

# Panasonic®

Operating Instructions

Bedienungsanleitung

Mode d'emploi

Gebruiksaanwijzing

Istruzioni operative

Instrucciones de funcionamiento

Instrukcja obsługi

Návod k obsluze

Kezelési útmutató

Käyttöohje

Brugervejledning

Bruksanvisning

Blender  
Standmixer

Mixer  
Blender  
Frullatore  
Batidora

(Household Use) (Hausgebrauch)

(Usage domestique) (Voor huishoudelijk gebruik)

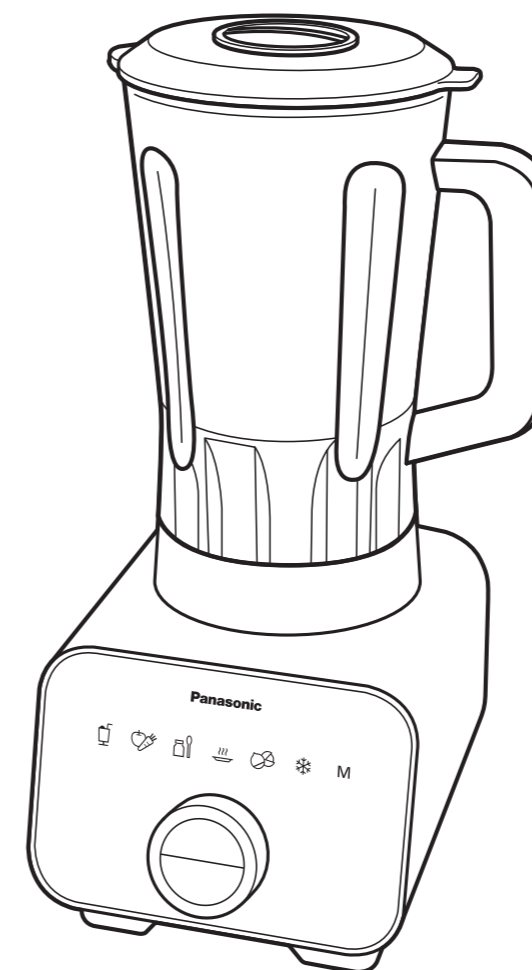
(Utilizzo domestico) (Uso doméstico)

(Do użytku domowego) (Pro použití v domácnosti)

(Háztartási használatra) (Kotikäyttöön)

(Husholdningsbrug) (För användning i hushållet)

Model No. **MX-ZX1800**



Representative in EU :  
Panasonic Marketing Europe GmbH  
Panasonic Testing Center  
Winsbergring 15, 22525 Hamburg, Germany

**Panasonic Taiwan Co., Ltd.**  
<http://www.panasonic.com>

© Panasonic Taiwan Co., Ltd. 2016

Printed in China

VE50G246  
MX0716E0

XE

English

Deutsch

Français

Nederlands

Italiano

Español

Polski

Český

Magyar

Suomalainen


Dansk

Svenska

Contents	Page
Safety Precautions .....	GB3
Important Information .....	GB11
Parts Names and Handling Instructions .....	GB12
Safety Lock .....	GB13
Before Use - Disassembly and Assembly - .....	GB14
Guide of Menus and Functions for Auto Menus .....	GB16
How to Use Auto Menus .....	GB18
Guide of Quantity and Functions for Manual Mode .....	GB20
How to Use Manual Mode .....	GB21
How to Clean .....	GB22
Troubleshooting .....	GB23
Circuit Breaker Protection .....	GB25
Replacement Parts .....	GB25
Specifications .....	GB25

Thank you for purchasing the Panasonic product.

- This product is intended for household use only.
- Please read these instructions carefully to use the product correctly and safely.
- Before using this product please give your special attention to “Safety Precautions” (Page GB3-10).
- Please keep this Operating Instructions for future use.



 This symbol on the product indicates “Make sure you read the Operating Instruction carefully before using”.

## 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 charts indicate the degree of damage caused by wrong operation.


-  **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.

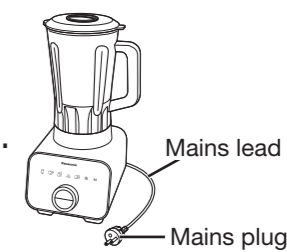
-  This symbol indicates prohibition.
-  This symbol indicates requirement that must be followed.

### WARNING

**To prevent electric shock, fire due to short circuit, burns or serious injury.**

 ● **Do not damage the mains lead or mains plug.**

Following actions are strictly prohibited. Modifying, touching on to or placing near heating elements, bending, twisting, pulling along, pulling over sharp edges, putting heavy objects on top, bundling the mains lead and carrying the appliance by the mains lead.










# Safety Precautions

Please make sure to follow these instructions.

## WARNING

-  ● **Do not use the appliance if the mains lead or mains plug is damaged or the mains plug is loosely connected to the household mains socket.**  
→ If the mains lead is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified person in order to avoid a hazard.
- **Do not plug or unplug the mains plug with wet hands.**
  - Always ensure that hands are dry before handling the mains plug or switching on the appliance.
-  ● **Make sure the voltage indicated on the label of the appliance is the same as your local supply.**  
Also avoid plugging other devices into the same household mains socket to prevent electrical overheating. However, if you are connecting a number of mains plugs, make sure the total wattage does not exceed the rated wattage of the household mains socket.
- **Insert the mains plug firmly.**  
(Otherwise it may cause electric shock and fire due to heat that may be generated around the mains plug.)

## WARNING

-  ● **Dust off the mains plug regularly.**  
(Dust and moisture build-up on the mains plug may cause insufficient insulation, which may cause a fire.)  
→ Unplug the mains plug, and wipe with a dry cloth.
- **Keep the mains lead out of reach of children. Do not let the mains lead hang over the edge of the table or worktop.**
-  ● **Do not immerse the motor housing in water or splash it with water.**
- **Do not disassemble, repair or modify this appliance.**  
→ Consult the place of purchase or a Panasonic service center.
- **Do not allow infants and children to play with packaging material.**  
(It may cause suffocation.)
- **Do not set the soup menu incorrectly. Contents may overheat if over-blended.**  
Overheating may cause burns if not handled with care.
-  ● **Always keep children away from the appliance.**
  - Children do not realise dangers that are likely to occur due to improper use of appliances.

# Safety Precautions

Please make sure to follow these instructions.

