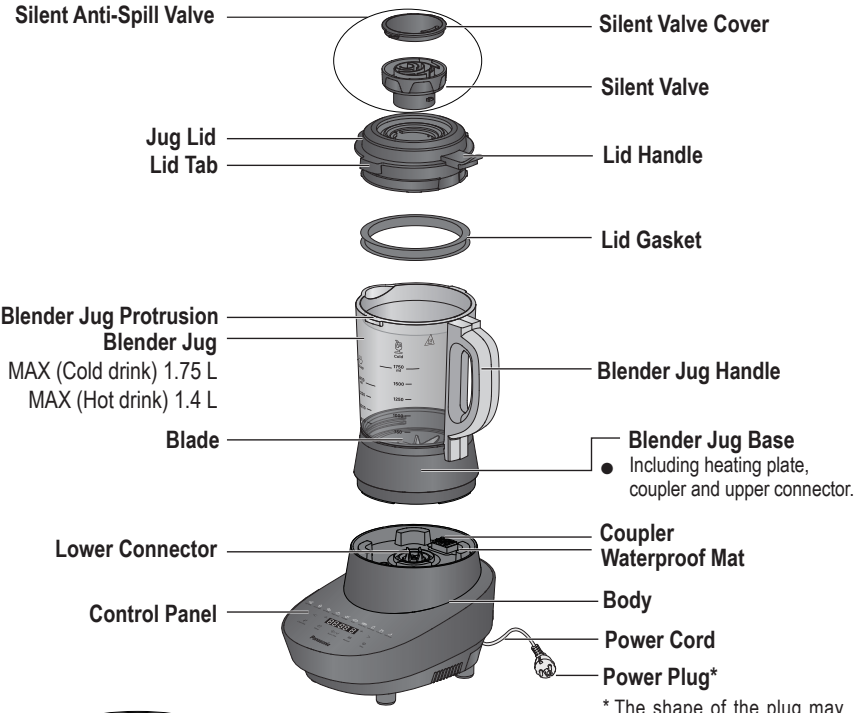
- **Do not place the blender jug on any heat sources or in a microwave.**
- **Do not drop the appliance to avoid damaging it.**
- **Do not use the appliance outdoors.**
- **Do not wrap the power cord around the body.**
- **Ensure that the safety device has been securely installed and fastened before use.**
- **After the hot food is prepared, the blender jug may become too heavy to lift using just one hand. To handle this, you can put on thick, heat-resistant gloves, firmly hold the blender jug with both hands and carefully pour out the cooked meal.**
- **Do not use the appliance unless the ingredients have been added.**
- **Do not use the blender jug to store food or liquids for an extended period.**
- **If the appliance is not used for an extended period, store it in a dry and well-ventilated area to prevent any moisture buildup and the growth of mold.**

This symbol on the appliance indicates "Hot surface and should not be touched without caution".

Parts Names and Instructions

Parts Names

Clean all parts before using the appliance for the first time or when you have not used it for a while. (Please follow the cleaning instructions on P. EN12.)

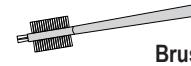


Measuring Cup

It is used for scraping ingredients off the sides of a blender jug.

Scraper

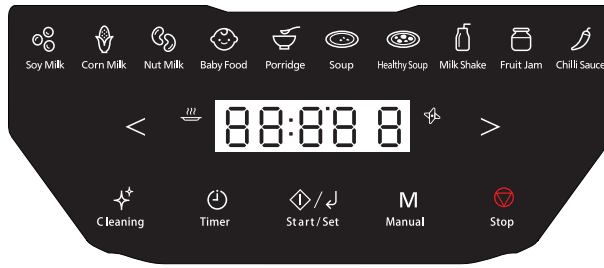
It is used for cleaning the sides and bottom of a blender jug, to avoid cutting your hands with the blade.



Brush

- Find and use your own rubber spatula or scraper for removing cooked meals or food from the blender jug.
- Also, find and use your own thick, heat-resistant gloves if you need them.

Operation Panel



Control Panel Instructions

General Function:

Name of Function	Method of Operations
⏻/↲ Start/Set	Start/Set It is used to set the temperature, adjust the time, or initiate the operations of the appliance.
▽ Stop	Stop Press and hold for 2 seconds to return to the initial screen.
< >	Tap: Modify temperature, rotational speed and time. Press and hold: Quick switch.

Customized Function:

Name of Function	Method of Operations
M Manual	Manual Mode In Standby mode, tap the "M Manual" button to switch to Manual mode. ① Tap either "<" or ">" to adjust the temperature. Once the setting is completed, press the "⏻/↲ Start/Set" button. ● Selectable temperatures: -- °C, 40 °C, 50 °C, 60 °C, 70 °C, 80 °C, 90 °C, and 100 °C. The program can cycle through the temperature options. ● Choosing "-- °C" means not to heat up and "≈" will go out. ● The initial temperature is set at "-- °C." ② Tap either "<" or ">" to adjust the rotational speed. The program can cycle through the rotational speed options. When the setting is completed, press the "⏻/↲ Start/Set" button. ● When the temperature is set to "-- °C" (not heating up), the rotational speed can range from P, L, 1-8 or H, providing a total of 11 different options. Once you tap the "⏻/↲ Start/Set" button, the appliance does not allow for time setting and automatically starts blending. The P setting enables an Instant Rotation mode, with a maximum blending duration of 60 seconds. For all other settings, the maximum blending duration is 20 minutes. Once the blending process is complete, the appliance automatically stops and returns to the initial screen. ● When the temperature is set to either 40 °C, 50 °C, 60 °C, 70 °C, 80 °C, 90 °C, or 100 °C, the rotational speed can range from either 0, L, 1-8, or H, providing a total of 11 different options. ③ When the rotational speed is set, press the "⏻/↲ Start/Set" button to access the time settings. Use the "<" or the ">" button to adjust the time. When the time is set, press the "⏻/↲ Start/Set" button to initiate the heating or blending process. (If the temperature setting is "-- °C", simply skip this step). ● Adjustable time range: 1 to 60 minutes (0:01 to 1:00) Adjustable by one minute at a time. ④ While in Working state ● When the temperature is set to 60 °C or lower (including 60 °C), the motor doesn't function at speed 0 and the "✲" indicator goes out. ● When the temperature is set to 70 °C or higher (including 70 °C), the blending continues even if the gear is set to 0 to prevent scorched bottoms. ⑤ You can choose to keep your food warm at 60 °C, with the maximum warming duration being one hour.
Timer (This feature is only available for automatic menus with a heating function.)	① When on standby, select the menu that can be reserved with "<" or ">". Tap the "⏲ Timer" button to access the "Reserve Mode" for the selected menu. ② Adjust the reservation completion time using "<" or ">". ● Adjustable time range: 2 hours - 12 hours (the program can cycle through the options). ● Adjustable by 30 minutes at a time. ● The initial reservation time is set for 2 hours. ● If no adjustments are made within 5 minutes during the setup process or if the "▽ Stop" button is pressed, the program returns to the initial screen. ③ Tap the "⏻/↲ Start/Set" button to start working. ● The scheduled time is the completion time, which is dependent on various factors such as the quantity of ingredients and the environment.

Control Panel Instructions

Name of Function	Method of Operations
Soy Milk Corn Milk Nut Milk Baby Food Porridge Soup (Pumpkin Soup) Healthy Soup Milk Shake Fruit Jam Chilli Sauce	**Add ingredients, tap "<" or ">" to select a menu and then tap "⏻/↵ Start/Set" to start cooking.** ① When a menu is selected, the time and speed cannot be adjusted any more. (The actual time of the Automatic menu may vary depending on the water temperature and ingredients, etc. The display time is a reference value.). ② When the Healthy Soup menu is selected, the ingredients are not ground.

Name of Function	Method of Operations
Cleaning	It is used to help cleaning the blender jugs. ① After adding 1000 mL of fresh water (adjust the water amount as necessary), press the " Cleaning " button to access the cleaning mode and press the "⏻/↵ Start/Set" button to initiate the cleaning process. If the "⏻/↵ Start/Set" button is not pressed within 5 minutes during the setup process, the program will return to the initial screen. ② The cleaning mode is programmed for a duration of 10 minutes, and starts with one minute of blending followed by blending and heating simultaneously later (in a dynamic circular manner). However, note that the actual time may differ from the displayed time due to variations in water temperature or amount. Once the pre-heating process is finished, the countdown shows 3 minutes remaining. The "♨" symbol flashes during heating and "♨" stays on when the heating process stops. The "⚙" symbol flashes during blending and the blending gear remains on. When the blending process comes to a stop, the "⚙" symbol stays on, and the blending gear goes out. ③ The buzzing sound is heard when the cleaning process is complete. * Make sure that the maximum water amount does not exceed approximately 1200 mL. If there are food residues, adjust the amount of water accordingly. * Make sure that the minimum water amount is approximately 400 mL to prevent the blades from running idle, which could lead to malfunctions or accidents. * When the " Cleaning " function is running, the appliance heats up. Therefore, be careful with the residual heat during and after cleaning.

Every detail in this Operating Instructions has been thoroughly examined. However, if you come across any typographical errors or ambiguities, consult with us for clarification.

Note: Texts and images highlighted with background colors provide supplementary information.

Any technical improvements to the appliance will be incorporated in the updated version of the Operating Instructions without any prior notice.

Note that the appearance and color of the appliance may be subject to changes. Please refer to the actual item.

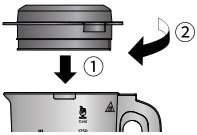
How to Use

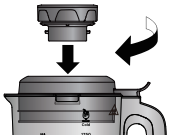
1. Cut ingredients into 2 cm (harder ingredients) or 3 - 5 cm (softer ingredients) pieces. Refer to P.EN11 “Preparation of Ingredients” for details.

- Slice the meat into strips and remove any tendons.
- When making fruit and vegetable drinks, remove any seeds from the ingredients.

2. Following the recipe, measure each ingredient one by one before adding them into the blender jug.

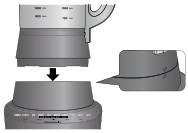
3. ① Place the jug lid over the blender jug in a way that the lid tab and the blender jug protrusion are not aligned and press down the jug lid.
   ② Rotate the jug lid clockwise until it cannot be turned any further, ensuring the handle of the lid is vertically aligned with the blender jug handle.
   ③ Secure the silent anti-spill valve onto the jug lid by turning it clockwise until tight.





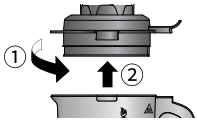
- The lid gasket should be installed as well.
- The blender jug comes with an opening protection feature. If the lid is not properly secured in place, pressing the Start button does not start the appliance; instead, it triggers an error beep.
- Tighten the silent anti-spill valve during the operation to prevent burns and injuries.

4. Align the “▽” icon on the bottom of the blender jug with the “△” icon on the body, then place blender jug onto the base.
- Even when plugged in, the Control Panel does not display anything unless the blender jug is properly installed.

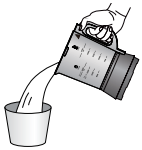


5. Choose your preferred menu or set it to Manual mode as needed. Press the “⏻/↵ Start/Set” button to start operations.

6. Once the process is complete, the appliance beeps. Unplug the appliance, remove the blender jug and open the lid.



7. Finally, pour out your cooked meal.



Recipe Recommendations in Automatic Mode

Menu	Ingredients and Cooking Methods
Soy Milk	Ingredients: Soybeans (soaked for 12 hours) 70 g (3/4 measuring cup), sugar 35 g (1/3 measuring cup), and water 850 g. Cooking Methods: Put the soybeans soaked for 12 hours together with other ingredients into the blender jug and choose Soy Milk on the panel.
Corn Milk	Ingredients: Fresh corn (kernels) 250 g, milk 150 g, condensed milk 50 g and water 250 g. Cooking Methods: Wash and peel the corn. Once all the ingredients are ready, put them into the blender jug. Choose Corn Milk on the panel.
Nut Milk	Ingredients: Oats (soaked for 1 hour) 60 g, cashews 75 g, water 980 g. Cooking Methods: Put the oats soaked for one hour together with other ingredients into the blender jug and choose Nut Milk on the panel.
Baby Food	Ingredients: Rice 45 g (1/2 measuring cup), glutinous rice 20 g (between 1/5 and 1/3 measuring cup), minced pork 20 g, pumpkin 30 g (1 cm), and water 380 g. Cooking Methods: Wash the rice and glutinous rice thoroughly. Clean the pork and dice it into small pieces. Wash the pumpkin and chop it into sizable chunks. Once all the ingredients are ready, put them into the blender jug and choose Baby Food on the panel.
Porridge	Ingredients: Rice 80 g (3/4 measuring cup), minced pork 100 g, water 800 g. Cooking Methods: Wash the rice thoroughly. Clean the pork and dice it into small pieces. Once all the ingredients are ready, put them into the blender jug and choose Porridge on the panel.
Soup (Pumpkin Soup)	Ingredients: Pumpkin 500 g (2 cm), white onion 100 g (2 cm), garlic 5 g, chicken broth 350 g, whipping cream 100 g, salt 3 g and a dash of pepper. Cooking Methods: Cooking Methods: Wash and chop the pumpkin and white onions into chunks. Put all the ingredients, excluding the whipping cream, into the blender jug. Choose Soup on the panel and wait for it to complete the process. Once done, stir in the whipping cream and your soup is ready to serve.
Healthy Soup	Ingredients: Potatoes 90 g (2 cm), corn 170 g (2 cm), carrot 40 g (2 cm), pork ribs 100 g, water 700 g and salt 3 g. Cooking Methods: Wash and chop the potatoes, corn, carrots, and pork ribs into pieces. Once all the ingredients are ready, put them into the blender jug and choose Healthy Soup on the panel.
Milk Shake	Ingredients: Banana 100 g (3~5 cm), frozen strawberries (cut into 2 cm pieces and frozen for over 24 hours) 200 g, syrup 45 g, ice cubes 100 g and almond milk 500 g. Cooking Methods: Wash the strawberries thoroughly, chop them into pieces and then place them in the freezer for a minimum of 24 hours. Slice the bananas into pieces. Once all the ingredients are ready, put them into the blender jug and choose Milk Shake on the panel. Note: It is recommended to use ice cubes of less than 10 g. There may be ice residue depending on the size of the ice cubes.
Fruit Jam	Ingredients: Strawberries 400 g, sugar 200 g (2 and 1/5 measuring cup) and lemon juice 25 g. Cooking Methods: Wash the strawberries thoroughly and chop them into pieces. Once all the ingredients are ready, put them into the blender jug in order. Choose Fruit Jam on the panel. (Please remove the silent anti-spill valve when cooking.) Note: The ripeness of strawberries may affect the thickness of the finished product.
Chilli Sauce	Ingredients: Tomato 400 g (3~5 cm), chilli 200 g (3 cm), garlic 50 g, oil 50 g, vinegar 50 g, syrup 50 g, flour 15 g (between 1/5 and 1/3 measuring cup), salt 5 g and water 150 g. Cooking Methods: Wash and chop the tomatoes and chilli into pieces. Once all the ingredients are ready, put them into the blender jug in order. Choose Chilli Sauce on the panel.

The flavor of the final dishes can be affected by a variety of factors, including the season, temperature, amount of ingredients or even the cooking utensils. Therefore, make necessary adjustments based on the actual conditions.
When cooking hard ingredients like fish bones, make sure to use a sieve to get rid of them to prevent accidental swallowing.
The Automatic menu features pre-set time, speed and temperature. The appliance automatically turns off once the menu is completed.
When there is milk difference or when the ratio of milk to water is higher than the recommended menu amount, it may result in overflow or a mushy bottom.
The actual cooking time for a reservation menu may vary from the initial reservation time, depending on the conditions of the appliance being used.

Recipe Recommendations in Manual Mode

Menu	Ingredients and Cooking Methods
Ice Crush	Ingredients: Ice cubes (8 g ~ 10 g / cube) 220 g. Cooking Methods: Place the ice cubes in the blender jug, adjust the temperature to "-- °C", switch the speed to P gear and begin crushing the ice. Note: Use the blender jug that has been cooled with ice water for a better smoothie. Keep the blender jug dry before making the smoothie. The maximum amount of ice can not exceed 220 g or the blade may not work properly and an error code will appear. U53 error code solution: Press Stop button to return to the initial page. Pour out all the ice cubes, then put them back into the blender jug and restart again. (If the appliance has no response, it means that the temperature of motor is too high and the appliance has entered the protection mode. Disconnect the power and let it rest for more than 10 minutes. Then restart the procedures with new ice cubes.) If other error codes appear, refer to P.EN14 for troubleshooting methods.

<Preparation of Ingredients>

- For harder ingredients like carrots, pumpkin and potatoes, chop them into cubes of 2 cm.
- For softer ingredients like bananas and tomatoes, cut them into larger cubes of 3-5 cm.
- Leafy and stem vegetables: Chop into small pieces, about 3-5 cm in size.
- Nuts: Ensure to remove the shell and skin.
- Grains: Pre-cook or soak in water to soften before use.
- Frozen fruits: Always blend with a liquid. Blending only frozen fruits may cause the blender to run idle.
- Other frozen ingredients: Thaw them before blending.