## WARNING

- **Discontinue using the appliance immediately and unplug in the unlikely event that this appliance stops working properly.**  
(It may cause smoking, fire, electric shock or burns.)  
e.g. for abnormal occurrences or breaking down
  - The mains plug and the mains lead become abnormally hot.
  - The mains lead is damaged or the appliance power fails.
  - The main body is deformed, has visible damage or is abnormally hot.
  - There is abnormal turning noise while in use.
  - There is unpleasant smell.
  - There is another abnormality or failure.  
(It may cause electric shock or electrical leakage.)  
→Unplug the appliance immediately and consult the place of purchase or a Panasonic service center for inspection or repair.
- **Be careful if hot liquid is poured into blender as it can be ejected out of the appliance due to a sudden steaming.**
- **Take care of soup becoming hot during blending.**
  - Do not leave the appliance unattended when in use.

## WARNING

- **This appliance shall not be used by children. Keep the appliance and its cord out of reach of children. Appliances can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance.**  
(It may cause burns, injury or electric shock.)

## CAUTION

**To prevent electric shock, smoke, fire, burns, injury or property damage.**

- **Do not use the appliance for any purpose other than those described in these instructions.**
  - Panasonic will not accept any liability if the appliance is subject to improper use, or failure to comply with these instructions.

# Safety Precautions

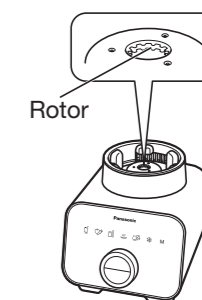
Please make sure to follow these instructions.

## ⚠ CAUTION

- ⊘ ● **Do not use the appliance in the following locations.**
  - On uneven surfaces, on carpets or table cloths etc.
  - Places where it may be splashed with water or near a heat source.  
(It may cause electric shock or electrical leakage.)
  - Near any open water such as bathtubs, sinks, or other containers.  
(It may cause electric shock or electrical leakage.)
  - Near a wall or furniture.  
(It may cause discolouration or deformation.)
- **Do not insert any object in the gaps.**
  - Especially metal objects such as pins or wires.
- **Do not hold the appliance by the mains lead.**
- **Do not replace any parts of the appliance with parts other than genuine spare parts for this appliance.**
- **Do not operate the appliance continuously for more than 9 minutes. Rest 10 minutes after 9 minutes operation.**
- **Do not put your fingers or utensils such as spoons or forks into the blender jug while the appliance is operating.**
- **Always disconnect the appliance from the supply if it is left unattended and before assembling, disassembling or cleaning.**

## ⚠ CAUTION

- ⊘ ● **Do not leave the appliance unattended when in use. Turn the appliance off when not in use. The appliance may overheat otherwise.**
- **Do not place the hot ingredients (over 40 °C) into the blender jug.**
- **Do not operate the appliance without the lid in place correctly.**
- **Do not open the lid or disassemble the blender jug during operation.**
- **Do not exceed maximum quantity of ingredients in the blender jug. (P. GB16, 20)**
- **Do not touch the rotor immediately after use, which may be hot.**
- **Do not put your hand in the blender jug when taking mixture out. Use a rubber scraper or spatula to take them out.**
- ⚠ ● **Make sure to hold the mains plug when unplugging it. Never pull on the mains lead.**
- **Place the appliance on a firm, dry, clean flat heatproof worktop.**
- **Beware not to trip over or get caught in the mains lead while in use.**



# Safety Precautions

Please make sure to follow these instructions.

## CAUTION

- **Switch off the appliance and disconnect from supply before changing attachment or approaching parts that move in use.**
- **Care should be taken when handling the sharp cutting blades, emptying the blender jug and during cleaning.**
- **Open the lid or remove the blender jug from the motor housing after the blade is completely stopped.**

# Important Information

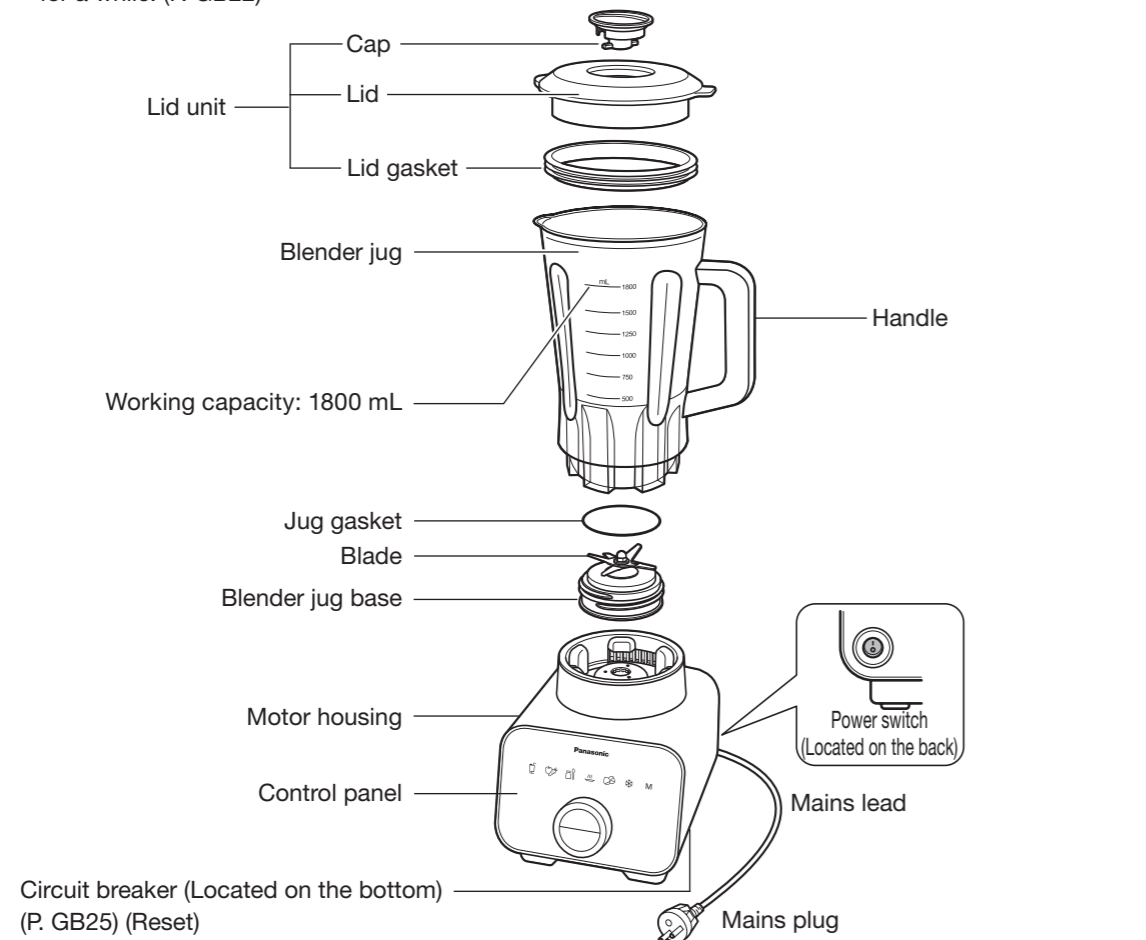
- Do not place the blender jug on any heat sources or in a microwave.
- Do not drop the appliance to avoid damaging the appliance.
- Do not use the appliance outdoors.
- Do not wrap the mains lead around the motor housing.
- Make sure attachments are set firmly in position.
- Make sure to clean the appliance after every use.
- Do not operate the appliance without ingredients.
- Do not store liquid in the blender jug.