Handling Precautions

- Never use the appliance to blend or grind dried goods and hard ingredients (like large bones).
- The ingredient measurements in these recipes are based on a standard water level. Adjust the total quantity of ingredients to suit the water level and the specific ingredients you are using. To prevent overflows or scorched bottoms, the maximum capacity for heating should not exceed 1400 mL (For Soy milk and Nut milk functions, the maximum capacity should not exceed 1200 mL), and the maximum capacity for cold drinks should not go beyond 1750 mL. The minimum amount should not be less than 500 mL, otherwise it will easily cause the blade to idle.
- Do not heat dense liquids like milk, grain porridge or cold rice paste using the appliance, as it could lead to scorching and an unpleasant odor.
- When making porridge, rice paste, soup and similar dishes, it is essential to choose the appropriate function button. Failing to do so could result in a poorly tasting or undercooked dish and in extreme cases, it could even overflow or burn.
- When using this appliance, avoid adding sugar, brown sugar or other seasonings directly to the bottom of the blender jug. This is to prevent these seasonings from sticking to the bottom of the blender jug during the heating process.
- Once the ingredients start be boiled (this is when the countdown begins), do not stop the program. If it's accidentally suspended, avoid using the heating function to resume cooking, as this could cause the hot food to be boiled over or stick to the bottom. Instead, replace the ingredients and re-select the appropriate function, or cook them in a pot first before grinding them in the Custom mode.
- During the heating process of hot drinks, dynamic "----" will be displayed. When the temperature inside the blender jug exceeds 70 °C, the temperature inside the blender jug and dynamic "----" will be displayed interactively (temperature change in units of 5 °C). During the countdown time, the temperature inside the blender jug and the remaining time will be displayed interactively. The displayed temperature and the actual temperature will vary depending on the measurement position and the ingredients. (Temperature is not displayed for the Fruit Jam menu.)

How to Clean

- Unplug and disconnect from the power supply before cleaning.
- Clean the appliance before using it for the first time and after use.
- Disassemble all removable parts before cleaning.
- Use the brush to clean the blender jug.
- Ingredients like fruits and vegetables may cause discoloration on the parts, but this does not affect their function.

⚠ CAUTION

- Do not use volatile oils, diluting agents, alcohol, bleach, abrasive powders, metal brushes or nylon brushes as they can damage the surface of the appliance.
- The body, jug lid, silent valve cover, silent valve and blender jug should not be cleaned in a dishwasher.
- Sharp objects like toothpicks or pins should not be used to clean the appliance.
- To prevent damage to the coupler or internal structure, do not submerge the jug lid, blender jug and body in water.
- Avoid directly rinsing the coupler at the bottom of the blender jug to prevent malfunction and potential accidents.
- Keep the appliance, its power cord and packaging attachments out of direct sunlight.
- Be sure to wait until the appliance cools down before cleaning.
- Rinse the interior of the blender jug and its attachments with water and then dry them. Care shall be taken when cleaning the sharp blades to avoid cutting yourself.

	Silent Valve Cover	Silent Valve	Jug Lid	Lid Gasket	Blender Jug	Body	Measuring Cup	Scraper	Brush
Running Water	✓	✓	✓	✓	✓	✗	✓	✓	✓
Dishwasher	✗	✗	✗	✗	✗	✗	✗	✗	✗
Well-wrung Damp Cloth	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Brush	✓	✓	✓	✓	✓	✗	✗	✓	✓
Scouring Pad	✗	✗	✗	✗	✗	✗	✗	✗	✗
Soft Sponge	✓	✓	✓	✓	✓	✗	✓	✓	✓
Remark	Clean these items with a mild, neutral dish-washing detergent and a soft sponge, taking care to avoid the coupler at the bottom of the blender jug. Rinse them thoroughly with water and dry them well.					Wipe it down with a wet cloth that is thoroughly wrung out. Be careful not to wet the coupler.	Clean these items with a mild, neutral dish-washing detergent and a soft sponge. Rinse them thoroughly with water and dry them well.		

Troubleshooting

Before calling for service, please check through this section.

Problem	Cause and Action
Overflows	● **Excessive amount of ingredients** → Add ingredients as per the instructions for the required quantity. ● **Excessive amount of water** → Fill the water up to the indicated water level. ● **Selected a wrong function** → Choose the correct function as per the instructions. ● **Product malfunction** → Contact your local after-sales service for repair. ● **The jug lid was not properly secured** → Ensure that the jug lid is properly attached.
Scorched bottoms	● **Excessive amount of ingredients** → Add ingredients as per the instructions for the required quantity. ● **Wrong ingredients** → Do not add ingredients that can easily cause scorched bottoms. ● **Insufficient amount of water** → Fill the water up to the indicated water level. ● **The bottom of the blender jug isn't clean** → Ensure to clean it before using. ● **Selected a wrong function** → Choose the correct function as per the instructions. ● **Product malfunction** → Contact your local Service Centre for repair.
Ingredients can not be ground	● **Excessive or insufficient amount of ingredients** → Please add ingredients as required by the recipe. ● **Excessive or insufficient amount of water** → Fill the water up to the indicated water level. ● **Selected a wrong function** → Choose the correct function as per the instructions. ● **Product malfunction** → Contact your local Service Centre for repair.
Operating noise	● **Motor running sound** → It is normal. ● **Break-in period** → Occasional noise is considered normal. ● **Unusual noise and abnormal motor** → Contact your local Service Centre for repair.
The screen isn't illuminated.	● **The power cord isn't firmly plugged in.** → Check that the power cord is properly plugged in and the appliance is powered on. ● **The jug lid and the blender jug are not installed properly** → Install the jug lid and the blender jug properly. ● **Product malfunction** → Contact your local Service Centre for repair.

Troubleshooting

Code	Root Cause Analysis	Solution
H01 H03 H04	Failure of the circuit board or internal wiring of the appliance.	Contact your local Service Centre for repair.
U16	The buttons on the Control Panel is covered by foreign objects or stains for an extended period.	Remove any foreign objects or stains that are covering the buttons.
U12	Opening or moving the jug lid during operation causes the Control Panel to display a U12 error.	Ensure the jug lid is properly installed again.
U53	Large or excessive amounts of food chunks trigger the motor's overload protection.	Try to cut the ingredients into smaller pieces before placing them in the blender jug and only add an appropriate amount.

Replacement Parts

Parts Names	Parts No.
Silent Valve Cover	VE69V339
Silent Valve	VE68V339
Silent Valve Gasket	VE22V339
Jug Lid	VE07V339
Lid Gasket	VE23V339
Blender Jug	VA01V339

Specifications

Power Supply	220-240 V ~ 50-60 Hz
Power Consumption	Blending: 425-465 W; Heating: 800-950 W
Speed Control	12 options are available.
Rated Working Time (Blending)	Continuous operation (In Manual mode, the appliance continues to operate for 20 minutes. After 20 minutes, it automatically stops blending and returns to the initial screen and needs to rest for 6 minutes.)
Maximum Capacity	MAX (Cold drink): 1.75 L / MAX (Hot drink): 1.4 L
Dimensions (W × D × H) (Approx.)	234 mm × 285 mm × 432 mm
Weight (Approx.)	4.5 kg
Length of the Power Cord (Approx.)	1.0 m

Cảm ơn bạn đã mua sản phẩm này của Panasonic.

- Vui lòng đọc kỹ hướng dẫn này để sử dụng sản phẩm đúng cách và an toàn.
- **Trước khi sử dụng sản phẩm này, vui lòng đặc biệt chú ý đến "Các biện pháp phòng ngừa an toàn" và "Thông tin quan trọng" (P. VN2-VN5).**
- Vui lòng giữ giấy chứng nhận bảo hành và Hướng dẫn sử dụng này đúng cách để sử dụng sau này.
- Panasonic sẽ không chịu bất kỳ trách nhiệm pháp lý nào nếu thiết bị được sử dụng không đúng cách hoặc không tuân thủ các hướng dẫn này.

Mục lục

Các biện pháp phòng ngừa an toàn VN2
Thông tin quan trọng VN5
Tên bộ phận và hướng dẫn VN6
Hướng dẫn về bảng điều khiển VN7
Cách sử dụng VN9
Đề xuất công thức ở chế độ tự động VN10
Đề xuất công thức ở chế độ thủ công VN11
Cách làm sạch VN12
Xử lý sự cố VN13
Bộ phận thay thế VN14
Thông số kỹ thuật VN14

Các biện pháp phòng ngừa an toàn Hãy chắc chắn làm theo các hướng dẫn này.

Để ngăn ngừa tai nạn hoặc thương tích cho người dùng, người khác và thiệt hại về tài sản, vui lòng làm theo hướng dẫn bên dưới.

■ Các tín hiệu sau đây cho biết mức độ nguy hại và hư hỏng khi sản phẩm bị sử dụng sai mục đích.

⚠ **CẢNH BÁO:**	Có nguy cơ tiềm ẩn có thể dẫn đến thương tích nghiêm trọng hoặc tử vong.
⚠ **CẦN TRỌNG:**	Có mối nguy hiểm tiềm ẩn có thể dẫn đến thương tích nhẹ hoặc thiệt hại về tài sản.

■ Các ký hiệu được phân loại và giải thích như sau.

Biểu tượng này là cấm sử dụng.	Biểu tượng này cho biết cần phải tuân theo chỉ dẫn về việc thôi sử dụng.

⚠ CẢNH BÁO

Để tránh nguy cơ bị điện giật, cháy nổ do chập điện, khói, bỏng hoặc bị thương.

- **Không cho phép trẻ sơ sinh và trẻ nhỏ chơi với vật liệu đóng gói.** (Có thể gây ngạt thở.)
- **Không tháo rời, sửa chữa hoặc sửa đổi thiết bị này.**
  ➜ Liên hệ với Trung tâm Dịch vụ của Panasonic để kiểm tra hoặc sửa chữa.
- **Không làm hỏng dây điện hoặc phích cắm điện.**
  Các hành động sau đây bị nghiêm cấm:
  Sửa đổi, chạm vào hoặc đặt gần các bộ phận làm nóng hoặc bề mặt nóng, uốn cong, xoắn, kéo, treo/kéo qua các cạnh sắc, đặt vật nặng lên trên, bó dây điện hoặc xách thiết bị bằng dây điện.

⚠ CẢNH BÁO

Để tránh nguy cơ bị điện giật, cháy nổ do chập điện, khói, bỏng hoặc bị thương.

- **Không sử dụng thiết bị nếu dây điện hoặc phích cắm điện bị hỏng hoặc phích cắm điện được kết nối lỏng lẻo với ổ cắm.**
  - ➜ Nếu dây điện bị hỏng thì phải được thay thế bởi nhà sản xuất, trung tâm dịch vụ hoặc người có chuyên môn tương tự để tránh nguy hiểm.
- **Không cắm hoặc rút phích cắm điện khi tay ướt.**
- **Không nhúng thân máy, dây điện hoặc phích cắm vào nước (hoặc bất kỳ chất lỏng nào) hoặc làm văng nước hoặc bất kỳ chất lỏng nào vào thiết bị.**
- **Tay cầm và nắp cối xay nấu được trang bị khóa an toàn từ tính.**
  Không ngâm chúng trong nước hoặc bất kỳ chất lỏng nào.
- **Cẩn thận không làm ướt khớp nối và các đầu nối trên/dưới khi làm sạch hoặc sử dụng cối xay nấu và thân máy.**
- **Đảm bảo rằng dây điện không treo lơ lửng trên mép bàn hoặc mặt bàn làm việc và ngăn không cho dây tiếp xúc với các bề mặt có nhiệt độ cao. Rút phích cắm khi không sử dụng thiết bị. Lưu ý khi chạm vào máy còn nóng sau khi sử dụng.**
- **Không chạm vào các bộ phận có nhiệt độ cao trong và sau khi sử dụng, chẳng hạn như cối xay nấu, đầu nối trên và dưới, v.v.**
- **Giữ thiết bị, dây điện và phích cắm ngoài tầm với của trẻ sơ sinh và trẻ nhỏ.**
- **Đảm bảo đặt thời gian thích hợp để chuẩn bị thực đơn. Xay quá kỹ các nguyên liệu có thể gây ra hiện tượng quá nhiệt và có khả năng gây nguy hiểm về an toàn.**
- **Thiết bị này bị nghiêm cấm chạy không tải hoặc sử dụng trong điều kiện quá tải.**

- **Thiết bị này không dành cho những người (kể cả trẻ em) bị suy giảm thể chất, giác quan hoặc tâm thần hoặc thiếu kinh nghiệm và kiến thức sử dụng, trừ khi họ được giám sát hoặc hướng dẫn sử dụng thiết bị bởi người chịu trách nhiệm về sự an toàn của họ.**
  Trẻ em phải được giám sát để đảm bảo không sử dụng sản phẩm để chơi đùa.
- **Cắm phích cắm điện vào ổ cắm một cách chắc chắn.**
- **Đảm bảo rằng điện áp ghi trên nhãn của thiết bị giống với điện áp nguồn tại địa phương của bạn.**
  Ngoài ra, tránh cắm các thiết bị khác vào cùng một ổ cắm để tránh hiện tượng điện quá tải. Tuy nhiên, nếu bạn đang kết nối nhiều phích cắm điện, hãy đảm bảo rằng tổng công suất không vượt quá công suất định mức của ổ cắm.
- **Lau bụi phích cắm điện thường xuyên.**
  - ➜ Rút phích cắm điện và lau bằng vải khô.
  - ➜ Rút phích cắm và ngắt kết nối khỏi nguồn điện trước khi làm sạch. Đảm bảo phích cắm và ổ cắm điện khô trước khi sử dụng lại.
- **Tắt thiết bị và ngắt kết nối khỏi nguồn điện trước khi thay đổi phụ kiện hoặc tiếp xúc với bất kỳ bộ phận nào có thể chuyển động.**
- **Hãy cẩn thận nếu đổ chất lỏng vào cối xay nấu vì có thể trào ngược ra bên ngoài do hơi nóng đột ngột.**
- **Tắt nguồn và rút phích cắm điện trước khi tháo cối xay nấu ra khỏi thân máy.**
- **Để ngăn ngừa tai nạn, không đặt tay vào bên trong cối sau khi lắp cối vào thân máy.**
- **Hãy ngừng sử dụng thiết bị ngay lập tức và rút phích cắm trong trường hợp thiết bị hoạt động bất thường.**
  Ví dụ về các sự cố bất thường hoặc hỏng hóc:
  Phích cắm điện hoặc dây điện nóng bất thường.
  Dây điện bị hư hỏng và mất điện.
  Phần thân bị biến dạng, có hư hại rõ rệt hoặc nóng bất thường.
  Có mùi lạ.
  Sản phẩm phát ra âm thanh lạ trong quá trình sử dụng.
  Có những bất thường hoặc các chức năng không hoạt động.
  - ➜ Hãy rút phích cắm ngay và liên hệ với Trung tâm bảo hành của Panasonic để kiểm tra hoặc sửa chữa.
- **Cối xay nấu được thiết kế để sử dụng với đế được cung cấp.**

⚠ THẬN TRỌNG

Để tránh nguy cơ rò rỉ điện, điện giật, hỏa hoạn do chập điện, bỏng, thương tích hoặc hư hỏng tài sản.

- **Không sử dụng thiết bị cho bất kỳ mục đích nào khác ngoài mục đích được nêu trong Hướng dẫn sử dụng.**
- **Không sử dụng thiết bị gần tường, nội thất hoặc các không gian chật hẹp như tủ âm tường.**
  ➜ Nếu không, nó có thể gây ra sự đổi màu hoặc biến dạng.
- **Không di chuyển thiết bị bằng cách kéo dây điện.**
- **Không đặt bất kỳ đồ vật nào lên thiết bị hoặc nhét bất kỳ đồ vật nào vào đáy/khoảng trống của thiết bị.**
- **Không sử dụng thiết bị ở những nơi sau.**
  - Trên các bề mặt không bằng phẳng, trên thảm, bề mặt không thấm nước hoặc khăn trải bàn, v.v.
  - Nơi có thể bị nước bắn vào hoặc gần nguồn nhiệt.
  - Gần bất kỳ nguồn nước mở nào như bồn tắm, bồn rửa hoặc các vật chứa khác.

  ➜ Đặt thiết bị trên mặt bàn chắc chắn, khô ráo, sạch sẽ, bằng phẳng và chịu nhiệt.
- **Không thay thế bất kỳ bộ phận nào của thiết bị bằng bất kỳ bộ phận nào khác ngoài các phụ kiện đi kèm ban đầu của nó.**
- **Không đặt ngón tay hoặc các dụng cụ như thìa hoặc nĩa vào cối xay nấu khi thiết bị đang hoạt động.**
- **Không thêm nguyên liệu vượt quá mức tối đa vào cối xay nấu. (P. VN6)**
- **Khi lấy hỗn hợp ra khỏi cối xay nấu, tránh dùng tay trực tiếp. Thay vào đó, hãy sử dụng dụng cụ như thìa hoặc thìa cao su.**
- **Không đun nóng bằng bất kỳ hộp đựng nào không được cung cấp kèm theo thiết bị.**
- **Không sử dụng bộ hẹn giờ bên ngoài, v.v. Thiết bị không thể hoạt động khi được kết nối với bộ hẹn giờ bên ngoài hoặc hệ thống điều khiển từ xa độc lập bên ngoài.**
- **Không vận hành thiết bị nếu nắp cối không được cố định đúng cách.**
- **Không để thiết bị ngoài tầm giám sát trong khi sử dụng.**
- **Không mở nắp cối hoặc tháo rời cối xay nấu khi đang sử dụng thiết bị.**

- **Nếu thiết bị bị kẹt trong khi sử dụng, hãy ngắt kết nối ngay khỏi nguồn điện, rút phích cắm và tháo cối xay nấu. Cẩn thận loại bỏ thành phần làm kẹt lưỡi dao. Đợi thiết bị nguội trước khi tiếp tục sử dụng.**
- **Đảm bảo giữ phích cắm điện khi rút phích cắm. Không kéo dây điện.**
- **Cẩn thận để không bị vấp hoặc vướng vào dây điện khi đang sử dụng.**
- **Để tránh tai nạn, hãy cẩn thận khi mở nắp cối trong khi sử dụng thiết bị này và thậm chí sau khi sử dụng, vì hơi nước sinh ra có thể làm bạn bị bỏng.**
- **Chỉ mở nắp cối hoặc tháo cối xay nấu ra khỏi thân máy khi lưỡi dao đã dừng hẳn.**
- **Đảm bảo ngắt kết nối thiết bị khỏi nguồn điện và rút phích cắm ra khỏi ổ cắm điện khi không sử dụng. Điều này đặc biệt quan trọng trước khi lắp đặt, tháo rời, di chuyển hoặc làm sạch thiết bị. Trước khi sử dụng lại thiết bị, hãy đảm bảo rằng thiết bị đã khô hoàn toàn.**
- **Đảm bảo rằng các phụ kiện đi kèm sạch sẽ và được lắp đặt đúng cách khi sử dụng thiết bị.**
- **Phải cẩn thận khi chạm vào các lưỡi dao sắc trong khi vệ sinh và dọn dẹp cối xay nấu. Không làm sạch lưỡi dao bằng tay trần.**
- **Chờ cho đến khi thiết bị nguội trước khi di chuyển hoặc vệ sinh thiết bị.**
- **Hãy cẩn thận khi đổ nguyên liệu ra và tránh nghiêng thiết bị quá mức.**
- **Tham khảo Thông số kỹ thuật để biết thông tin về thời gian sử dụng và các thao tác khi sử dụng thiết bị. (P. VN14 "Thông số kỹ thuật")**
- **Đảm bảo làm sạch thiết bị sau khi sử dụng, đặc biệt là các bề mặt tiếp xúc với thực phẩm. (P. VN12 "Cách làm sạch")**
- **Thiết bị này được thiết kế để sử dụng trong gia đình.**

Thông tin quan trọng

- **Không đặt cối xay nấu trên bất kỳ nguồn nhiệt nào hoặc trong lò vi sóng.**
- **Không làm rơi thiết bị để tránh làm hỏng thiết bị.**
- **Không sử dụng thiết bị ngoài trời.**
- **Không quấn dây điện quanh thân máy.**
- **Đảm bảo rằng thiết bị đã được lắp đặt an toàn và cố định chắc chắn trước khi sử dụng.**
- **Sau khi chế biến đồ nóng, cối xay nấu khó có thể sử dụng một tay để dịch chuyển. Để xử lý việc này, bạn có thể đeo găng tay dày chịu nhiệt, cầm chắc cối xay nấu bằng cả hai tay và cẩn thận đổ thức ăn đã nấu chín ra.**
- **Không sử dụng thiết bị trừ khi các nguyên liệu đã được thêm vào.**
- **Không sử dụng cối xay nấu để bảo quản thực phẩm hoặc chất lỏng trong thời gian dài.**
- **Nếu không sử dụng thiết bị trong thời gian dài, hãy bảo quản thiết bị ở nơi khô ráo và thông gió tốt để ngăn ngừa sự tích tụ hơi ẩm và sự phát triển của nấm mốc.**

Biểu tượng này trên thiết bị cho biết "Bề mặt nóng và không nên chạm vào nếu không thận trọng".

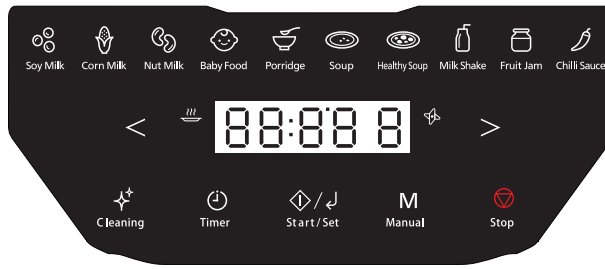
Tên bộ phận và hướng dẫn

Tên bộ phận

Làm sạch tất cả các bộ phận trước khi sử dụng thiết bị lần đầu tiên hoặc khi bạn không sử dụng thiết bị trong một thời gian. (Vui lòng làm theo hướng dẫn làm sạch trên P. VN12.)

- Sử dụng thìa cao su của bạn hoặc thanh khuấy đi kèm để lấy đồ ăn hoặc thức ăn đã nấu chín ra khỏi cối xay nấu.
- Ngoài ra, hãy tìm và sử dụng găng tay dày, chịu nhiệt của riêng bạn nếu cần.

Bảng điều khiển hoạt động



Hướng dẫn về bảng điều khiển

Chức năng chung:

Tên chức năng	Phương thức hoạt động
⏻/↵ Start/Set	Bắt đầu/Thiết lập Được sử dụng để thiết lập nhiệt độ, thời gian hoặc khởi động thiết bị.
▽ Stop	Dừng Nhấn và giữ trong 2 giây để quay lại màn hình ban đầu.
< >	Chạm: Điều chỉnh nhiệt độ, tốc độ quay và thời gian. Nhấn và giữ: Chuyển nhanh.

Chức năng tùy chỉnh:

Tên chức năng	Phương thức hoạt động
M Manual	Chế độ thủ công Ở chế độ Chờ, chạm vào nút "M" để chuyển sang chế độ Thủ công. ① Chạm vào "<" hoặc ">" để điều chỉnh nhiệt độ. Sau khi cài đặt hoàn tất, hãy nhấn nút "⏻/↵". ● Các mức nhiệt độ: -- °C, 40 °C, 50 °C, 60 °C, 70 °C, 80 °C, 90 °C, và 100 °C. Chương trình có thể chuyển qua các tùy chọn nhiệt độ. ● Chọn "-- °C" có nghĩa là không làm nóng và "♨" sẽ bay ra ngoài. ● Nhiệt độ ban đầu được đặt ở "-- °C." ② Chạm vào "<" hoặc ">" để điều chỉnh tốc độ xoay. Chương trình có thể điều chỉnh thông qua các tùy chọn tốc độ quay. Sau khi cài đặt hoàn tất, hãy nhấn nút "⏻/↵". ● Khi nhiệt độ được đặt thành "-- °C" (không làm nóng), tốc độ quay có thể dao động từ P, L, 1-8 hoặc H, cung cấp tổng cộng 11 tùy chọn khác nhau. Sau khi bạn nhấn vào nút "⏻/↵", thiết bị sẽ không cho phép cài đặt thời gian và tự động bắt đầu xay. Chế độ P cho phép chế độ Xoay tức thì, với thời gian xay tối đa là 60 giây. Đối với tất cả các cài đặt khác, thời gian xay tối đa là 20 phút. Sau khi quá trình xay hoàn tất, thiết bị sẽ tự động dừng và quay lại màn hình ban đầu. ● Khi nhiệt độ được đặt ở 40 °C, 50 °C, 60 °C, 70 °C, 80 °C, 90 °C hoặc 100 °C, tốc độ quay có thể dao động từ 0, L, 1-8, hoặc H, cung cấp tổng cộng 11 lựa chọn khác nhau. ③ Khi tốc độ quay được đặt, nhấn nút "⏻/↵" để truy cập cài đặt thời gian. Sử dụng nút "<" hoặc ">" để điều chỉnh thời gian. Khi đã đặt thời gian, nhấn nút "⏻/↵" để bắt đầu quá trình nấu hoặc xay. (Nếu cài đặt nhiệt độ là "--°C", hãy bỏ qua bước này). ● Phạm vi thời gian có thể điều chỉnh: 1 đến 60 phút (0:01 đến 1:00) Có thể điều chỉnh từng phút một. ④ Khi ở trạng thái làm việc ● Khi nhiệt độ được đặt ở mức 60 °C hoặc thấp hơn (bao gồm cả 60 °C), động cơ không hoạt động ở tốc độ 0 và đèn báo "♨" tắt. ● Khi nhiệt độ được đặt ở mức 70°C hoặc cao hơn (bao gồm cả 70°C), quá trình xay vẫn tiếp tục ngay cả khi thiết bị được đặt thành 0 để tránh bị cháy sém ở đáy. ⑤ Bạn có thể chọn giữ ấm thức ăn ở nhiệt độ 60 °C, với thời gian hâm nóng tối đa là một giờ.
⏲ Timer (Tính năng này chỉ khả dụng cho các thực đơn tự động có chức năng sưởi ấm.)	① Khi ở chế độ chờ, hãy chọn thực đơn có thể được cài đặt trước với "<" hoặc ">". Chạm vào nút "⏲" để truy cập "Chế độ cài đặt riêng" cho thực đơn đã chọn. ② Điều chỉnh thời gian hoàn thành cài đặt trước bằng cách sử dụng "<" hoặc ">". ● Phạm vi thời gian có thể điều chỉnh: 2 giờ - 12 giờ (chương trình có thể chuyển thông qua các tùy chọn). ● Có thể điều chỉnh 30 phút mỗi lần. ● Thời gian đặt trước ban đầu được mặc định là 2 giờ. ● Nếu không thực hiện điều chỉnh nào trong vòng 5 phút trong quá trình thiết lập hoặc nếu nhấn nút "▽", chương trình sẽ quay lại màn hình ban đầu. ③ Chạm vào nút "⏻/↵" để bắt đầu làm việc. ● Thời gian dự kiến là thời gian hoàn thành, phụ thuộc vào nhiều yếu tố khác nhau như số lượng nguyên liệu và môi trường.

Hướng dẫn về bảng điều khiển

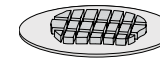
Tên chức năng	Phương thức hoạt động
Sữa đậu nành Sữa bắp Sữa hạt Cháo ăn dặm Cháo nguyên hạt Súp (súp bí ngô) Canh rau củ Sữa lắc Mứt hoa quả Tương ớt	**Thêm nguyên liệu, chạm vào "<" hoặc ">" để chọn thực đơn rồi chạm vào "Start/Set" để bắt đầu nấu.** ① Khi một thực đơn được chọn, thời gian và tốc độ không thể điều chỉnh được nữa. (Thời gian hiển thị của thực đơn tự động chỉ mang tính chất tham khảo. Thời gian thực tế có thể thay đổi tùy thuộc vào nhiệt độ nước và thành phần nguyên liệu, v. v.) ② Khi chọn thực đơn Canh rau củ, các nguyên liệu không được xay.

Tên chức năng	Phương thức hoạt động
Làm sạch	Nó được sử dụng để giúp làm sạch cối xay nấu. ① Sau khi thêm 1000 mL nước sạch (điều chỉnh lượng nước nếu cần), nhấn nút "Cleaning" để truy cập chế độ làm sạch và nhấn nút "Start/Set" để bắt đầu quá trình làm sạch. Nếu nút "Start/Set" không được nhấn trong vòng 5 phút trong quá trình thiết lập, chương trình sẽ quay lại màn hình ban đầu. ② Chế độ làm sạch được lập trình trong thời gian 10 phút và bắt đầu bằng một phút trộn, sau đó là trộn và làm nóng đồng thời (theo kiểu vòng tròn động). Tuy nhiên, lưu ý rằng thời gian thực tế có thể khác với thời gian hiển thị do sự thay đổi về nhiệt độ hoặc lượng nước. Sau khi quá trình làm nóng hoàn tất, đồng hồ đếm ngược hiển thị còn 3 phút. Biểu tượng "≋" nhấp nháy trong khi làm nóng và "≋" vẫn sáng khi quá trình làm nóng dừng lại. Biểu tượng "🌀" nhấp nháy trong khi đang trộn và thiết bị đang hoạt động. Khi quá trình trộn dừng lại, biểu tượng "🌀" vẫn sáng và thiết bị sẽ dừng hoạt động. ③ Bạn có thể nghe thấy âm thanh thông báo khi quá trình làm sạch hoàn tất. * Đảm bảo lượng nước tối đa không vượt quá khoảng 1200 mL. Nếu còn dư lượng thức ăn thì điều chỉnh lượng nước cho phù hợp. * Đảm bảo lượng nước tối thiểu khoảng 400 mL để tránh tình trạng lưỡi dao chạy không tải, có thể dẫn đến trục trặc hoặc tai nạn. * Khi chức năng "Cleaning" đang chạy, thiết bị sẽ nóng lên. Vì vậy, hãy cẩn thận với nhiệt dư trong và sau khi làm sạch.

Mọi chi tiết trong Hướng dẫn sử dụng này đã được kiểm tra kỹ lưỡng. Tuy nhiên, nếu bạn gặp bất kỳ lỗi đánh máy hoặc chưa rõ ràng nào, hãy liên hệ với chúng tôi để làm rõ.
Lưu ý: Văn bản và hình ảnh được đánh dấu bằng màu nền cung cấp thông tin bổ sung.
Mọi cải tiến kỹ thuật đối với thiết bị sẽ được đưa vào phiên bản cập nhật của Hướng dẫn sử dụng mà không cần thông báo trước.
Lưu ý rằng hình thức và màu sắc của thiết bị có thể thay đổi. Vui lòng tham khảo sản phẩm thực tế.

Cách sử dụng

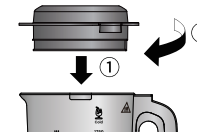
1. Cắt nhỏ nguyên liệu thành từng miếng 2 cm (nguyên liệu cứng) hoặc 3 - 5 cm (nguyên liệu mềm). Xem P.VN11 “Chuẩn bị nguyên liệu” để biết thêm chi tiết.



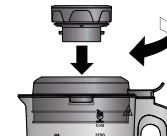
- Cắt thịt thành từng dải và loại bỏ gân.
- Khi làm đồ uống từ trái cây và rau quả, hãy loại bỏ hạt khỏi nguyên liệu.

2. Làm theo công thức, đo từng thành phần một trước khi thêm chúng vào cối xay nấu.

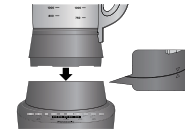
3. ① Đặt nắp cối lên trên cối xay nấu sao cho khớp xoay và nắc cài nắp không thẳng hàng, sau đó ấn nhẹ nắp cối xuống.
   ② Xoay nắp cối theo chiều kim đồng hồ cho đến khi không thể xoay được nữa, đảm bảo tay cầm của nắp thẳng hàng với tay cầm cối xay nấu.
   ③ Cố định van chống tràn giảm ồn vào nắp cối bằng cách xoay theo chiều kim đồng hồ cho đến khi chặt.



- Gioăng nắp cũng nên được lắp đặt.
- Cối xay nấu có tính năng bảo vệ khi mở. Nếu nắp không được cố định đúng cách, việc nhấn nút Khởi động sẽ không khởi động thiết bị; thay vào đó, nó gây ra tiếng bíp báo lỗi.
- Siết chặt van chống tràn giảm ồn trong quá trình hoạt động để ngăn ngừa bỏng và chấn thương.

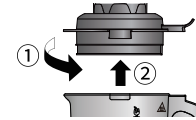


4. Căn chỉnh biểu tượng “▽” ở đáy cối xay nấu với biểu tượng “△” trên thân máy, sau đó đặt cối xay nấu lên đế.
- Ngay cả khi cắm điện, Bảng điều khiển cũng không hiển thị bất cứ thứ gì trừ khi cối xay nấu được lắp đúng cách.