## <Ice pack>

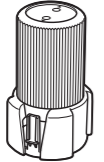
- Do not use the ice pack inside the blender jug. The ice pack is intended for use external to the blender. (P. GB12)
- Do not use if damaged.
- Do not allow children or pets to play with the ice pack.
- Do not ingest the contents of the ice pack.
- Do not use in a microwave, wash in a dishwasher, or expose to very hot water.
- Store the ice pack in a cool place or in freezer.

# Parts Names and Handling Instructions

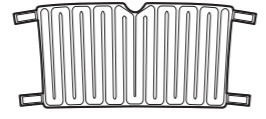
■ Wash all the detachable parts before using the appliance for the first time or when you have not used it for a while. (P. GB22)




## Accessories




**Jug base holder**  
(Use it to attach/remove the blender jug base.)



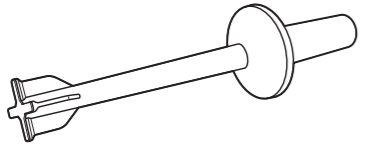
**Ice pack** (Cool it in a freezer for over 4 hours)  
Use this ice pack to keep your mixture cool (approx.30 minutes\*) while blending and/or after blending by wrapping it around the blender jug. It may block the view when using the tamper.  
\* Cold Insulation duration may vary by temperature of room and ingredients.



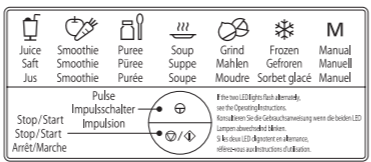
**Cleaning brush**



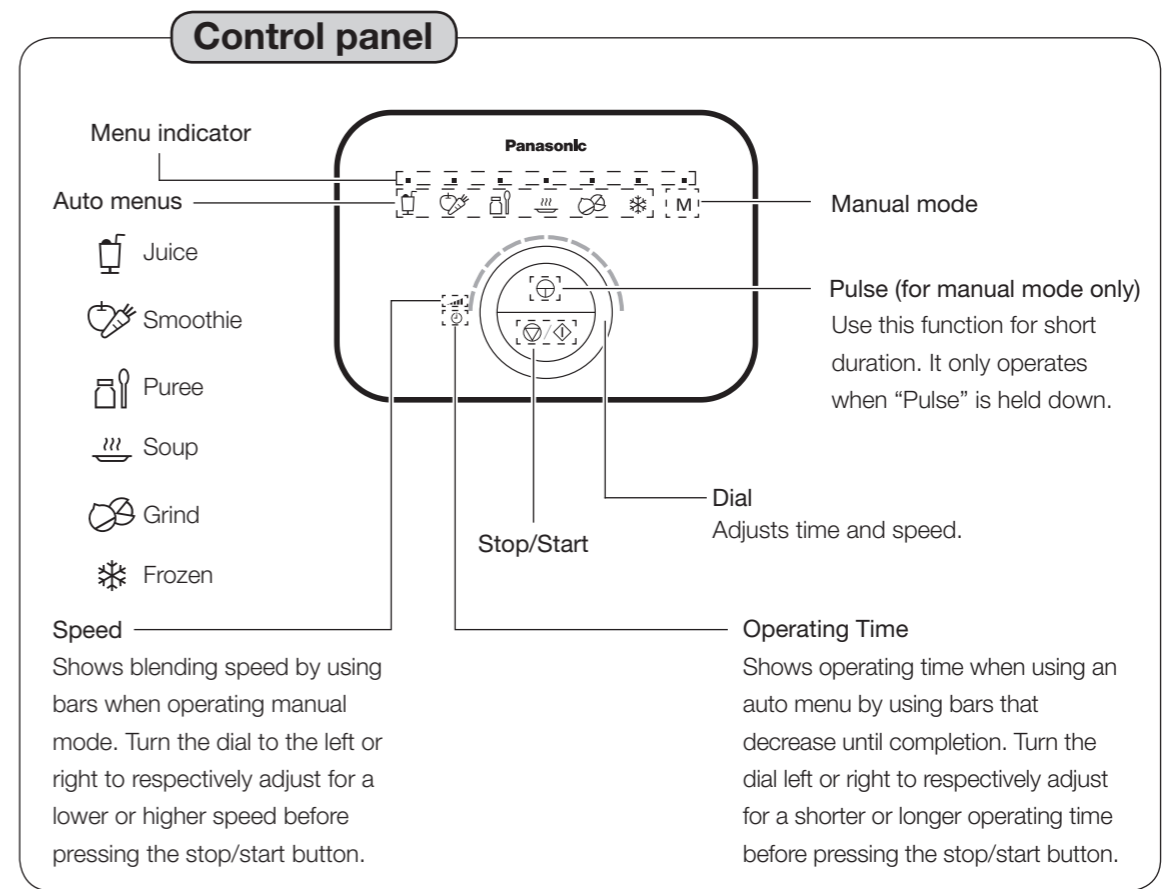
**Drip tray**  
Use this drip tray when using the ice pack to collect water drops.



**Tamper**  
Use it to circulate or mash ingredients. (P. GB19)

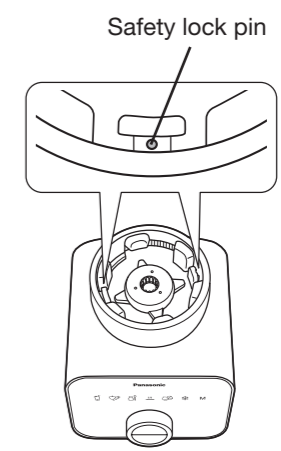


**Menu label**  
Sticking position: Refer to the directions on the "Menu label".



## Safety Lock

A safety interlock system was designed to prevent the motor from turning on without the blender jug, or the blender jug is not properly engaged or is tilted during use.  
Do not defeat the safety pins in any way. Doing so will cause the motor to turn on, possibly causing personal injury.