5. Chọn thực đơn ưa thích của bạn hoặc đặt nó ở chế độ Thủ công nếu cần. Nhấn nút “⏻/↵ Start/Set” để bắt đầu thao tác.

6. Khi quá trình hoàn tất, thiết bị sẽ phát ra tiếng bíp. Rút phích cắm của thiết bị, tháo cối xay nấu và mở nắp.



7. Cuối cùng, đổ đồ ăn đã được chế biến của bạn ra.

Đề xuất công thức ở chế độ tự động

Thực đơn	Nguyên liệu và phương pháp nấu ăn
Sữa đậu nành	Nguyên liệu: Đậu nành (ngâm 12 tiếng) 70 g (3/4 cốc đong), đường 35 g (1/3 cốc đong), và nước 850 g. Phương pháp nấu: Cho đậu nành đã ngâm 12 tiếng cùng các nguyên liệu khác vào cối xay nấu và chọn Sữa đậu nành trên bảng.
Sữa bắp	Nguyên liệu: Bắp tươi (hạt) 250 g, sữa 150 g, sữa đặc 50 g và nước 250 g. Phương pháp nấu: Rửa và bóc vỏ bắp. Sau khi tất cả nguyên liệu đã sẵn sàng, hãy cho chúng vào cối xay nấu. Chọn Sữa bắp trên bảng điều khiển.
Sữa hạt	Nguyên liệu: Yến mạch (ngâm trong 1 giờ) 60 g, Hạt điều 75 g, nước 980 g. Phương pháp nấu: Cho yến mạch đã ngâm trong một giờ cùng với các nguyên liệu khác vào cối xay nấu và chọn Sữa hạt trên bảng điều khiển.
Cháo ăn dặm	Nguyên liệu: Gạo tẻ 45 g (1/2 cốc đong), gạo nếp 20 g (từ 1/5 đến 1/3 cốc đong), thịt lợn băm nhỏ 20 g, bí ngô 30 g (1 cm), và nước 380 g. Phương pháp nấu: Vo gạo tẻ và gạo nếp thật sạch. Thịt lợn làm sạch và thái thành từng miếng nhỏ. Rửa bí ngô và cắt thành miếng cỡ phù hợp. Sau khi tất cả nguyên liệu đã sẵn sàng, hãy cho chúng vào cối xay nấu và chọn Cháo ăn dặm trên bảng điều khiển.
Cháo nguyên hạt	Nguyên liệu: Gạo 80 g (3/4 cốc đong), thịt lợn băm nhỏ 100 g, nước 800 g. Phương pháp nấu: Vo gạo thật sạch. Thịt lợn làm sạch và thái thành từng miếng nhỏ. Sau khi tất cả nguyên liệu đã sẵn sàng, hãy cho chúng vào cối xay nấu và chọn Cháo nguyên hạt trên bảng điều khiển.
Súp (Súp bí ngô)	Nguyên liệu: Bí ngô 500 g (2 cm), hành tây 100 g (2 cm), tỏi 5 g, nước luộc gà 350 g, kem sữa béo 100 g, muối 3 g và một chút hạt tiêu. Phương pháp nấu: Phương pháp nấu: Rửa và cắt bí ngô và hành tây thành miếng. Cho tất cả nguyên liệu, trừ kem sữa béo, vào cối xay nấu. Chọn Súp trên bảng điều khiển và đợi nó hoàn tất quá trình. Sau khi hoàn tất, thêm kem sữa béo vào trộn đều và món ăn đã hoàn thành.
Canh rau củ	Nguyên liệu: Khoai tây 90 g (2 cm), bắp 170 g (2 cm), cà rốt 40 g (2 cm), sườn heo 100 g, nước 700 g and muối 3 g. Phương pháp nấu: Rửa và cắt khoai tây, ngô, cà rốt và sườn heo thành từng miếng. Sau khi tất cả nguyên liệu đã sẵn sàng, hãy cho chúng vào cối xay nấu và chọn Canh rau củ trên bảng điều khiển.
Sữa lắc	Nguyên liệu: Chuối 100 g (3~5 cm), dâu tây đông lạnh (cắt thành từng miếng 2 cm và đông lạnh trong hơn 24 giờ) 200 g, xi-rô 45 g, đá viên 100 g và sữa hạnh nhân 500 g. Phương pháp nấu: Dâu tây rửa thật sạch, cắt thành từng miếng rồi cho vào ngăn đá tủ lạnh tối thiểu 24 giờ. Cắt chuối thành từng miếng. Sau khi tất cả nguyên liệu đã sẵn sàng, hãy cho chúng vào cối xay nấu và chọn Sữa lắc trên bảng điều khiển. Lưu ý: Nên sử dụng đá viên dưới 10 g. Có thể có vụn đá tùy thuộc vào kích thước của đá viên.
Mứt hoa quả	Nguyên liệu: Dâu tây 400 g, đường 200 g (2 và 1/5 cốc đong) và nước chanh 25 g. Phương pháp nấu: Rửa dâu tây thật sạch và cắt thành từng miếng. Sau khi tất cả nguyên liệu đã sẵn sàng, hãy cho chúng vào cối xay nấu theo thứ tự. Chọn Mứt hoa quả trên bảng điều khiển. (Vui lòng tháo van chống tràn giảm ồn trong quá trình nấu) Lưu ý: độ chín của dâu tây có thể ảnh hưởng đến độ đặc của mứt.
Tương ớt	Nguyên liệu: Cà chua 400 g (3~5 cm), ớt 200 g (3 cm), tỏi 50 g, dầu ăn 50 g, giấm 50 g, xi-rô 50 g, bột mỳ 15 g (từ 1/5 đến 1/3 cốc đong), muối 5 g và nước 150 g. Phương pháp nấu: Rửa sạch và cắt cà chua và ớt thành từng miếng. Sau khi tất cả nguyên liệu đã sẵn sàng, hãy cho chúng vào cối xay nấu theo thứ tự. Chọn Tương ớt trên bảng điều khiển.

Hương vị của món ăn cuối cùng có thể bị ảnh hưởng bởi nhiều yếu tố, bao gồm mùa, nhiệt độ, lượng nguyên liệu hoặc thậm chí cả dụng cụ nấu nướng. Vì vậy, hãy thực hiện những điều chỉnh cần thiết dựa trên điều kiện thực tế.
Khi nấu các nguyên liệu cứng như xương cá, hãy nhớ dùng sàng lọc để loại bỏ chúng để tránh vô tình nuốt phải.
Thực đơn tự động có thời gian, tốc độ và nhiệt độ được cài đặt sẵn. Thiết bị sẽ tự động tắt sau khi thực đơn hoàn tất.
Khi có sự khác biệt về sữa hoặc khi tỷ lệ sữa so với nước cao hơn lượng khuyến nghị trong thực đơn có thể dẫn đến tràn hoặc nhão món ăn.
Thời gian nấu thực tế cho thực đơn đặt trước có thể khác so với thời gian đặt trước ban đầu, tùy thuộc vào điều kiện sử dụng của thiết bị.

Đề xuất công thức ở chế độ thủ công

Thực đơn	Nguyên liệu và phương pháp nấu ăn
Đá bào	Nguyên liệu: Đá viên (8 g ~ 10 g / viên) 220 g. Phương pháp nấu: Cho đá viên vào cối xay nấu, điều chỉnh nhiệt độ thành "-- °C", chọn tốc độ xay ở mức P và khởi động thiết bị. Lưu ý: Sử dụng cối xay nấu đã được làm lạnh bằng nước đá để sinh tố tốt hơn. Giữ cối xay nấu khô trước khi làm sinh tố. Lượng đá tối đa không được vượt qua 220 g, nếu không, lưỡi dao có thể không hoạt động và thiết bị sẽ xuất hiện thông báo mã lỗi trên màn hình. Cách xử lý đối với mã lỗi U53: Nhấn nút Dừng để quay lại màn hình khởi động. Bỏ hết đá ra, sau đó cho lại vào cối xay nấu và khởi động lại. (Nếu thiết bị vẫn không hoạt động, nghĩa là nhiệt độ của động cơ đang quá cao và thiết bị đang ở chế độ bảo vệ. Hãy ngắt nguồn điện và để thiết bị nguội lại trong khoảng 10 phút. Sau đó khởi động lại quy trình với lượng đá viên khác.) Nếu các mã lỗi khác xuất hiện, hãy tham khảo trang P.VN14 để khắc phục sự cố.

<Chuẩn bị nguyên liệu>

- Đối với những nguyên liệu cứng hơn như cà rốt, bí ngô và khoai tây, hãy cắt chúng thành miếng 2 cm.
- Đối với những nguyên liệu mềm hơn như chuối và cà chua, hãy cắt chúng thành miếng lớn hơn từ 3-5 cm.
- Rau ăn lá và thân: Cắt thành miếng nhỏ, có kích thước khoảng 3-5 cm.
- Hạt: Đảm bảo đã được bóc vỏ.
- Ngũ cốc: Nấu trước hoặc ngâm trong nước cho mềm trước khi sử dụng.
- Trái cây đông lạnh: Luôn xay với chất lỏng. Chỉ xay trái cây đông lạnh có thể khiến máy xay hoạt động không hiệu quả.
- Các nguyên liệu đông lạnh khác: Rã đông trước khi xay.

Phòng ngừa xử lý

- Không bao giờ sử dụng thiết bị để trộn hoặc xay đồ khô và nguyên liệu cứng (như xương lớn).
- Việc đo lường thành phần trong các công thức nấu ăn này dựa trên mực nước tiêu chuẩn. Điều chỉnh tổng lượng nguyên liệu cho phù hợp với mực nước và nguyên liệu cụ thể mà bạn đang sử dụng. Để tránh tràn hoặc cháy đáy, dung tích hâm nóng tối đa không được vượt quá 1400 mL (Đối với chức năng Sữa đậu nành và Sữa hạt, dung tích tối đa không được vượt quá 1200 mL) và dung tích tối đa để đựng đồ uống lạnh không được vượt quá 1750 mL. Lượng tối thiểu không được nhỏ hơn 500 mL, nếu không sẽ dễ khiến lưỡi dao không hoạt động.
- Không đun nóng các chất lỏng đậm đặc như sữa, cháo ngũ cốc hoặc cơm nguội bằng thiết bị vì điều này có thể dẫn đến cháy cối xay hoặc có mùi khó chịu.
- Khi nấu cháo, cơm, canh và các món ăn tương tự, việc lựa chọn nút chức năng phù hợp là điều cần thiết. Nếu không làm như vậy có thể khiến món ăn không ngon hoặc chưa chín kỹ và trong trường hợp nghiêm trọng, món ăn thậm chí có thể bị tràn hoặc cháy.
- Khi sử dụng thiết bị này, tránh thêm đường, đường nâu hoặc các gia vị khác trực tiếp vào đáy cối xay nấu. Điều này nhằm ngăn các gia vị này dính vào đáy cối xay nấu trong quá trình làm nóng.
- Khi nguyên liệu bắt đầu sôi (đây là lúc bắt đầu đếm ngược), đừng dừng chương trình. Nếu nó vô tình bị dừng lại, tránh sử dụng chức năng hâm nóng để tiếp tục nấu vì điều này có thể khiến thức ăn nóng sôi lên hoặc dính vào đáy. Thay vào đó, hãy thay thế nguyên liệu và chọn lại chức năng thích hợp hoặc nấu chúng trong nồi trước khi xay ở chế độ Tùy chỉnh.
- Trong quá trình làm nóng đồ uống, màn hình sẽ được hiển thị "----". Khi nhiệt độ bên trong cối vượt quá 70 °C, màn hình sẽ hiển thị nhiệt độ tương đương (chênh lệch khoảng 5 °C). Trong thời gian đếm ngược, nhiệt độ cối và thời gian còn lại sẽ được hiển thị trên màn hình. Nhiệt độ hiển thị và nhiệt độ thực tế có thể có sự chênh lệch tùy theo từng vị trí trên cối và nguyên liệu của món ăn. (Nhiệt độ sẽ không hiển thị cho thực đơn Mứt hoa quả.)

Cách làm sạch

- Rút phích cắm và ngắt kết nối khỏi nguồn điện trước khi làm sạch.
- Làm sạch thiết bị trước khi sử dụng lần đầu tiên và sau khi sử dụng.
- Tháo rời tất cả các bộ phận có thể tháo rời trước khi làm sạch.
- Dùng bàn chải để làm sạch cối xay nấu.
- Các thành phần như trái cây và rau quả có thể gây đổi màu trên các bộ phận nhưng điều này không ảnh hưởng đến chức năng của chúng.

⚠ THẬN TRỌNG

- Không sử dụng tinh dầu, chất pha loãng, cồn, thuốc tẩy, bột mài mòn, bàn chải kim loại hoặc bàn chải nylon vì chúng có thể làm hỏng bề mặt của thiết bị.
- Thân máy, nắp cối, nắp van giảm ồn, van giảm ồn và cối xay nấu không thích hợp sử dụng bằng máy rửa chén.
- Không nên sử dụng các vật sắc nhọn như tăm hoặc ghim để làm sạch thiết bị.
- Để tránh làm hỏng khớp nối hoặc cấu trúc bên trong, không ngâm nắp cối xay nấu và thân máy trong nước.
- Tránh rửa trực tiếp khớp nối ở đáy cối xay nấu để tránh trục trặc và tai nạn tiềm ẩn.
- Tránh để thiết bị, dây điện và các phụ kiện đi kèm tiếp xúc với ánh nắng trực tiếp.
- Hãy nhớ đợi cho đến khi thiết bị nguội trước khi làm sạch.
- Rửa sạch bên trong cối xay nấu và các phụ kiện kèm theo bằng nước rồi lau khô. Phải cẩn thận khi làm sạch các lưỡi dao sắc để tránh đứt tay.

	Nắp van giảm ồn	Van giảm ồn	Nắp cối	Gioăng nắp	Cối xay nấu	Thân máy	Cốc đong	Thanh khuấy	Bàn chải
Nước	✓	✓	✓	✓	✓	✗	✓	✓	✓
Máy rửa chén	✗	✗	✗	✗	✗	✗	✗	✗	✗
Khăn lau ẩm	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Bàn chải	✓	✓	✓	✓	✓	✗	✗	✓	✓
Miếng cọ rửa	✗	✗	✗	✗	✗	✗	✗	✗	✗
Miếng bọt biển mềm	✓	✓	✓	✓	✓	✗	✓	✓	✓
Lưu ý	Làm sạch những vật dụng này bằng chất tẩy rửa chén nhẹ, trung tính và miếng bọt biển mềm, chú ý tránh khớp nối ở đáy cối xay nấu. Rửa sạch chúng bằng nước và lau khô.					Lau sạch bằng khăn ẩm. Cẩn thận không làm ướt khớp nối.	Làm sạch những vật dụng này bằng chất tẩy rửa chén nhẹ, trung tính và miếng bọt biển mềm. Rửa sạch chúng bằng nước và lau khô.		

VIỆT NAM

Xử lý sự cố

Trước khi gọi dịch vụ, vui lòng kiểm tra phần này.

Vấn đề	Nguyên nhân và hành động
Tràn	● **Lượng nguyên liệu thừa** → Thêm nguyên liệu theo hướng dẫn với số lượng yêu cầu. ● **Lượng nước thừa** → Đổ đầy nước đến mức nước được chỉ định. ● **Chọn sai chức năng** → Chọn chức năng đúng theo hướng dẫn. ● **Sự cố lỗi sản phẩm** → Hãy liên hệ với Trung tâm Dịch vụ tại địa phương của bạn để sửa chữa. ● **Nắp cối không được cố định đúng cách** → Đảm bảo rằng nắp cối được gắn đúng cách.
Cháy đáy	● **Lượng nguyên liệu quá nhiều** → Thêm nguyên liệu theo hướng dẫn với số lượng yêu cầu. ● **Nguyên liệu sai** → Không thêm các nguyên liệu dễ gây cháy đáy nồi. ● **Không đủ lượng nước** → Đổ đầy nước đến mức nước được chỉ định. ● **Đáy cối xay nấu không sạch** → Đảm bảo làm sạch đáy trước khi sử dụng. ● **Chọn sai chức năng** → Chọn chức năng đúng theo hướng dẫn. ● **Sự cố lỗi sản phẩm** → Hãy liên hệ với Trung tâm Dịch vụ tại địa phương của bạn để sửa chữa.
Nguyên liệu không được xay nhuyễn	● **Lượng nguyên liệu thừa hoặc thiếu** → Vui lòng thêm các nguyên liệu theo yêu cầu của công thức. ● **Lượng nước thừa hoặc thiếu** → Đổ đầy nước đến mức nước được chỉ định. ● **Chọn sai chức năng** → Chọn chức năng đúng theo hướng dẫn. ● **Sự cố lỗi sản phẩm** → Hãy liên hệ với Trung tâm Dịch vụ tại địa phương của bạn để sửa chữa.
Tiếng ồn vận hành	● **Tiếng động cơ chạy** → Bình thường. ● **Giai đoạn nghỉ** → Thỉnh thoảng có tiếng ồn được coi là bình thường. ● **Tiếng ồn bất thường và động cơ bất thường** → Hãy liên hệ với Trung tâm Dịch vụ tại địa phương của bạn để sửa chữa.
Màn hình không được chiếu sáng.	● **Dây điện cắm chưa chắc chắn.** → Kiểm tra xem dây điện đã được cắm đúng cách chưa và thiết bị đã được bật nguồn chưa. ● **Nắp cối và cối xay nấu không được lắp đúng cách** → Lắp nắp cối và cối xay nấu đúng cách. ● **Sự cố lỗi sản phẩm** → Hãy liên hệ với Trung tâm Dịch vụ tại địa phương của bạn để sửa chữa.

Xử lý sự cố

Mã	Phân tích nguyên nhân gốc rễ	Giải pháp
H01 H03 H04	Lỗi bảng mạch hoặc hệ thống dây điện bên trong của thiết bị.	Liên hệ với Trung tâm dịch vụ địa phương của bạn để sửa chữa.
U16	Các nút bấm trên Bảng điều khiển bị vật lạ hoặc vết bẩn bám lâu ngày.	Loại bỏ mọi vật thể lạ hoặc vết bẩn đang che phủ các nút.
U12	Việc mở hoặc di chuyển nắp cối trong quá trình hoạt động khiến Bảng điều khiển hiển thị lỗi U12.	Đảm bảo nắp cối được lắp lại đúng cách.
U53	Lượng thức ăn lớn hoặc quá nhiều sẽ kích hoạt cơ chế bảo vệ quá tải của động cơ.	Cố gắng cắt nguyên liệu thành từng miếng nhỏ hơn trước khi cho vào cối xay nấu và chỉ thêm một lượng thích hợp.

Bộ phận thay thế

Tên bộ phận	Bộ phận số
Nắp van giảm ồn	VE69V339
Van giảm ồn	VE68V339
Gioăng van giảm ồn	VE22V339
Nắp cối	VE07V339
Gioăng nắp	VE23V339
Cối xay nấu	VA01V339

Thông số kỹ thuật

Nguồn điện	220-240 V ～ 50-60 Hz
Tiêu thụ điện	Xay: 425-465 W; Nấu: 800-950 W
Tốc độ	12 lựa chọn có sẵn.
Thời gian làm việc định mức (chức năng xay)	Vận hành liên tục (Ở chế độ thủ công, thiết bị có thể hoạt động liên tục trong 20 phút. Sau 20 phút, thiết bị sẽ ngừng xay và màn hình trở lại hiển thị ban đầu. Để sản phẩm ở trạng thái nghỉ trong vòng 6 phút trước khi tiếp tục sử dụng.)
Dung tích tối đa	TỐI ĐA (món lạnh) 1.75 L / TỐI ĐA (món nóng) 1.4 L
Kích thước (Rộng × Sâu × Cao) (xấp xỉ)	234 mm × 285 mm × 432 mm
Khối lượng (xấp xỉ)	4.5 kg
Chiều dài dây điện (xấp xỉ)	1.0 m

ขอบคุณที่เลือกซื้อผลิตภัณฑ์พานาโซนิค

- โปรดอ่านคำแนะนำเหล่านี้อย่างละเอียดเพื่อใช้งานผลิตภัณฑ์อย่างถูกต้องและปลอดภัย
- **ก่อนใช้งานผลิตภัณฑ์นี้ โปรดให้ความสนใจ "ข้อควรระวังด้านความปลอดภัย" และ "ข้อมูลสำคัญ" ก่อน (หน้า TH2-TH5)**
- โปรดเก็บรักษาใบรับประกันและคู่มือการใช้งานนี้ไว้อย่างเหมาะสมเพื่อการใช้งานในอนาคต
- พานาโซนิคจะไม่ยอมรับการรับประกันหากมีการใช้งานเครื่องใช้ไฟฟ้าอย่างไม่เหมาะสมหรือไม่ปฏิบัติตามคำแนะนำเหล่านี้

สารบัญ

ข้อควรระวังด้านความปลอดภัย TH2
ข้อมูลสำคัญ TH5
ชื่อชิ้นส่วนและคำชี้แจง TH6
คำชี้แจงแผงควบคุม TH7
วิธีการใช้งาน TH9
สูตรอาหารแนะนำในโหมดอัตโนมัติ TH10
สูตรอาหารแนะนำในโหมดแมนวล TH11
วิธีทำความสะอาด TH12
การแก้ไขปัญหา TH13
ชิ้นส่วนสำหรับเปลี่ยน TH14
ข้อมูลจำเพาะ TH14

ข้อควรระวังด้านความปลอดภัย โปรดตรวจสอบให้แน่ใจว่าปฏิบัติตามคำชี้แจงเหล่านี้

โปรดปฏิบัติตามคำชี้แจงด้านล่าง เพื่อป้องกันความเสียหายต่อทรัพย์สิน และอุบัติเหตุหรือการบาดเจ็บต่อผู้ใช้งานและบุคคลอื่น ๆ

■ สัญญาณต่อไปนี้บ่งชี้ระดับของอันตรายและความเสียหายเมื่อใช้งานผลิตภัณฑ์อย่างไม่ถูกต้อง

⚠ **คำเตือน:**	บ่งชี้ถึงอันตรายที่อาจเกิดขึ้นซึ่งก่อให้เกิดการบาดเจ็บร้ายแรงหรือเสียชีวิต
⚠ **ระวัง:**	บ่งชี้ถึงอันตรายที่อาจเกิดขึ้นซึ่งก่อให้เกิดการบาดเจ็บเล็กน้อยหรือทรัพย์สินเสียหาย

■ การจัดประเภทสัญลักษณ์และคำอธิบายรายละเอียด

⃠ สัญลักษณ์นี้บ่งชี้ถึงข้อห้าม	❗ สัญลักษณ์นี้บ่งชี้ถึงข้อกำหนดที่ต้องปฏิบัติตาม

⚠ คำเตือน

เพื่อป้องกันความเสี่ยงจากไฟฟ้าช็อต ไฟไหม้เนื่องจากไฟฟ้าลัดวงจร ควันไฟ ไฟลวก หรือการบาดเจ็บ

⃠
- **ห้ามให้เด็กทารกและเด็กเล่นกับวัสดุบรรจุภัณฑ์**
  (เนื่องจากอาจทำให้เกิดการขาดอากาศหายใจได้)
- **ห้ามถอดประกอบ ซ่อมแซม หรือดัดแปลงเครื่องใช้ไฟฟ้านี้**
  ➜ ติดต่อศูนย์ให้บริการพานาโซนิคเพื่อการตรวจสอบหรือซ่อมแซม
- **ห้ามทำให้สายไฟหรือปลั๊กไฟเสียหาย**
  ห้ามการกระทำดังต่อไปนี้อย่างเด็ดขาด:
  การดัดแปลง การสัมผัสหรือการวางสิ่งของใกล้กับส่วนที่ทำความร้อนหรือพื้นผิวที่ร้อน การหักงอ การบิด การดึง การแขวน/ดึงบนวัตถุที่แหลมคม การวางวัตถุที่หนักทับไว้ด้านบน การพันสายไฟหรือหิ้วเครื่องใช้ไฟฟ้าโดยการจับที่สายไฟ

⚠ คำเตือน

เพื่อป้องกันความเสี่ยงจากไฟฟ้าช็อต ไฟไหม้เนื่องจากไฟฟ้าลัดวงจร ควันไฟ ไฟลวก หรือการบาดเจ็บ

- **ห้ามใช้เครื่องใช้ไฟฟ้าหากสายไฟหรือปลั๊กไฟเสียหายหรือปลั๊กไฟที่เชื่อมต่อกับเต้ารับไฟฟ้าหลวม**
  - ➔ หากสายไฟเสียหาย ต้องดำเนินการเปลี่ยนโดยผู้ผลิต ศูนย์ให้บริการ หรือบุคคลที่มีคุณสมบัติคล้ายกันเพื่อหลีกเลี่ยงอันตราย
- **ห้ามเสียบปลั๊กหรือถอดปลั๊กไฟด้วยมือที่เปียก**
- **ห้ามจุ่มเครื่องใช้ไฟฟ้า สายไฟ หรือปลั๊กไฟลงในน้ำ (หรือของเหลวใดๆ) หรือสาดด้วยน้ำหรือของเหลวใด ๆ**
- **ที่จับโถปั่นและฝาโถปั่นมีตัวล็อกแม่เหล็กเพื่อความปลอดภัย ห้ามแช่ลงในน้ำหรือของเหลวใดๆ**
- **ระมัดระวังอย่าให้ข้อต่อและข้อต่อบน/ข้อต่อล่างเปียกขณะทำความสะอาดหรือใช้โถปั่นและตัวเครื่อง**
- **ตรวจสอบให้แน่ใจว่าสายไฟไม่ห้อยอยู่ที่ขอบโต๊ะหรือท็อปเคาน์เตอร์ครัว และป้องกันอย่าให้สายไฟสัมผัสกับพื้นผิวที่มีอุณหภูมิสูง ถอดปลั๊กเมื่อไม่ได้ใช้งานเครื่องใช้ไฟฟ้า โปรดระมัดระวังความร้อนที่ยังคงอยู่หลังใช้งาน**
- **ห้ามสัมผัสชิ้นส่วนที่มีอุณหภูมิสูงระหว่างหรือหลังจากใช้งาน เช่น โถปั่น ข้อต่อบน และข้อต่อล่าง ฯลฯ**
- **ในการใช้งานประจำวัน ให้เก็บรักษาเครื่องใช้ไฟฟ้า สายไฟ และปลั๊กไฟไว้ให้ห่างจากเด็กทารกและเด็ก**
- **ตรวจสอบให้แน่ใจว่าตั้งเวลาสำหรับจัดเตรียมเมนูอาหารอย่างถูกต้องเหมาะสม การผสมส่วนผสมมากเกินไปสามารถทำให้เกิดความร้อนมากเกินไปและก่อให้เกิดอันตรายด้านความปลอดภัยได้**
- **ห้ามเปิดให้เครื่องทำงานแต่ใบมีดไม่หมุนหรือใช้งานหนักเกินไปโดยเด็ดขาด**

- **เครื่องใช้ไฟฟ้านี้ไม่ได้ออกแบบมาเพื่อใช้งานโดยบุคคล (รวมถึงเด็ก) ที่มีความสามารถทางร่างกาย ความรู้สึก หรือจิตใจลดลง หรือขาดประสบการณ์และความรู้ เว้นแต่จะได้รับการดูแลหรือชี้แนะเกี่ยวกับการใช้งานเครื่องใช้ไฟฟ้าจากบุคคลที่รับผิดชอบความปลอดภัยของพวกเขา เด็กควรได้รับการดูแลเพื่อให้แน่ใจว่าพวกเขาจะไม่เล่นเครื่องใช้ไฟฟ้า**
- **เสียบปลั๊กไฟลงในเต้ารับไฟฟ้าให้แน่น**
- **ตรวจสอบให้แน่ใจว่าแรงดันไฟฟ้าบนฉลากของเครื่องใช้ไฟฟ้าตรงกับแหล่งจ่ายไฟในพื้นที่ของคุณ** นอกจากนี้ให้หลีกเลี่ยงการเสียบปลั๊กอุปกรณ์อื่นลงในเต้ารับไฟฟ้าเดียวกันเพื่อป้องกันไฟฟ้าร้อนเกินไป อย่างไรก็ตาม หากคุณต่อปลั๊กไฟหลายตัว ตรวจสอบให้แน่ใจว่ากำลังไฟฟ้ารวมไม่เกินพิกัดกำลังไฟฟ้าของเต้ารับไฟฟ้า
- **ปัดฝุ่นออกจากปลั๊กไฟฟ้าเป็นประจำ**
  - ➔ ถอดปลั๊กไฟและเช็ดด้วยผ้าแห้ง
  - ➔ ถอดปลั๊กและถอดสายไฟออกจากแหล่งจ่ายไฟก่อนทำความสะอาด ตรวจสอบให้แน่ใจว่าปลั๊กไฟและเต้ารับไฟฟ้าแห้งก่อนใช้งานอีกครั้ง
- **ปิดเครื่องใช้ไฟฟ้าและถอดสายจ่ายไฟก่อนเปลี่ยนอุปกรณ์เสริมหรือเข้าใกล้ชิ้นส่วนที่เคลื่อนไหวขณะใช้งาน**
- **ให้ระมัดระวังหากเทของเหลวร้อนลงในโถปั่น เนื่องจากของเหลวอาจพุ่งออกจากเครื่องใช้ไฟฟ้าจากการปล่อยไอในทันทีทันใด**
- **ปิดเครื่องและถอดสายไฟก่อนถอดโถปั่นออกจากตัวเครื่อง**
- **เพื่อป้องกันอุบัติเหตุใดๆ ห้ามนำมือของคุณใส่ลงไปในโถปั่นขณะที่โถปั่นต่ออยู่กับตัวเครื่องหลัก**
- **หยุดใช้งานเครื่องใช้ไฟฟ้าทันทีและถอดสายไฟออกในกรณีที่ไม่น่าจะเกิดขึ้นที่เครื่องใช้ไฟฟ้าหยุดทำงานอย่างถูกต้องเหมาะสม**
  ตัวอย่างของความผิดปกติที่เกิดขึ้นหรือเสีย:
  ปลั๊กไฟหรือสายไฟร้อนผิดปกติ
  สายไฟเสียหายหรือไฟฟ้าไม่เข้า
  ตัวเครื่องผิดรูป มีร่องรอยความเสียหายที่มองเห็นได้ หรือร้อนผิดปกติ
  มีกลิ่นไม่พึงปรารถนา
  เกิดเสียงผิดปกติขณะใช้งาน
  ความผิดปกติหรือความล้มเหลวอื่นๆ
  - ➔ ถอดปลั๊กทันทีและติดต่อศูนย์บริการพานาโซนิคเพื่อตรวจสอบหรือซ่อมแซม
- **โถปั่นออกแบบมาเพื่อให้ใช้งานกับฐานที่จัดมาให้**

ไทย

⚠ ระวัง

เพื่อป้องกันความเสี่ยงจากไฟรั่ว ไฟฟ้าช็อต ไฟไหม้เนื่องจากไฟฟ้าลัดวงจร ไฟลวก หรือความเสียหายต่อทรัพย์สิน

- **ห้ามใช้เครื่องใช้ไฟฟ้าเพื่อวัตถุประสงค์อื่นใดนอกเหนือจากที่ระบุไว้ในคู่มือการใช้งาน**
- **ห้ามใช้เครื่องใช้ไฟฟ้าใกล้กับผนัง เฟอร์นิเจอร์ หรือในพื้นที่คับแคบ เช่น ตู้บิวต์อิน**
  - ➜ มิฉะนั้นแล้ว อาจทำให้เกิดการเปลี่ยนสีหรือผิดรูป
- **อย่าเคลื่อนย้ายเครื่องใช้ไฟฟ้าโดยการจับที่สายไฟ**
- **อย่าวางวัตถุใดๆ บนเครื่องใช้ไฟฟ้าหรือใส่วัตถุใดๆ ไว้ใต้/ช่องว่างของเครื่องใช้ไฟฟ้า**
- **อย่าใช้เครื่องใช้ไฟฟ้าบนสถานที่ต่อไปนี้**
  - บนพื้นผิวที่ไม่เรียบเสมอกัน บนพรม พื้นผิวที่ไม่กันน้ำ หรือผ้าปูโต๊ะ ฯลฯ
  - สถานที่ที่อาจมีน้ำกระเด็นหรือใกล้แหล่งความร้อน
  - ใกล้แหล่งน้ำเปิด เช่น อ่างอาบน้ำ อ่างล้าง หรือภาชนะอื่นๆ
  - ➜ วางเครื่องใช้ไฟฟ้าบนท็อปเคาน์เตอร์ครัวที่มั่นคง แห้ง สะอาด เรียบ และทนความร้อน
- **อย่าเปลี่ยนส่วนประกอบของเครื่องใช้ไฟฟ้าด้วยสิ่งอื่นใดที่นอกเหนือจากส่วนประกอบที่ติดมาให้ตั้งแต่แรก**
- **อย่านำนิ้วมือหรือเครื่องใช้ในครัว เช่น ช้อน หรือส้อม ใส่ลงไปในโถปั่นในขณะที่เครื่องใช้ไฟฟ้ากำลังทำงานอยู่**
- **ห้ามเติมส่วนผสมลงในโถปั่นเกินขีดจำกัดสูงสุด (หน้า TH6)**
- **เมื่อนำส่วนผสมที่ปั่นแล้วออกจากโถปั่น ให้หลีกเลี่ยงการใช้มือของคุณโดยตรง ในทางกลับกัน ให้ใช้อุปกรณ์ เช่น ไม้พายยาง หรือไม้พาย**
- **อย่าอุ่นในภาชนะใดๆ ที่ไม่ได้จัดมาให้พร้อมกับเครื่องใช้ไฟฟ้า**
- **อย่าใช้เครื่องจับเวลาภายนอก ฯลฯ เครื่องใช้ไฟฟ้าไม่สามารถทำงานได้เมื่อเชื่อมต่อกับเครื่องจับเวลาภายนอก หรือระบบรีโมตคอนโทรลอิสระจากภายนอก**
- **อย่าใช้งานเครื่องใช้ไฟฟ้าหากปิดฝาโถปั่นไม่สนิท**
- **อย่าปล่อยเครื่องใช้ไฟฟ้าโดยไม่มีคนดูแลขณะใช้งาน**
- **อย่าเปิดฝาโถปั่นหรือถอดโถปั่นออกในขณะที่กำลังใช้งานเครื่องใช้ไฟฟ้า**