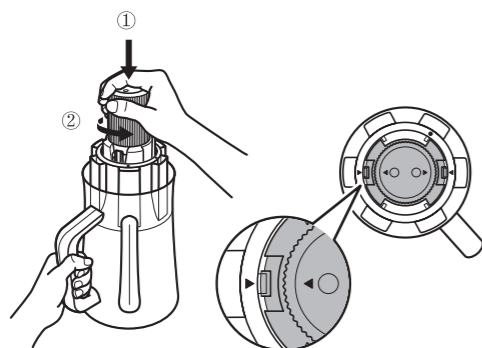


# Before Use - Disassembly and Assembly -

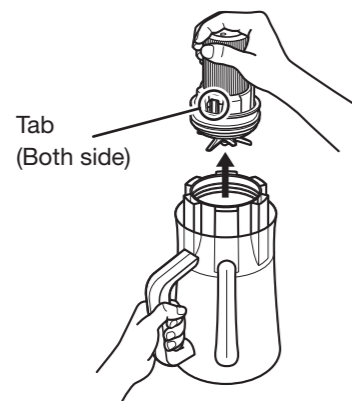
## Disassembly and assembly of the blender jug base

### <Disassembly>

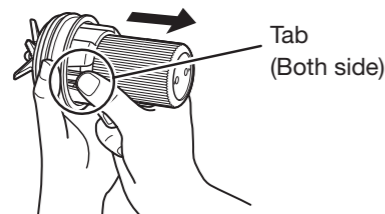
- 1 Attach the jug base holder while aligning the marks on the blender jug base and jug base holder. Then turn it anticlockwise firmly.



- 2 Pull out the jug base holder.
  - Do not press tabs on the jug base holder to avoid the blender jug base falling.



- 3 Press tabs on the jug base holder to release the blender jug base from it.



#### Note

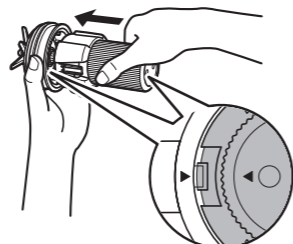
- Pay attention when handling the blender jug base. Blades are sharp.
- If the gasket is not attached to blender jug and/or the blender jug base is not attached firmly onto the blender jug, liquid may leak out.

### <Assembly>

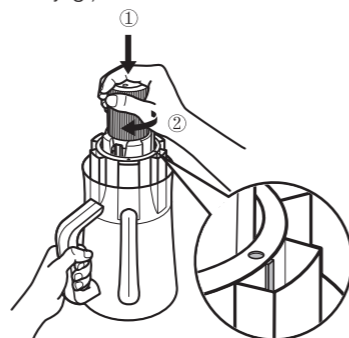
- 1 Attach the jug gasket into the groove on the bottom of the blender jug. (Failure to install the jug gasket completely into the groove may lead to leaking liquids.)



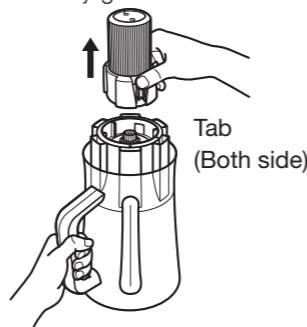
- 2 Attach the jug base holder while aligning the mark on the blender jug base and jug base holder, then press the jug base holder until you hear a click sound.



- 3 Insert the blender jug base into the blender jug after aligning, then turn the jug base holder clockwise until it stops turning. (The "O" mark on the blender jug base will align with the line on the blender jug.)



- 4 Press tabs to remove the jug base holder.



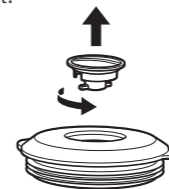
## Disassembly and assembly of the lid unit

### <Disassembly>

- 1 Pull up the tab to open the lid.



- 2 Turn the cap anticlockwise and pull up to remove it.

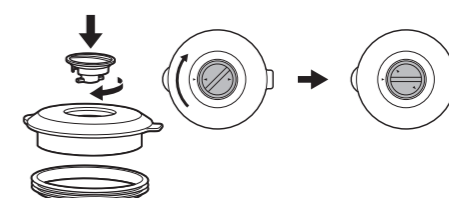


#### Note

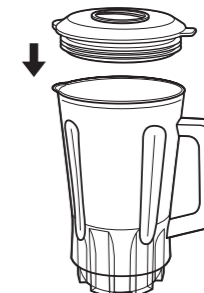
- When you force open the lid unit, be careful not to let any liquid splash. Additionally, take caution with the emerging steam, especially when blending hot liquids.

### <Assembly>

- 1 Attach the lid gasket properly onto the lid groove, align the lid with the ▼ mark on the cap. Then turn the cap clockwise until the ▼ mark on the lid aligns well with the ▬ portion on the cap and you hear a click sound. (If the lid gasket is not properly installed, liquid may leak through the lid.)



- 2 Place the lid unit on the blender jug and press down.

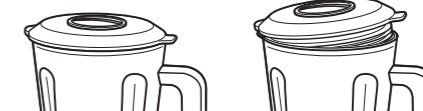


#### Note

- Make sure the lid unit is attached firmly.

Correct

Incorrect



- When the tamper is not in use, make sure to attach the cap while blending.
- When using the "Frozen" menu selection, insert the tamper from the lid opening instead of attaching the cap.

## Assembly of the ice pack and drip tray

### <Ice pack>

Use the ice pack tape strips to secure the ice pack over and under the blender jug handle with the label facing the outer side of the pack.

### <Drip tray>

Set the drip tray onto the motor housing and push it down completely.

#### Note













When removing the drip tray after blending, beware of water spillage.





# Guide of Menus and Functions for Auto Menus

■ Auto menu selections are programmed speeds and durations which vary individually and stop automatically.