- **หากส่วนผสมติดอยู่ในเครื่องใช้ไฟฟ้าขณะใช้งาน ให้ตัดการเชื่อมต่อจากแหล่งจ่ายไฟทันที ถอดปลั๊กและถอดโถปั่น นำส่วนผสมที่ติดใบมีดออกอย่างระมัดระวัง รอให้เครื่องใช้ไฟฟ้าเย็นลงก่อนจะใช้งานต่อ**
- **ตรวจสอบให้แน่ใจว่าจับที่ปลั๊กไฟขณะถอดปลั๊ก อย่าดึงสายไฟโดยเด็ดขาด**
- **ระมัดระวังอย่าสะดุดหรือเกี่ยวสายไฟขณะใช้งาน**
- **เพื่อป้องกันอุบัติเหตุ ให้ระมัดระวังเมื่อเปิดฝาโถปั่นขณะใช้งานเครื่องใช้ไฟฟ้านี้ และแม้กระทั่งหลังจากใช้งาน เนื่องจากเครื่องใช้ไฟฟ้าอาจปล่อยไอน้ำซึ่งทำให้คุณถูกลวกได้**
- **เปิดฝาโถปั่นหรือถอดโถปั่นออกจากตัวเครื่องเฉพาะเมื่อใบมีดหยุดสนิทแล้วเท่านั้น**
- **ตรวจสอบให้แน่ใจว่าตัดการเชื่อมต่อเครื่องใช้ไฟฟ้าจากแหล่งจ่ายไฟและถอดปลั๊กออกจากเต้ารับไฟฟ้าเมื่อไม่ได้ใช้งาน การกระทำนี้มีความสำคัญโดยเฉพาะอย่างยิ่งก่อนการติดตั้ง ถอดประกอบ เคลื่อนย้าย หรือทำความสะอาดเครื่องใช้ไฟฟ้า ก่อนใช้งานเครื่องใช้ไฟฟ้าอีกครั้ง ตรวจสอบให้แน่ใจว่าเครื่องใช้ไฟฟ้าแห้งสนิท**
- **ตรวจสอบให้แน่ใจว่าส่วนประกอบสะอาดและติดตั้งอย่างถูกต้องเหมาะสมเมื่อใช้งานเครื่องใช้ไฟฟ้า**
- **ใช้ความระมัดระวังเมื่อจับใบมีดที่แหลมคม ขณะนำส่วนผสมออกโถปั่น และขณะทำความสะอาด อย่าทำความสะอาดใบมีดด้วยมือเปล่า**
- **รอจนกว่าเครื่องใช้ไฟฟ้าเย็นลงก่อนจะเคลื่อนย้ายหรือทำความสะอาด**
- **ใช้ความระมัดระวังขณะเทส่วนผสมออกและหลีกเลี่ยงการเอียงเครื่องใช้ไฟฟ้ามากเกินไป**
- **โปรดดูข้อมูลจำเพาะสำหรับข้อมูลในเวลาที่ใช้งานและทำงานเมื่อใช้เครื่องใช้ไฟฟ้า (หน้า TH14 "ข้อมูลจำเพาะ")**
- **ตรวจสอบให้แน่ใจว่าทำความสะอาดเครื่องใช้ไฟฟ้าหลังใช้งาน โดยเฉพาะพื้นผิวที่สัมผัสกับอาหาร (หน้า TH12 "วิธีทำความสะอาด")**
- **เครื่องใช้ไฟฟ้านี้ออกแบบมาเพื่อใช้งานในครัวเรือนเท่านั้น**

ข้อมูลสำคัญ

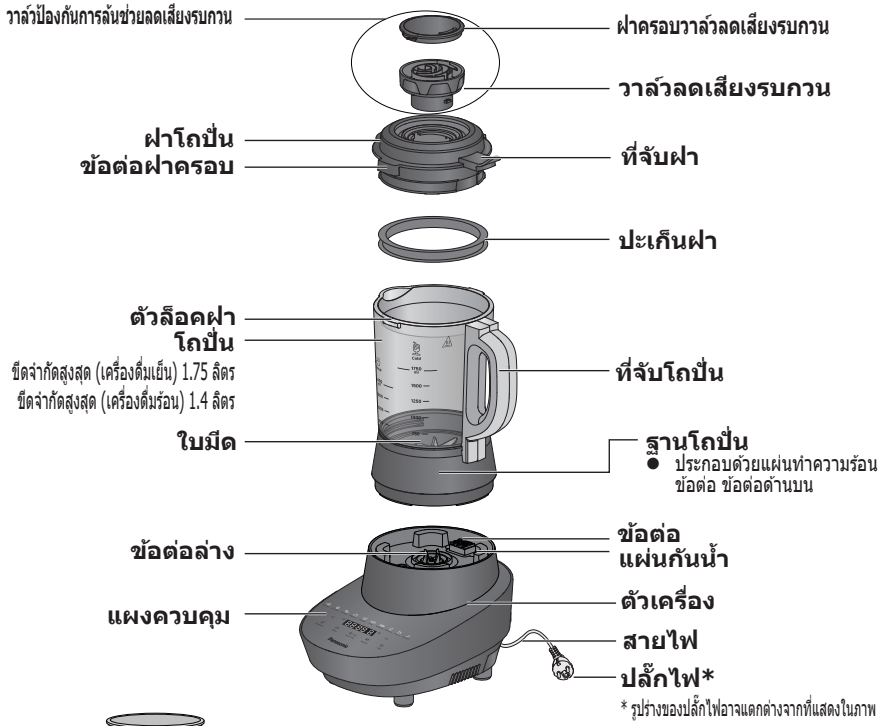
- ห้ามวางโถปั่นไว้บนแหล่งกำเนิดความร้อนใดๆ หรือในไมโครเวฟ
- ห้ามทำเครื่องใช้ไฟฟ้าตกหรือหล่นเพื่อป้องกันความเสียหาย
- ห้ามใช้เครื่องใช้ไฟฟ้ากลางแจ้ง
- ห้ามม้วนสายไฟไว้รอบตัวเครื่อง
- ตรวจสอบให้แน่ใจว่าติดตั้งอุปกรณ์รักษาความปลอดภัยเรียบร้อยแล้วและปิดให้แน่นสนิทก่อนใช้งาน
- หลังจากจัดเตรียมอาหารร้อน โถปั่นอาจหนักมากหากยกด้วยมือเดียว ในการยกโถปั่น คุณสามารถสวมถุงมือหนาที่กันความร้อน จับโถปั่นด้วยสองมือ และเทอาหารที่สุกแล้วออกอย่างระมัดระวัง
- อย่าใช้งานเครื่องใช้ไฟฟ้าหากไม่ได้ใส่ส่วนผสม
- อย่าใช้โถปั่นจัดเก็บอาหารหรือของเหลวเป็นระยะเวลานาน
- หากไม่ได้ใช้งานเครื่องใช้ไฟฟ้าเป็นระยะเวลานาน ให้เก็บเครื่องใช้ไฟฟ้าไว้ในพื้นที่แห้งและมีอากาศถ่ายเท เพื่อป้องกันการเกิดความชื้นและการเกิดเชื้อรา

สัญลักษณ์นี้บ่งชี้ "พื้นผิวร้อนและระมัดระวังอย่าสัมผัส"

ชื่อชิ้นส่วนและคำชี้แจง

ชื่อชิ้นส่วน

ทำความสะอาดชิ้นส่วนทั้งหมดก่อนใช้งานเครื่องใช้ไฟฟ้าเป็นครั้งแรก หรือเมื่อคุณไม่ได้ใช้งานมาเป็นเวลาระยะหนึ่ง (โปรดปฏิบัติตามคำชี้แจงในหน้า TH12)



ถ้วยตวง

ใช้สำหรับขูดส่วนผสมออกจากด้านข้างของโถปั่น

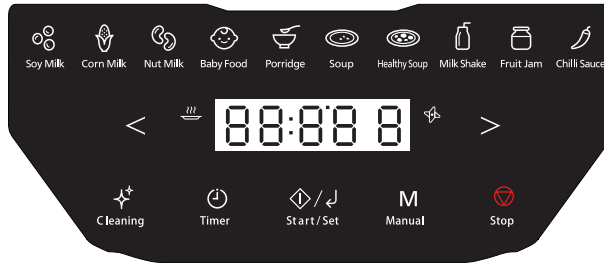
ที่ขูดทำความสะอาด

ใช้สำหรับทำความสะอาดด้านข้างและก้นภาชนะโถปั่น เพื่อหลีกเลี่ยงไม่ให้ใบมีดบาดมือของคุณ

แปรงทำความสะอาด

- ให้หาและใช้ไม้พายยางหรือที่ขูดทำความสะอาดของคุณเองเพื่อนำอาหารที่ปรุงแล้วออกจากโถปั่น
- นอกจากนี้ให้หาและใช้ถุงมือหนาที่ทนความร้อนของคุณเองหากคุณจำเป็น

แผงการทำงาน



คำชี้แจงแผงควบคุม

ฟังก์ชันทั่วไป

ชื่อฟังก์ชัน	วิธีการใช้งาน
⏻/↵ Start/Set	เริ่มต้น/ตั้งค่า ใช้สำหรับตั้งค่าอุณหภูมิ ปรับเวลา หรือเริ่มใช้งานเครื่องใช้ไฟฟ้า
⊘ Stop	หยุด กดและค้างไว้ 2 วินาทีเพื่อกลับไปยังหน้าจอเริ่มต้น
< >	แตะ: ปรับอุณหภูมิ ความเร็วการหมุน และเวลา กดและค้าง: สวิตช์ด่วน

ฟังก์ชันแบบกำหนดเอง

ชื่อฟังก์ชัน	วิธีการใช้งาน
M Manual	โหมดแมนวล ในโหมดสแตนด์บาย ให้แตะปุ่ม "M Manual" เพื่อสลับเป็นโหมดแมนวล ① แตะ "<" หรือ ">" อย่างใดอย่างหนึ่งเพื่อปรับอุณหภูมิ เมื่อตั้งค่าเสร็จเรียบร้อยแล้ว ให้กดปุ่ม "⏻/↵ Start/Set" ● อุณหภูมิที่สามารถเลือกได้: -- °C, 40 °C, 50 °C, 60 °C, 70 °C, 80 °C, 90 °C และ 100 °C โปรแกรมจะวนตัวเลือกอุณหภูมิไปเรื่อยๆ ● การเลือก "-- °C" หมายถึงไม่อุ่นอาหารและ "♨" จะดับ ● อุณหภูมิเริ่มต้นจะกำหนดไว้ที่ "-- °C" ② แตะ "<" หรือ ">" อย่างใดอย่างหนึ่งเพื่อปรับความเร็วการหมุน โปรแกรมจะวนตัวเลือกความเร็วการหมุนไปเรื่อยๆ เมื่อตั้งค่าเสร็จเรียบร้อยแล้ว ให้กดปุ่ม "⏻/↵ Start/Set" ● เมื่อตั้งค่าอุณหภูมิไว้ที่ "-- °C" (ไม่อุ่นอาหาร) สามารถเรียงความเร็วการหมุนตั้งแต่ P, L, 1-8 หรือ H โดยมีตัวเลือกต่างๆ ทั้งหมด 11 ตัวเลือก เมื่อคุณแตะปุ่ม "⏻/↵ Start/Set" เครื่องใช้ไฟฟ้าจะไม่อนุญาตให้ตั้งค่าเวลาและจะเริ่มต้นปั่นโดยอัตโนมัติ การตั้งค่า P จะเปิดโหมด Instant Rotation (หมุนทันที) โดยมีระยะเวลาการปั่นสูงสุดที่ 60 วินาที สำหรับการตั้งค่าอื่นๆ ทั้งหมด ระยะเวลาการปั่นสูงสุดคือ 20 นาที เมื่อกระบวนการปั่นเสร็จสมบูรณ์แล้ว เครื่องใช้ไฟฟ้าจะหยุดโดยอัตโนมัติและกลับไปสู่หน้าจอเริ่มต้น ● เมื่อตั้งค่าอุณหภูมิไว้ที่ 40 °C, 50 °C, 60 °C, 70 °C, 80 °C, 90 °C หรือ 100 °C อย่างใดอย่างหนึ่ง สามารถเรียงความเร็วการหมุนตั้งแต่ 0, L, 1-8 หรือ H อย่างใดอย่างหนึ่ง โดยมีตัวเลือกต่างๆ ทั้งหมด 11 ตัวเลือก ③ เมื่อตั้งค่าความเร็วการหมุนแล้ว ให้กดปุ่ม "⏻/↵ Start/Set" เพื่อเข้าสู่โหมดการตั้งเวลา ใช้ปุ่ม "<" หรือ ">" เพื่อปรับเวลา เมื่อตั้งค่าเวลาแล้ว ให้กดปุ่ม "⏻/↵ Start/Set" เพื่อเริ่มต้นอุ่นอาหารหรือปั่นอาหาร (หากตั้งค่าอุณหภูมิไว้ที่ "-- °C" ให้ข้ามขั้นตอนนี้) ● ช่วงเวลาที่สามารถปรับได้: 1 ถึง 60 นาที (0:01 ถึง 1:00) ปรับได้ครั้งละหนึ่งนาที ④ ในขณะที่อยู่ในช่วงการทำงาน ● เมื่อตั้งค่าอุณหภูมิไว้ที่ 60 °C หรือต่ำกว่า (รวมถึง 60 °C) มอเตอร์จะไม่ทำงานที่ความเร็ว 0 และตัวแสดงสถานะ "♨" จะดับ ● เมื่อตั้งค่าอุณหภูมิไว้ที่ 70 °C หรือสูงกว่า (รวมถึง 70 °C) การปั่นจะดำเนินการต่อแม้จะตั้งค่าเกียร์ไว้ที่ 0 เพื่อป้องกันไม่ให้อาหารที่ก้นภาชนะไถปั่นไหม้ ⑤ คุณสามารถเลือกอุ่นอาหารของคุณต่อที่ 60 °C โดยมีระยะเวลาอุ่นอาหารสูงสุดหนึ่งชั่วโมง
Timer (คุณสมบัตินี้ใช้งานได้สำหรับเมนูอัตโนมัติที่มีฟังก์ชันอุ่นอาหารเท่านั้น)	① เมื่อสแตนด์บาย ให้เลือกเมนูที่สามารถกำหนดเวลาด้วย "<" หรือ ">" แตะปุ่ม "⏲ Timer" เพื่อเข้าสู่ "Reserve Mode" (โหมดกำหนดเวลา) สำหรับเมนูที่เลือก ② ปรับเวลาที่เสร็จสิ้นการกำหนดเวลาโดยใช้ "<" หรือ ">" ● ช่วงเวลาที่สามารถปรับได้: 2 ชั่วโมง - 12 ชั่วโมง (โปรแกรมจะวนตัวเลือกไปเรื่อยๆ) ● ปรับได้ครั้งละ 30 นาที ● เวลาที่กำหนดไว้เริ่มต้นจะตั้งค่าไว้ที่ 2 ชั่วโมง ● หากไม่มีการปรับค่าภายใน 5 นาทีระหว่างกระบวนการตั้งค่า หรือหากกดปุ่ม "⊘ Stop" ไว้ โปรแกรมจะกลับไปสู่หน้าจอเริ่มต้น ③ แตะปุ่ม "⏻/↵ Start/Set" เพื่อเริ่มต้นทำงาน ● เวลาที่กำหนดคือเวลาที่เสร็จสิ้น ซึ่งจะขึ้นอยู่กับปัจจัยต่างๆ เช่น ปริมาณของส่วนผสมและสภาพแวดล้อม

คำชี้แจงแผงควบคุม

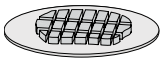
ชื่อฟังก์ชัน	วิธีการใช้งาน
น้ำนมถั่วเหลือง น้ำนมข้าวโพด น้ำนมถั่ว อาหารเด็ก โจ๊ก น้ำซุป (ซุปฟักทอง) ซุปที่มีคุณค่าทางโภชนาการ มิลค์เชค แยม ซอสพริก	**เติมส่วนผสม แตะ "<" หรือ ">" เพื่อเลือกเมนู จากนั้นแตะ "Start/Set" เพื่อเริ่มต้นทำอาหาร** ① เมื่อเลือกเมนูแล้ว จะไม่สามารถปรับค่าเวลาและความเร็วได้อีก (เวลาจริงของเมนูอัตโนมัติอาจแตกต่างกันขึ้นอยู่กับอุณหภูมิน้ำและส่วนผสม เป็นต้น เวลาแสดงผลเป็นค่าอ้างอิง) ② เมื่อเลือกเมนูซุปที่มีคุณค่าทางโภชนาการ เครื่องจะไม่บดส่วนผสม