Menu	Quantity (serving for 4)	Auto menu		Additional blending (Use manual mode)	Remarks
		Initial setting	Adjusting time	Speed	
 Juice Juice with a tasty and smooth texture.	1200 mL	3 bars (1 min 30 s) 	1-5 bars (Recommendation) ● Soft ingredients: 1 bar ● Hard ingredients: 5 bars	Start from 1 bar and gradually increase to 9 bars.	<ul style="list-style-type: none"> <li>When placing ingredients into the blender jug, place liquids first then place remaining ingredients. This will ensure that ingredients are uniformly mixed.</li> </ul>
 Smoothie Make thick smoothies with less liquid than juice.	800 mL	3 bars (1 min.) 	1-5 bars (Recommendation) ● Ingredients with a lot of liquid: 1 bar ● Ingredients with less liquid: 5 bars	Start from 1 bar and gradually increase to 9 bars.	<ul style="list-style-type: none"> <li>When placing ingredients into the blender jug, place liquids first.</li> <li>When using ingredients with less water content, the blade will be idle. In that case, add liquid or use the tamper to circulate.</li> </ul>
 Puree Make a smooth puree to use for cooking.	400 g	3 bars (1 min 10 s) 	1-5 bars (Recommendation) ● Ingredients with a lot of liquid: 1 bar ● Ingredients with less liquid: 5 bars	Start from 1 bar and gradually increase to 9 bars.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Use the tamper to help circulate when using ingredients with lower water contents such as boiled spinach, pumpkin or sweet potatoes. If additional water is added with such ingredients, it is easy to form a puree.</li> <li>If the tamper does not reach ingredients, add ingredients.</li> </ul>
 Soup Make smooth soup while warming up to 60 - 90 °C. <b>Note</b> Temperature may elevate when blending soup recipes.	1000 mL	8 bars (7 min 40 s) 	Adjust the speed according to the temperature of the soup before pouring into the blender jug: ● 40 °C soup: 6 bars ● 30 °C soup: 7 bars ● 20 °C soup: 8 bars ● 10 °C soup: 9 bars ● 5 °C soup: 10 bars	Start from 1 bar and gradually increase to 9 bars.	<ul style="list-style-type: none"> <li>When blending soups, temperature of the blender jug will increase. Be careful when removing the blender jug and taking out the mixture.</li> <li>Ingredients that cannot be eaten raw such as potatoes, beans, onions, meat and fish, should be pre-cooked before blending.</li> <li>When using starchy ingredients such as potatoes, pumpkin, beans with starch, oatmeal or rice, lower the time setting by one bar.</li> <li>Make sure the time setting is correct.</li> <li>Keep an eye on the blender while in use.</li> </ul>
 Grind Grind ingredients to a fine powder.	100 g	2 bars (15 s) 	1-3 bars (Recommendation) ● Soft ingredients: 1 bar ● Hard ingredients: 3 bars	8 bars with the pulse key (Press a few times)	<ul style="list-style-type: none"> <li>Make sure the blender jug is completely dry before adding ingredients.</li> <li>When nuts are blended too long, they may become buttered.</li> <li>Before additional blending, scrape off the nuts from the inner side of the blender jug.</li> </ul>
 Frozen Make a smooth dessert from frozen fruit only.	400 g	3 bars (1 min 35 s) 	1-4 bars (Recommendation) ● Partially thawed: 1-2 bars ● Frozen: 3-4 bars	Start from 1 bar and gradually increase to 9 bars.	<ul style="list-style-type: none"> <li>When freezing ingredients, spread them out flat so that they do not touch each other.</li> <li>Thaw frozen ingredients at room temperature until a fork can penetrate to their centers.</li> <li>Mash the ingredients with the tamper during blending. Hold the lid to avoid moving or tilting. It is easy to mash fruit that is partially thawed.</li> </ul>

**<Ingredients Preparations>**

- Hard ingredients: Cut into cubes smaller than 3 cm
  - carrots
  - potatoes
  - pumpkin etc.
- Soft ingredients: Cut into 5 cm cubes
  - bananas
  - peaches
  - tomatoes etc.
- Leafy vegetables: Cut into pieces 3-5 cm wide.
- Nuts: Remove shell and skin.

**Note**

For using the “Frozen” menu selection, cut ingredients into 3 cm cubes before freezing.

**<Forbidden Ingredients>**

- Turmeric (in cubes)
- Bonito stick (in chunks)
- Dried abalone
- Non-food materials

**<Non-recommended ingredients>**

- Citrus fruit skin: Adds a bitter flavor.
- Corncobs and hard seeds: Texture is not good.

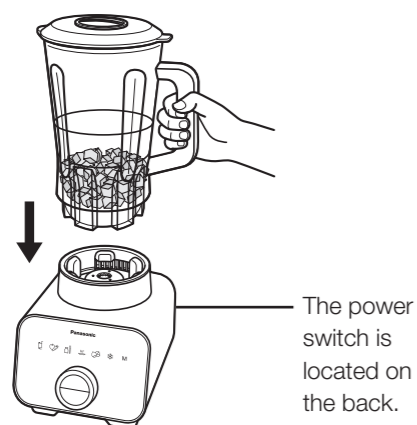
**Note**

- Texture and consistency of the ingredients will vary depending on ingredients and/or quantity of mixture. When you blend frozen fruit with seeds on the frozen menu, it may influence the texture.
- When you need to use the tamper refer to page GB19.
- For additional blending, start from 1 bar and gradually increase the speed. (Except for the grind menu selection.) Adjust blending time by checking the condition of the mixture.
- When you try to set a time out of range, you will hear a beep sound.
- Do not add hot ingredients (over 40 °C) into the blender jug.
- Add light and soft ingredients first.

# How to Use Auto Menus

- Preparation**
- ① Attach the blender jug and blender jug base. (P. GB14-15)
  - ② Prepare ingredients and put them in the blender jug. (P. GB17)  
(Put liquid first)

## 1 Set the blender jug onto the motor housing. Then plug in and turn the switch on.

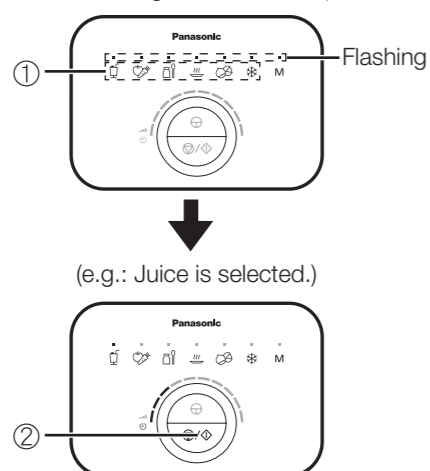




- Make sure the blender jug base and lid unit are attached firmly. (P. GB14-15)  
When using the “frozen” menu selection, insert the tamper from the lid opening instead of attaching the cap.
- Make sure the blender jug is set onto the motor housing correctly, otherwise keys cannot be activated.
- When you wish to use the ice pack, refer to page GB15 for assembly.

## 2 Select menu and press “” to start.

- Press on the illustration to choose a menu selection.

(Figure 1: Control panel when choosing menu selection)



- When there is no action for 10 seconds after menu selection is chosen, indicators will return to previous menu selection. (Figure 1)
- The blending time is shown by bars and will decrease until the blending process is complete.
- If you wish to adjust the blending time, turn the dial to the left or right to respectively make the time shorter or longer before pressing “” key. (P. GB16)
- Auto menus will stop automatically but if you need to stop during a process, press “”.
- When you need to use the tamper during blending, follow the instructions on page GB19.