ชื่อฟังก์ชัน	วิธีการใช้งาน
การทำความสะอาด	ใช้เพื่อช่วยทำความสะอาดโถปั่น ① หลังจากเติมน้ำเปล่า 1000 มล. (ปรับปริมาณน้ำตามต้องการ) ให้กดปุ่ม "Cleaning" เพื่อเข้าสู่โหมดทำความสะอาดแล้วกดปุ่ม "Start/Set" เพื่อเริ่มต้นกระบวนการทำความสะอาด หากไม่กดปุ่ม "Start/Set" ภายใน 5 นาทีระหว่างกระบวนการตั้งค่า โปรแกรมจะกลับไปสู่หน้าจอเริ่มต้น ② โหมดทำความสะอาดจะถูกตั้งโปรแกรมไว้เป็นเวลา 10 นาที และเริ่มต้นหนึ่งนาทีก่อนการปั่น ตามด้วยการปั่นและการอุ่นอาหารตามมาภายหลัง (ในลักษณะวนรอบแบบไดนามิก) อย่างไรก็ตาม โปรดทราบว่าเวลาจริงอาจแตกต่างไปจากเวลาที่แสดงไว้ เนื่องจากตัวแปรของอุณหภูมิหรือปริมาณน้ำ เมื่อกระบวนการอุ่นอาหารเสร็จสมบูรณ์ นาฬิกานับถอยหลังจะแสดงว่าเหลือ 3 นาที สัญลักษณ์ "♨" กะพริบระหว่างที่อุ่นอาหารและ "♨" ยังคงสว่างอยู่เมื่อกระบวนการอุ่นอาหารหยุดลง สัญลักษณ์ "✣" กะพริบระหว่างปั่นอาหารและเกียร์ปั่นอาหารยังคงสว่างเมื่อกระบวนการปั่นอาหารหยุดลง สัญลักษณ์ "✣" ยังคงสว่างอยู่ และเกียร์ปั่นอาหารจะดับ ③ จะได้ยินเสียงกริ่งสัญญาณเมื่อกระบวนการทำความสะอาดเสร็จสิ้น * ตรวจสอบให้แน่ใจว่าปริมาณน้ำสูงสุดต้องไม่เกิน 1200 มล. หากมีอาหารตกค้าง ให้ปรับปริมาณของน้ำให้พอดี * ตรวจสอบให้แน่ใจว่าปริมาณน้ำขั้นต่ำคือประมาณ 400 มล. เพื่อป้องกันไม่ให้เครื่องทำงานแต่ใบมีดไม่หมุน ซึ่งจะทำให้เกิดความผิดปกติหรืออุบัติเหตุได้ * เมื่อฟังก์ชัน "Cleaning" เปิดทำงาน เครื่องใช้ไฟฟ้าจะร้อนขึ้น ดังนั้น โปรดระมัดระวังความร้อนที่ยังคงอยู่ระหว่างและทำความสะอาด

รายละเอียดทุกอย่างในคู่มือการใช้งานนี้ผ่านการตรวจสอบอย่างละเอียดแล้ว อย่างไรก็ตาม หากคุณพบข้อความที่พิมพ์ผิดหรือมีความคลุมเครือ โปรดติดต่อเราเพื่อขอความชัดเจน
หมายเหตุ: ข้อความและรูปภาพที่เน้นด้วยสีพื้นหลังเป็นข้อมูลเพิ่มเติม
การปรับปรุงด้านเทคนิคใดๆ ต่อเครื่องใช้ไฟฟ้านี้จะรวมไว้ในคู่มือการใช้งานฉบับปรับปรุงใหม่โดยไม่มีการแจ้งให้ทราบล่วงหน้า
โปรดทราบว่ารูปลักษณ์และสีของเครื่องใช้ไฟฟ้าอาจมีการเปลี่ยนแปลง โปรดอ้างอิงจากสินค้าจริง

วิธีใช้งาน

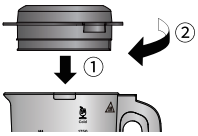
1. ตัดส่วนผสมเป็นชิ้นขนาด 2 ซม. (ส่วนผสมที่แข็ง) หรือ 3 - 5 ซม. (ส่วนผสมที่อ่อน) โปรดดูรายละเอียดในหน้า TH11 "การจั ด เตรียมส่วนผสม"



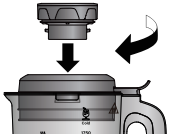
- หั่นเนื้อเป็นเส้นแล้วนำส่วนที่เป็นเนื้อเอ็นออก
- เมื่อทำเครื่องดื่มจากผักและผลไม้ ให้นำเมล็ดออกจากส่วนผสม

2. ทำตามสูตรอาหาร ชั่งตวงส่วนผสมทีละอย่างก่อนใส่ส่วนผสมลงไปในโถปั่น

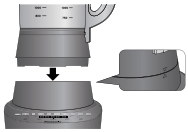
3. ① วางฝาโถปั่นไว้ด้านบนโถปั่นในทิศทางที่ข้อต่อฝาครอบและตัวล็อคฝาไม่อยู่ในแนวเดียวกันแล้วกดฝาโถปั่น
② หมุนฝาโถปั่นไปตามเข็มนาฬิกาจนกระทั่งไม่สามารถหมุนไปได้อีก ตรวจสอบให้แน่ใจว่าที่จับของฝาอยู่ในแนวตั้งแนวเดียวกับที่จับโถปั่น
③ ปิดวาล์วป้องกันการลันช่วยลดเสียงรบกวนลงบนฝาโถปั่นโดยการหมุนไปตามเข็มนาฬิกาจนแน่น



- ควรติดตั้งปะเก็นฝาให้ดีเช่นกัน
- โถปั่นมาพร้อมกับคุณสมบัติป้องกันการเปิดฝา หากปิดฝาไม่แน่น การกดปุ่ม Start (เริ่มต้น) เครื่องใช้ไฟฟ้าจะไม่เริ่มทำงาน แต่จะกระตุ้นให้เกิดเสียงปี๊บเตือนข้อผิดพลาด
- ปิดวาล์วป้องกันการลันช่วยลดเสียงรบกวนให้แน่นระหว่างที่ใช้งานเพื่อป้องกันการไหม้หรือบาดเจ็บ

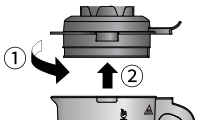


4. จัดแนวไอคอน "▽" ที่ด้านล่างของโถปั่นตรงกับไอคอน "△" บนตัวเครื่อง จากนั้นวางโถปั่นไว้บนฐาน
- แม้เมื่อเสียบปลั๊กแล้ว แผงควบคุมจะไม่แสดงสิ่งใดจนกว่าจะติดตั้งโถปั่นถูกต้อง

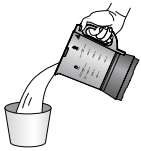


5. เลือกเมนูที่ต้องการหรือตั้งค่าโหมดแมนวลตามจำเป็น กดปุ่ม "⏻/↲" Start/Set เพื่อเริ่มต้นทำงาน

6. เมื่อกระบวนการเสร็จสิ้นแล้ว เครื่องใช้ไฟฟ้าจะส่งเสียงปี๊บเตือน ถอดปลั๊กเครื่องใช้ไฟฟ้า ถอดโถปั่นและเปิดฝา



7. สุดท้าย ให้เทอาหารที่ปรุงสุกแล้วออกมา



สูตรอาหารแนะนำในโหมดอัตโนมัติ

เมนู	ส่วนผสมและวิธีทำ
น้ำนมถั่วเหลือง	ส่วนผสม: ถั่วเหลือง (แช่เป็นเวลา 12 ชั่วโมง) 70 ก. (3/4 ถ้วยตวง), น้ำตาล 35 ก. (1/3 ถ้วยตวง) และน้ำ 850 ก. วิธีทำ: ใส่ถั่วเหลืองที่แช่น้ำเป็นเวลา 12 ชั่วโมงแล้วลงในโถปั่นพร้อมกับส่วนผสมอื่นๆ แล้วเลือก Soy Milk (น้ำนมถั่วเหลือง) บนแผง
น้ำนมข้าวโพด	ส่วนผสม: ข้าวโพดสด (เมล็ด) 250 ก., นม 150 ก., นมข้นหวาน 50 ก. และน้ำ 250 ก. วิธีทำ: ล้างและปอกข้าวโพด เมื่อส่วนผสมทั้งหมดพร้อมแล้ว ใส่ลงในโถปั่น เลือก Corn Milk (น้ำนมข้าวโพด) บนแผง
น้ำนมถั่ว	ส่วนผสม: ข้าวโอ๊ต (แช่เป็นเวลา 1 ชั่วโมง) 60 ก., เม็ดมะม่วงหิมพานต์ 75 ก., น้ำ 980 ก. วิธีทำ: ใส่ข้าวโอ๊ตที่แช่น้ำเป็นเวลา 1 ชั่วโมงแล้วลงในโถปั่นพร้อมกับส่วนผสมอื่นๆ แล้วเลือก Nut Milk (น้ำนมถั่ว) บนแผง
อาหารเด็ก	ส่วนผสม: ข้าวสาร 45 ก. (1/2 ถ้วยตวง), ข้าวเหนียว 20 ก. (ระหว่าง 1/5 และ 1/3 ถ้วยตวง), หมูสับ 20 ก., ฟักทอง 30 ก. (1 ซม.) และน้ำ 380 ก. วิธีทำ: ซาวข้าวสารและข้าวเหนียวให้ทั่ว ทำความสะอาดเนื้อหมูและหั่นให้เป็นชิ้นเล็ก ล้างฟักทองและหั่นให้เป็นชิ้นขนาดพอประมาณ เมื่อส่วนผสมทั้งหมดพร้อมแล้ว ให้ใส่ลงไปในโถปั่นแล้วเลือก Baby Food (อาหารเด็ก) บนแผง
โจ๊ก	ส่วนผสม: ข้าวสาร 80 ก. (3/4 ถ้วยตวง), หมูสับ 100 ก., น้ำ 800 ก. วิธีทำ: ซาวข้าวสารให้ทั่ว ทำความสะอาดเนื้อหมูและหั่นให้เป็นชิ้นเล็ก เมื่อส่วนผสมทั้งหมดพร้อมแล้ว ให้ใส่ลงไปในโถปั่นแล้วเลือก Porridge (โจ๊ก) บนแผง
น้ำซุป (ซุปฟักทอง)	ส่วนผสม: ฟักทอง 500 ก. (2 ซม.), หอมหัวใหญ่ 100 ก. (2 ซม.), กระเทียม 5 ก., น้ำสต็อกไก่ 350 ก., วิปปิ้งครีม 100 ก., เกลือ 3 ก. และพริกไทยเล็กน้อย วิธีทำ: ล้างและหั่นฟักทองและหอมหัวใหญ่เป็นชิ้น ใส่ส่วนผสมทั้งหมดลงในโถปั่น ยกเว้นวิปปิ้งครีม เลือก Soup (ซุป) บนแผงและรอจนกว่ากระบวนการจะเสร็จสิ้น เมื่อเสร็จสิ้นแล้ว เติมวิปปิ้งครีมลงไปคน และซุปของคุณก็พร้อมสำหรับรับประทาน
ซุปที่มีคุณค่าทางโภชนาการ	ส่วนผสม: มันฝรั่ง 90 ก. (2 ซม.), ข้าวโพด 170 ก. (2 ซม.), แครอท 40 ก. (2 ซม.), ซี่โครงหมู 100 ก., น้ำ 700 ก. และเกลือ 3 ก. วิธีทำ: ล้างและหั่นมันฝรั่ง ข้าวโพด แครอท และซี่โครงหมูเป็นชิ้น เมื่อส่วนผสมทั้งหมดพร้อมแล้ว ให้ใส่ลงไปในโถปั่นแล้วเลือก Healthy Soup (ซุปที่มีคุณค่าทางโภชนาการ) บนแผง
มิลค์เชค	ส่วนผสม: กล้วยหอม 100 ก. (3~5 ซม.), สตรอเบอร์รี่แช่แข็ง (หั่นเป็นชิ้นขนาด 2 ซม. และแช่แข็งมากกว่า 24 ซม.) 200 ก., น้ำเชื่อม 45 ก., ก้อนน้ำแข็ง 100 ก. และน้ำนมอัลมอนด์ 500 ก. วิธีทำ: ล้างสตรอเบอร์รี่ให้ทั่ว หั่นเป็นชิ้น จากนั้นใส่ลงในช่องแช่แข็งเป็นเวลาอย่างน้อย 24 ชั่วโมง หั่นกล้วยหอมเป็นชิ้น เมื่อส่วนผสมทั้งหมดพร้อมแล้ว ให้ใส่ลงไปในโถปั่นแล้วเลือก Milk Shake (มิลค์เชค) บนแผง หมายเหตุ: แนะนำให้ใช้ก้อนน้ำแข็งไม่เกิน 10 ก. เนื่องจากอาจมีน้ำแข็งเหลืออยู่โดยขึ้นอยู่กับขนาดของก้อนน้ำแข็ง
แยม	ส่วนผสม: สตรอเบอร์รี่ 400 ก., น้ำตาล 200 ก. (2 และ 1/5 ถ้วยตวง) และน้ำมะนาว 25 ก. วิธีทำ: ล้างสตรอเบอร์รี่ให้ทั่วแล้วหั่นเป็นชิ้น เมื่อส่วนผสมทั้งหมดพร้อมแล้ว ให้ใส่ลงไปในโถปั่นตามลำดับ เลือก Fruit Jam (แยม) บนแผง (โปรดถอดวาล์วป้องกันการลันช่วยลดเสี่ยงรบกวนเมื่อทำอาหาร) หมายเหตุ: ความสุกของสตรอเบอร์รี่อาจส่งผลต่อความข้นเหนียวของผลิตภัณฑ์สำเร็จ
ซอสพริก	ส่วนผสม: มะเขือเทศ 400 ก. (3~5 ซม.), พริก 200 ก. (3 ซม.), กระเทียม 50 ก., น้ำมัน 50 ก., น้ำส้มสายชู 50 ก., น้ำเชื่อม 50 ก., แป้งสาลี 15 ก. (ระหว่าง 1/5 และ 1/3 ถ้วยตวง), เกลือ 5 ก. และน้ำ 150 ก. วิธีทำ: ล้างและหั่นมะเขือเทศและพริกเป็นชิ้น เมื่อส่วนผสมทั้งหมดพร้อมแล้ว ให้ใส่ลงไปในโถปั่นตามลำดับ เลือก Chili Sauce (ซอสพริก) บนแผง

รสชาติของอาหารที่ปรุงเสร็จอาจได้รับผลกระทบจากปัจจัยต่างๆ รวมถึงฤดูกาล อุณหภูมิ ปริมาณส่วนผสม หรือแม้กระทั่งเครื่องใช้ในครัว ดังนั้น ให้ทำการปรับที่จำเป็นตามสภาพที่เป็นจริง
เมื่อปรุงอาหารที่มีส่วนผสมที่แข็ง เช่น ก้างปลา ตรวจสอบให้แน่ใจว่าใช้ตะแกรงนำก้างปลาออกเพื่อป้องกันการกลืนเข้าไปโดยไม่ตั้งใจ
เมนูอัตโนมัติมีคุณสมบัติการตั้งเวลาล่วงหน้า ความเร็ว และอุณหภูมิ เครื่องใช้ไฟฟ้าจะปิดเครื่องโดยอัตโนมัติเมื่อเมนูเสร็จสมบูรณ์
เมื่อนมที่ใช้มีความแตกต่างหรือเมื่ออัตราส่วนของนมกับน้ำสูงกว่าปริมาณเที่เมนูแนะนำ อาจส่งผลให้น้ำล้นหรือก้นภาชนะ
เวลาการปรุงอาหารจริงสำหรับเมนูที่กำหนดเวลาไว้อาจแตกต่างจากเวลาที่กำหนดไว้เริ่มต้น โดยขึ้นอยู่กับสภาพของเครื่องใช้ไฟฟ้าที่ใช้งาน

สูตรอาหารแนะนำในโหมดแมนวล

เมนู	ส่วนผสมและวิธีทำ
น้ำแข็งบด	ส่วนผสม: ก้อนน้ำแข็ง (8 ก. ~ 10 ก. / ก้อน) 220 ก. วิธีทำ: ใส่ก้อนน้ำแข็งในโถปั่น ปรับอุณหภูมิเป็น "-- °C" เปิดความเร็วเป็นเกียร์ P และเริ่มต้นบดน้ำแข็ง หมายเหตุ: ใช้โถปั่นที่ทำให้เย็นด้วยน้ำใส่น้ำแข็งเพื่อให้ได้สมูทตี้รสชาติที่ดีขึ้น ทำให้โถปั่นแห้งก่อนทำสมูทตี้ ปริมาณน้ำแข็งสูงสุดต้องไม่เกิน 220 ก. หรือไม่เป็นเช่นนั้นใบมีดจะไม่สามารถทำงานตามปกติและรหัสข้อผิดพลาดจะปรากฏขึ้น วิธีแก้ไขปัญหารหัสข้อผิดพลาด U53: กดปุ่มหยุดเพื่อกลับไปยังหน้าเริ่มต้น เทก้อนน้ำแข็งออกให้หมด แล้วใส่ลงไปในโถปั่นและรีสตาร์ทอีกครั้ง (หากอุปกรณ์ไม่มีการตอบสนองหมายความว่าอุณหภูมิของมอเตอร์สูงเกินไป และอุปกรณ์ได้เข้าสู่โหมดป้องกันแล้ว ถอดสายไฟและปล่อยให้พักนานกว่า 10 นาที จากนั้นเริ่มขั้นตอนใหม่ด้วยก้อนน้ำแข็งใหม่) หากรหัสข้อผิดพลาดอื่นปรากฏขึ้น ให้อ้างอิงไปที่ หน้า TH14 สำหรับวิธีการแก้ไขปัญหา