## 3 After you hear beep sounds for completion, wait until the blade stops completely and remove the blender jug. Check texture and consistency of the mixture.

When you need additional blending, re-set the blender jug and use manual mode on page GB21 for additional blending.




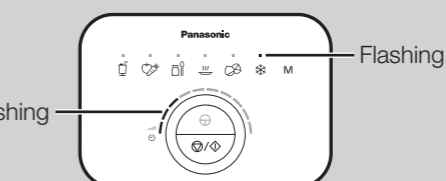
- Beware of splashing liquid when you open the lid unit vigorously.
- Pour out mixture from the blender jug or take out from the blender jug by using a rubber scraper or spatula. Do not put your hands in the blender jug.
- After using, turn off the power switch on the back and unplug.


\* If the blender stops halfway while blending, circuit breaker protection is activated. Follow the instructions on page GB23 and GB24 to release it.

### <To use the tamper during blending>


- Use the tamper when ingredients are not circulating or if you need to mash the ingredients during blending. (e.g. blending large quantity of leafy vegetables, blending ingredients low liquid contents, or using “Frozen” menu selection.)

- ① Press “”.



- ② Open the cap by turning anticlockwise after blade is completely stopped.
  - Make sure the lid is pushed in firmly.
- ③ Insert the tamper through the lid opening and press “”.
- ④ Move the tamper to circulate or mash ingredients evenly.
  - Pushing the tamper straight down may not circulate ingredients. If necessary, move the tamper toward the sides of the blender jug.
  - Hold the lid while using the tamper.

#### Note

- Insert tamper or add ingredients within 10 seconds after “” is pressed. Otherwise, menu selection will be canceled.
- When the tamper is used to press and hold down sticky ingredients, like bananas, the circuit breaker may be triggered (P. GB25).



# Guide of Quantity and Functions for Manual Mode

DIY recipe	Quantity (min - max)	Tip for blending
Drinks	Juice	300 - 1800 mL
	Smoothie	400 - 1800 mL
Pastes	Puree	300 - 500 g
	Peanuts butter	300 - 500 g
Soup	Soup	250 - 1000 mL
Crushes	Nuts	50 - 150 g
	Carrots	50 - 100 g
	Parmesan cheese	50 - 200 g
	Ice cubes	100 - 150 g
Frozen Dish	Frozen	400 - 600 g

**Note**

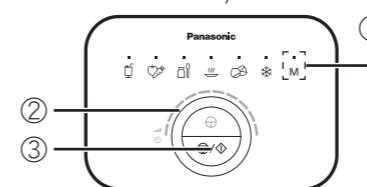
- When blending under or over 4 servings, refer to the above table.
- When starting to blend hard ingredients with speed turned to 1 bar, the blade may be stop rotating. In this case, increase the speed, or take the ingredients out of the blender jug and put them back in again.
- Texture and consistency of the ingredients might vary depend on ingredients and/or quantity of mixture.
- Adjust blending time while checking condition of the mixture.
- When you blend frozen fruit with seeds, it may influence the texture.
- Use the tamper when ingredients are not circulating or if you need to mash the ingredients during blending (P. GB19).

# How to Use Manual Mode

- Preparation**
- ① Attach the blender jug and blender jug base. (P. GB14-15)
  - ② Prepare ingredients and put them in the blender jug. (P. GB17)  
(Add liquid first)
  - ③ Close the lid unit and set the blender jug onto the motor housing. (P. GB18)
  - ④ Plug in and turn the switch on.

## 1 Select manual mode and adjust speed by turning the dial. Then press “M” to start.

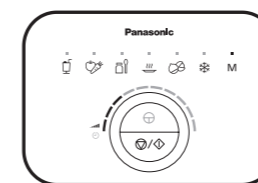
(Figure 1: When selecting manual mode)



- When there is no action after manual mode is selected for 10 seconds, indicators will return to previous menu selection.
- Blending speed is shown by bars that light up above the rotary dial. Refer to blending speed on page GB20.
- When you need to use the tamper during blending, refer to page GB19.
- When you need to change the speed during blending, turn the dial gradually.
- When you wish to use the ice pack, refer to page GB15 for assembly.

## 2 Press “▽” when blending is completed. Remove the blender jug from the motor housing and check condition of the mixture after blade is stopped rotating completely.

The blender will stop automatically approximately 9 minutes 40 seconds after starting blending.



- Pour out mixture from the blender jug or take out by using a rubber scraper or spatula in the blender jug. Do not put your hands in the blender jug.
- After using, turn off the power switch on the back and unplug.  
\* If the blender stops halfway while blending, circuit breaker protection is activated. Follow the instructions on page GB23 and GB24 to release it.

### You can make mashed potato with your blender!

- Potato: 300 g
- Milk: 60 mL
- Fresh cream: 20 mL
- Salt: dash
- Pepper: dash
- Nutmeg: dash
- Unsalted butter: 30 g

- (1) Peel potatoes and cut it into 3 cm cubs. Put cut potatoes and salt into a pan, then boil them.
- (2) After potatoes are softened, discard hot water and extract water from potatoes over the heat.
- (3) Put milk, fresh cream and unsalted butter into other pan and warm them up.
- (4) Put (2) and (3) into the blender jug and add nutmeg, salt and pepper.

Start with speed turned to 1 bar and move up to 6 bars gradually for 1 minute.

\* Blend potatoes while they are still warm (not over 40 °C), as it is easier to blend.

# How to Clean

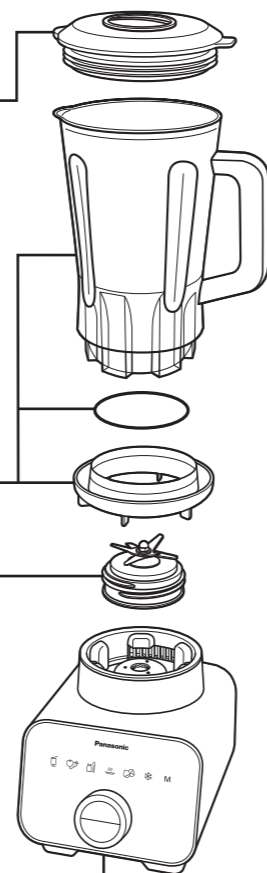
- Unplug before cleaning.
- Clean the product before your first use and after each use.
- Do not clean the blender before it cools down.
- Remove any demountable parts before cleaning.
- Some discoloration may occur upon usage but it does not affect usage.

**Note**

- Do not use benzine, thinner, alcohol, bleach, polishing powder, metal brushes or nylon brushes, otherwise the surface will be damaged.
- Do not wash the motor housing and blender jug base in a dishwasher.
- Do not clean the appliance with a pointed object such as a toothpick or pin.

Parts that can be washed in a dishwasher

- Remove any residue from the part before putting it into the dishwasher.
- High temperature may damage the parts, so please keep the parts away from any heat radiating devices, or lower their temperature.



### Cap/Lid/Lid gasket

Wash with diluted dish soap (neutral) and a soft sponge. Then rinse thoroughly with water and dry well.

- Disassemble the lid gasket. \* Dishwasher safe

### Blender jug/Jug gasket/Drip tray

Wash with diluted dish soap (neutral) and a soft sponge. Then rinse thoroughly with water and dry well.

- Before cleaning, be sure to take out the jug gasket (it might be lost during the cleaning process). \* Dishwasher safe

### Blender jug base

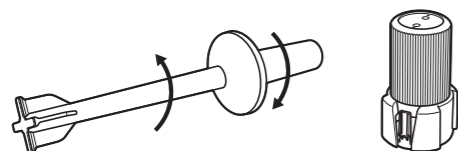
Wash with diluted dish soap (neutral) and a soft sponge. Then rinse thoroughly with water and dry well.

**Note**

**Pay attention when handling the blender jug base. Blade is sharp.** \* NOT dishwasher safe

### Tamper/Jug base holder

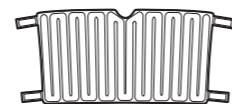
Wash with diluted dish soap (neutral) and a soft sponge. Then rinse thoroughly with water and dry well.



Assemble/Disassemble the tamper by referring to the above figure. \* Dishwasher safe

### Motor housing/Ice pack

Wipe with a well-wrung cloth.



**Note**

After the ice pack is clean and dry, keep it in the refrigerator for next use.

\* NOT dishwasher safe

# Troubleshooting









- Please check following points before arranging for service.

Problem	Cause and Action
The appliance does not turn on.	<ul style="list-style-type: none"> <li>● The mains plug is not in the household mains socket. → Insert the plug down to the root.</li> <li>● The power switch is not turned on. → Turn on the power switch that is located on the back.</li> <li>● The circuit breaker protection was triggered. → Press the reset button on the bottom of the motor housing (P. GB25).</li> </ul>
No auto menu can be selected.	<ul style="list-style-type: none"> <li>● The blender jug is not set correctly. → Re-set blender jug correctly. (P. GB18)</li> <li>● Manual mode or an auto menu selection is chosen during blending. → Select an auto menu selection or manual mode after motor is stopped.</li> <li>● Buttons are pressed while wearing gloves. → Press the buttons with a bare hand.</li> <li>● The button was pressed with a wet hand. → Dry your hand and press the button again.</li> <li>● Button not pressed. → Be sure to press on the illustration of the button.</li> </ul>
Even though the power is on, the appliance does not start blending.	<ul style="list-style-type: none"> <li>● The blender jug is not set correctly. → Re-set blender jug correctly.</li> <li>● An auto menu selection or manual mode is not selected. → Select an auto menu selection or manual mode.</li> <li>● The ingredients are jammed. → Take out ingredients from the blender jug and put them back in.</li> </ul>
Chosen menu selection is cancelled. (All menu's indicators are flashing.)	<ul style="list-style-type: none"> <li>● The stop/start key is not pressed within 10 seconds after menu selection is chosen. → Menu selection is cancelled after 10 seconds of inactivity for the prevention of a motor operation malfunction. Select an auto menu selection or manual mode again and press "◀" within 10 seconds.</li> </ul>
Time on the auto menus can adjust only part of the way.	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Maximum and minimum blending time is set for each menu and varies. → Adjust the time to be in the each menu selection's range. (P. GB16)</li> </ul>
The appliance stops during blending.	<ul style="list-style-type: none"> <li>● The circuit breaker protection is activated.                             <ul style="list-style-type: none"> <li>• Too many ingredients</li> <li>• Blending hard ingredients</li> <li>• Abnormal noise or vibration</li> </ul>                             → Release the circuit breaker protection. (P. GB25)                         </li> <li>• Using sticky ingredients → Add liquid.</li> <li>● Maximum operating time (approximately 9 minutes 40 seconds) is exceeded. → Turn off the power and resume after 10 minutes of rest.</li> <li>● The safety lock is activated due to tilt blender jug when using the tamper. → Re-start and hold the lid while using the tamper.</li> </ul>




# Troubleshooting

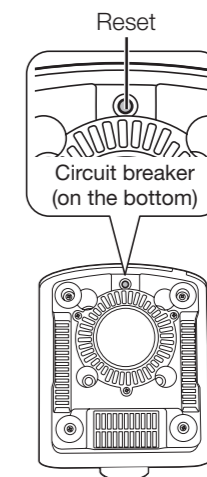
■ Please check following points before arranging for service.

Problem	Cause and Action
Mixture in the blender jug is leaking.	<ul style="list-style-type: none"> <li>● The blender jug base is attached loosely. → Tight the blender jug base up firmly onto the blender jug. (P. GB14)</li> <li>● The gasket of the lid or blender jug is not attached correctly. → Attach the gasket correctly. (P. GB14)</li> <li>● The gasket of the lid or blender jug is damaged. → Replace the gasket. (P. GB25)</li> </ul>
There is abnormal noise or vibration.	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Too much ingredients in the blender jug. → Stop the appliance and reduce the ingredients.</li> <li>● The blender jug base is attached loosely. → Tight the blender jug base up firmly onto the blender jug. (P. GB14)</li> </ul>
The blade is spinning.	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Too much Ice cubs or frozen fruit. → Turn off the appliance and after the blade is completely stopped, insert the tamper to circulate. (P. GB19)</li> <li>● Quantity of the liquid is low. → Add liquid.</li> </ul>
The texture and consistency of the mixture did not turn out well.	<ul style="list-style-type: none"> <li>● When you are blending quantity of less or over 4 servings, texture and consistency may not turn well on auto menus. → Try using the manual mode. (P. GB20-21)</li> </ul>
<p>The  and  indicators are flashing alternately.</p> <p>The  and  indicators are flashing alternately.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● This is a malfunction. → Contact an authorized Panasonic service center for check and repair.</li> </ul>
The appliance stops during blending and  and  are flashing alternately.	<ul style="list-style-type: none"> <li>● The overloading protection is activated.                             <ul style="list-style-type: none"> <li>• Too many ingredients</li> <li>• Using hard ingredients</li> <li>• Selected speed is too low for ingredients</li> </ul>                             → Turn off the appliance and wait 10 minutes before next use.                              * There is a possibility of failure if it is re-used immediately.                              When re-using the appliance, allow the blade to rotate freely by reducing the amount of ingredients or by increasing the speed.                         </li> </ul>
The appliance stops during blending, and the  and  indicators are flashing alternately.	<ul style="list-style-type: none"> <li>● This indicates that the motor temperature is overheating. Please stop using the appliance and wait until the temperature goes down. (When the appliance enters standby mode as in GB18 Figure 1, the temperature has gone back to normal.)</li> </ul>

# Circuit Breaker Protection

In case of overload, the circuit breaker will be triggered, and the blender will automatically stop running. You can take the following steps to disable the protection.