<การจัดเตรียมส่วนผสม>

- สำหรับส่วนผสมที่แข็ง เช่น แครอท ฟักทอง และมันฝรั่ง ให้หั่นเป็นชิ้นขนาด 2 ซม.
- สำหรับส่วนผสมที่อ่อน เช่น กล้วย มะเขือเทศ ให้หั่นเป็นชิ้นขนาด 3-5 ซม.
- ผักใบและก้าน: หั่นเป็นชิ้นเล็ก ขนาดประมาณ 3-5 ซม.
- ถั่ว: ตรวจสอบให้แน่ใจว่าแกะเปลือกออกแล้ว
- ธัญพืช: หุงให้สุกก่อนหรือแช่น้ำให้อ่อนก่อนใช้งาน
- ผลไม้แช่แข็ง: ให้ปั่นพร้อมกับของเหลวเสมอ การปั่นเฉพาะผลไม้แช่แข็งอาจทำให้เครื่องทำงานแต่ใบมีดไม่หมุน
- ส่วนผสมแช่แข็งอื่นๆ: ละลายน้ำแข็งก่อนปั่น

ข้อควรระวังในการจัดการ

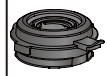
- ห้ามใช้เครื่องใช้ไฟฟ้าเพื่อปั่นหรือบดอาหารแห้งและส่วนผสมที่แข็ง
- การวัดดวงส่วนผสมในสูตรอาหารนี้ขึ้นอยู่กับระดับน้ำมาตรฐาน ปรับปริมาณส่วนผสมทั้งหมดเพื่อให้เหมาะกับระดับน้ำและส่วนผสมเฉพาะที่คุณใช้ เพื่อป้องกันอาหารล้นออกมาหรือกันภาชนะโถปั่นไหม้ ความจุสูงสุดสำหรับการอุ่นอาหารไม่ควรเกิน 1400 มล. (สำหรับฟังก์ชั่นน้ำนมถั่วเหลืองและน้ำนมถั่ว ความจุสูงสุดไม่ควรเกิน 1200 มล.), และความจุสูงสุดสำหรับเครื่องดื่มเย็นไม่ควรเกิน 1750 มล. ปริมาณต่ำสุดไม่ควรน้อยกว่า 500 มล. มิฉะนั้นแล้วจะทำให้ใบมีดไม่หมุนได้ง่าย
- อย่าอุ่นของเหลวที่มีความหนาแน่น เช่น นม โจ๊กธัญพืช หรือเต้าฮวยเย็น โดยใช้เครื่องใช้ไฟฟ้า เนื่องจากจะทำให้เกิดการไหม้และมีกลิ่นไม่พึงประสงค์
- เมื่อหุงโจ๊ก เต้าฮวยเย็น น้ำซุป และอาหารที่คล้ายกัน เป็นสิ่งสำคัญที่ต้องเลือกปุ่มฟังก์ชันที่เหมาะสม การไม่กระทำตามดังกล่าวอาจส่งผลให้อาหารมีรสชาติแย่ หรือไม่สุก และในกรณีที่แย่กว่าคืออาจทำให้อาหารล้นออกมาหรือไหม้ได้
- เมื่อใช้งานเครื่องใช้ไฟฟ้า ให้หลีกเลี่ยงการเติมน้ำตาลทราย น้ำตาลแดง หรือเครื่องปรุงอื่นๆ ลงไปที่ก้นภาชนะโถปั่นโดยตรง ให้กระทำเช่นนี้เพื่อป้องกันไม่ให้เครื่องปรุงเหล่านี้ติดก้นภาชนะโถปั่นระหว่างกระบวนการอุ่นอาหาร
- เมื่อเริ่มต้มส่วนผสมแล้ว (เมื่อนาฬิกาเริ่มนับถอยหลัง) ห้ามหยุดโปรแกรม หากกดหยุดโดยไม่ตั้งใจ ให้หลีกเลี่ยงการใช้ฟังก์ชันอุ่นอาหารเพื่อทำอาหารต่อ เนื่องจากอาจทำให้อาหารที่ร้อนต้มสุกเกินไปหรือติดที่ก้นภาชนะโถปั่น ในทางกลับกัน ให้เปลี่ยนส่วนผสมและเลือกฟังก์ชันที่เหมาะสมใหม่ หรือหุงในหม้อก่อนแล้วจึงนำมาบดในโหมดกำหนดค่าเอง
- ในระหว่างกระบวนการความร้อนของเครื่องดื่มร้อน แบบไดนามิก"----"จะปรากฏขึ้น เมื่ออุณหภูมิภายในโถปั่นเกิน 70 °C องศาเซลเซียสอุณหภูมิภายในโถปั่นและแบบไดนามิก"----"จะปรากฏขึ้นแบบโต้ตอบ (การเปลี่ยนแปลงอุณหภูมิในหน่วย 5 °C องศาเซลเซียส) ในช่วงเวลานับถอยหลังอุณหภูมิภายในโถปั่นและเวลาที่เหลือจะแสดงการโต้ตอบ อุณหภูมิที่แสดงและอุณหภูมิจริงจะแตกต่างกันไปโดยขึ้นอยู่กับตำแหน่งที่วัดและส่วนผสม (อุณหภูมิจะไม่แสดงสำหรับเมนู Fruit Jam (แยม) ผลไม้)

วิธีทำความสะอาด

- ถอดปลั๊กและถอดสายไฟออกจากแหล่งจ่ายไฟก่อนทำความสะอาด
- ทำความสะอาดเครื่องใช้ไฟฟ้าก่อนใช้งานเป็นครั้งแรกและหลังจากใช้งาน
- ถอดประกอบชิ้นส่วนที่ถอดออกได้ก่อนทำความสะอาด
- ใช้แปรงทำความสะอาดเพื่อทำความสะอาดโถปั่น
- ส่วนผสม เช่น ผักและผลไม้ อาจทำให้ชิ้นส่วนเปลี่ยนสี แต่ไม่ส่งผลต่อการทำงานของเครื่อง

⚠ ระวัง

- ห้ามใช้น้ำมันหอมระเหย สารละลาย แอลกอฮอล์ สารฟอกขาว ผงขัด แปรงโลหะ หรือแปรงไนลอน เนื่องจากอาจทำให้พื้นผิวของเครื่องใช้ไฟฟ้าเสียหายได้
- ไม่ควรทำความสะอาดตัวเครื่อง ฝาโถปั่น ฝาครอบวาล์วลดเสียงรบกวน วาล์วลดเสียงรบกวน และโถปั่นด้วยเครื่องล้างจาน
- ไม่ควรใช้วัตถุมีคม เช่น ไม้จิ้มฟัน หรือเข็มหมุด ทำความสะอาดเครื่องใช้ไฟฟ้า
- เพื่อป้องกันความเสียหายต่อข้อต่อหรือโครงสร้างภายใน ห้ามจุ่มฝาโถปั่น โถปั่น และตัวเครื่องลงในน้ำ
- หลีกเลี่ยงการนำข้อต่อด้านล่างโถปั่นล้างกับน้ำโดยตรง เพื่อป้องกันการทำงานผิดปกติและอุบัติเหตุที่อาจเกิดขึ้น
- เก็บรักษาเครื่องใช้ไฟฟ้า สายไฟ และส่วนที่ติดมากับบรรจุภัณฑ์ให้ห่างจากแสงแดดโดยตรง
- ตรวจสอบให้แน่ใจว่ารอจนกว่าเครื่องใช้ไฟฟ้าเย็นลงแล้วจึงทำความสะอาด
- ล้างด้านในของโถปั่นและส่วนที่ติดมาด้วยน้ำและจากนั้นทำให้แห้ง ใช้ความระมัดระวังเมื่อทำความสะอาดใบมีดที่คมเพื่อหลีกเลี่ยงไม่ให้มีดบาด

	ฝาครอบวาล์วลดเสียงรบกวน	วาล์วลดเสียงรบกวน	ฝาโถปั่น	ปะเก็นฝา	โถปั่น	ตัวเครื่อง	ถ้วยตวง	ที่ขูดทำความสะอาด	แปรงทำความสะอาด
									
ก๊อกน้ำไหล	✓	✓	✓	✓	✓	✗	✓	✓	✓
เครื่องล้างจาน	✗	✗	✗	✗	✗	✗	✗	✗	✗
ผ้าชุบบิดน้ำออก	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
แปรงทำความสะอาด	✓	✓	✓	✓	✓	✗	✗	✓	✓
แผ่นใยขัดจาน	✗	✗	✗	✗	✗	✗	✗	✗	✗
ฟองน้ำนุ่ม	✓	✓	✓	✓	✓	✗	✓	✓	✓
หมายเหตุ	ทำความสะอาดสิ่งของเหล่านี้ด้วยน้ำยาล้างจานที่อ่อนโยนเป็นกลาง และฟองน้ำนุ่ม ให้ระมัดระวังหลีกเลี่ยงการทำความสะอาดบริเวณข้อต่อที่ด้านล่างของโถปั่น ล้างออกด้วยน้ำให้สะอาดและทำให้แห้ง					เช็ดด้วยผ้าเปียกที่บิดน้ำออกแล้ว ระมัดระวังอย่าให้ข้อต่อเปียก	ทำความสะอาดสิ่งของเหล่านี้ด้วยน้ำยาล้างจานที่อ่อนโยนเป็นกลาง และฟองน้ำนุ่ม ล้างออกด้วยน้ำให้สะอาดและทำให้แห้ง		

การแก้ไขปัญหา

ก่อนโทรหาฝ่ายบริการ โปรดตรวจสอบหัวข้อเหล่านี้ก่อน

ปัญหา	สาเหตุและการดำเนินการ
อาหารลัน	● **ปริมาณส่วนผสมมากเกินไป** → เติมส่วนผสมตามคำชี้แนะเกี่ยวกับปริมาณที่กำหนด ● **ปริมาณน้ำมากเกินไป** → เติมน้ำจนถึงระดับน้ำที่ระบุไว้ ● **เลือกฟังก์ชันผิด** → เลือกฟังก์ชันที่ถูกต้องตามคำชี้แนะ ● **ผลิตภัณฑ์ทำงานผิดปกติ** → ติดต่อบริการหลังการขายในพื้นที่ของคุณเพื่อทำการซ่อมแซม ● **ปิดฝาโถปั่นไม่สนิท** → ตรวจสอบว่าปิดฝาโถปั่นถูกต้อง
กันภาชนะไหม้	● **ปริมาณส่วนผสมมากเกินไป** → เติมส่วนผสมตามคำชี้แนะเกี่ยวกับปริมาณที่กำหนด ● **ส่วนผสมไม่ถูกต้อง** → อย่าเติมส่วนผสมที่ทำให้เกิดการไหม้ที่กันภาชนะได้ง่าย ● **ปริมาณน้ำไม่เพียงพอ** → เติมน้ำจนถึงระดับน้ำที่ระบุไว้ ● **กันภาชนะโถปั่นไม่สะอาด** → ตรวจสอบให้แน่ใจว่าสะอาดก่อนใช้งาน ● **เลือกฟังก์ชันผิด** → เลือกฟังก์ชันที่ถูกต้องตามคำชี้แนะ ● **ผลิตภัณฑ์ทำงานผิดปกติ** → ติดต่อศูนย์บริการในพื้นที่ของคุณเพื่อทำการซ่อมแซม
ส่วนผสมไม่สามารถบดได้	● **ปริมาณส่วนผสมมากเกินไปหรือไม่เพียงพอ** → โปรดเติมส่วนผสมตามที่กำหนดในสูตรอาหาร ● **ปริมาณน้ำมากเกินไปหรือไม่เพียงพอ** → เติมน้ำจนถึงระดับน้ำที่ระบุไว้ ● **เลือกฟังก์ชันผิด** → เลือกฟังก์ชันที่ถูกต้องตามคำชี้แนะ ● **ผลิตภัณฑ์ทำงานผิดปกติ** → ติดต่อศูนย์บริการในพื้นที่ของคุณเพื่อทำการซ่อมแซม
เสียงเครื่องทำงาน	● **เสียงมอเตอร์ทำงาน** → เป็นเรื่องปกติ ● **ช่วงจังหวะหยุดทำงาน** → การเกิดเสียงเป็นครั้งคราวถือว่าปกติ ● **เสียงผิดปกติและมอเตอร์ผิดปกติ** → ติดต่อศูนย์บริการในพื้นที่ของคุณเพื่อทำการซ่อมแซม
หน้าจอไม่สว่าง	● **เสียบสายไฟไม่แน่น** → ตรวจสอบสายไฟว่าเสียบถูกต้องและเปิดเครื่องแล้ว ● **ติดตั้งฝาโถปั่นและโถปั่นไม่ถูกต้อง** → ติดตั้งฝาโถปั่นและโถปั่นให้ถูกต้อง ● **ผลิตภัณฑ์ทำงานผิดปกติ** → ติดต่อศูนย์บริการในพื้นที่ของคุณเพื่อทำการซ่อมแซม

การแก้ไขปัญหา

รหัส	การวิเคราะห์สาเหตุ	การแก้ไขปัญหา
H01 H03 H04	แผงวงจรไฟฟ้าหรือการต่อสายไฟของเครื่องใช้ไฟฟ้าไม่ถูกต้อง	ติดต่อศูนย์บริการในพื้นที่ของคุณเพื่อทำการซ่อมแซม
U16	ปุ่มบนแผงควบคุมมีวัตถุแปลกปลอมหรือคราบเปื้อนปิดทับเป็นเวลานาน	ขจัดวัตถุแปลกปลอมหรือคราบเปื้อนที่ปิดทับปุ่ม
U12	การเปิดหรือการถอดฝาโถปั่นระหว่างทำงานทำให้แผงควบคุมแสดงข้อผิดพลาด U12	ตรวจสอบว่าติดตั้งฝาโถปั่นถูกต้องอีกครั้ง
U53	ปริมาณชิ้นอาหารที่ใหญ่หรือมากเกินไปกระตุ้นให้เกิดการป้องกันไม่ให้มอเตอร์ทำงานหนัก	ลองหั่นส่วนผสมเป็นชิ้นเล็กลงก่อนใส่ลงไปในโถปั่นและใส่ปริมาณที่เหมาะสมเท่านั้น

ชิ้นส่วนสำหรับเปลี่ยน

ชื่อชิ้นส่วน	หมายเลขชิ้นส่วน
ฝาครอบวาล์วลดเสียงรบกวน	VE69V339
วาล์วลดเสียงรบกวน	VE68V339
ปะเก็นวาล์วลดเสียงรบกวน	VE22V339
ฝาโถปั่น	VE07V339
ปะเก็นฝา	VE23V339
โถปั่น	VA01V339

ข้อมูลจำเพาะ

แหล่งจ่ายไฟ	220-240 V ~ 50-60 Hz
การใช้พลังงาน	การปั่นอาหาร: 425-465 W; การอุ่นอาหาร: 800-950 W
ควบคุมความเร็ว	มี 12 ตัวเลือก
ค่าเวลาทำงาน (การปั่น)	การทำงานต่อเนื่อง (ในโหมดแมนวล เครื่องใช้ไฟฟ้าจะทำงานเป็นเวลา 20 นาที หลังจากผ่านไป 20 นาที เครื่องจะหยุดปั่นโดยอัตโนมัติ และกลับไปสู่หน้าจอเริ่มต้น และจะต้องหยุดพักเครื่อง เป็นเวลา 6 นาที ก่อนการเริ่มใช้งานใหม่)
ความจุสูงสุด	ขีดจำกัดสูงสุด (เครื่องดื่มเย็น): 1.75 ลิตร / ขีดจำกัดสูงสุด (เครื่องดื่มร้อน): 1.4 ลิตร
ขนาด (กว้าง × ลึก × สูง) (โดยประมาณ)	234 มม. × 285 มม. × 432 มม.
น้ำหนัก (โดยประมาณ)	4.5 กก.
ความยาวสายไฟ (โดยประมาณ)	1.0 ม.

Memo

Memo

Memo

Panasonic Manufacturing.Xiamen.Co.,Ltd.

https://www.panasonic.com

©Panasonic Manufacturing (Xiamen) Co., Ltd. 2023

PZ93V339
WK0224L0

Printed in China

RA SN