1. Remove the blender jug from the motor housing, and reduce the ingredients to less than the half capacity.
2. Turn the motor housing over, and press the reset button on its bottom.
3. Replace the blender jug, and after auto menu or manual mode setting, press “” to blend again.



# Replacement Parts

Replacement parts are available at your dealer or Service Center.

Part name	Part number
Jug gasket	VE28B2461
Lid gasket	VE22B2461K0
Ice pack	VU03E246

# Specifications

	MX-ZX1800
Power supply	230 - 240 V ~ 50 Hz
Power consumption	1200 - 1300 W
Speed control	10 speed control
Operation rating	Continuous operation (Repeat the cycle of 9 min ON and then 10 min OFF)
Working capacity	1800 mL
Dimensions (W × D × H) (approx.)	22.8 × 24.0 × 44.7 cm
Mass (approx.)	6.1 kg
Length of the mains lead (approx.)	1.9 m
Airborne Acoustical Noise	91 (dB (A) ref 1 pW)





## Inhaltsverzeichnis Seite

	Seite
Sicherheitsvorkehrungen .....	DE3
Wichtige Informationen.....	DE11
Teilbezeichnungen und Handhabungsanweisungen.....	DE12
Sicherheitsverriegelung.....	DE13
Vor Gebrauch - Demontage und Montage .....	DE14
Anleitung zu Menüs und Funktionen für Auto-Menüs .....	DE16
Bedienung der Auto-Menüs .....	DE18
Leitfaden zu Mengen und Funktionen für den Manueller Modus .....	DE20
Bedienung des Manueller Modus .....	DE21
Reinigung .....	DE22
Fehlerbeseitigung.....	DE23
Überlastungsschutz .....	DE25
Ersatzteile .....	DE25
Technische Daten .....	DE25

Wir danken Ihnen für den Kauf des Panasonic-Produkts.

- Dieses Produkt ist nur für den Haushaltsgebrauch vorgesehen.
- Bitte lesen Sie sorgfältig diese Anleitung, um einen korrekten und sicheren Betrieb der Maschine zu gewährleisten.
- Bevor Sie dieses Produkt verwenden, lesen Sie sich bitte aufmerksam die „Sicherheitsvorkehrungen“ (Seite DE3-10) durch.
- Bitte bewahren Sie diese Bedienungsanleitung für eine spätere Verwendung auf.



Dieses Symbol auf dem Produkt bedeutet „Vor Gebrauch unbedingt die Bedienungsanleitung lesen“.

## Sicherheitsvorkehrungen

Befolgen Sie bitte die nachstehenden Anweisungen.

Befolgen Sie bitte die nachstehenden Anweisungen, um Unfälle oder Verletzungen des Benutzers oder Dritter sowie Sachschäden zu vermeiden.

- Die nachfolgenden Hinweise zeigen das durch unsachgemäßen Gebrauch entstehende Schadensausmaß auf.

 **WARNUNG:** Zeigt potentielle Gefahr an, die zu schweren Verletzungen oder zum Tod führen könnte.

 **ACHTUNG:** Zeigt potentielle Gefahr an, die zu leichten Verletzungen oder Sachschäden führen könnte.


- Die Zeichen sind klassifiziert und wie folgt erläutert.

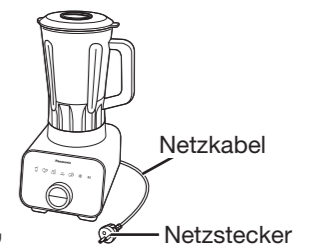
 Dieses Symbol weist auf ein Verbot hin.

 Dieses Symbol weist auf eine erforderliche Anweisung hin.

### **WARNUNG**

**Zum Vermeiden von Stromschlag, Feuer durch Kurzschluss, Verbrennungen oder schweren Verletzungen.**


-  **Vermeiden Sie Beschädigungen des Netzkabels oder des Netzsteckers.** Folgende Aktionen sind streng untersagt. Verändern, Berühren oder Platzieren in unmittelbarer Nähe von Heizelementen, Verbiegen, Verdrehen, Ziehen entlang der Kanten, Ziehen über scharfe Kanten, Abstellen schwerer Gegenstände darauf, Bündeln des Netzkabels und Tragen des Geräts am Netzkabel.





# Sicherheitsvorkehrungen

Befolgen Sie bitte die nachstehenden Anweisungen.

## **WARNUNG**

-  ● **Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn das Netzkabel oder der Netzstecker beschädigt ist oder der Netzstecker nur lose mit der Steckdose verbunden ist.**  
→ Sofern das Netzkabel beschädigt ist, muss es zur Vermeidung von Gefahren durch den Hersteller, dessen Kundendienst oder eine gleichermaßen qualifizierte Person ausgewechselt werden.
- **Den Netzstecker nicht mit nassen Händen einstecken oder abziehen.**
  - Stellen Sie sicher, dass Ihre Hände trocken sind, bevor Sie den Netzstecker einstecken oder das Gerät einschalten.
-  ● **Stellen Sie sicher, dass die auf dem Typenschild des Geräts angegebene Stromspannung der Ortsversorgung entspricht.**  
Das Einstecken anderer Geräte in die gleiche Steckdose kann zu elektrischer Überhitzung führen. Jedoch, wenn Sie mehrere Netzstecker anschließen, stellen Sie sicher, dass die Gesamtwattzahl nicht die angegebene Wattzahl der Steckdose überschreitet.
- **Stecken Sie den Netzstecker fest ein.**  
(Andernfalls kann die um den Netzstecker herum entstehende Hitze zu Stromschlag und Feuer führen.)

## **WARNUNG**

-  ● **Der Netzstecker sollte regelmäßig entstaubt werden.**  
(Ein verunreinigter Netzstecker kann aufgrund von Feuchtigkeit zu unzureichender Isolierung führen und eine Brandgefahr darstellen.)  
→ Ziehen Sie den Netzstecker ab und wischen Sie ihn mit einem trockenen Tuch ab.
- **Halten Sie das Netzkabel von Kindern fern. Lassen Sie das Netzkabel nicht über die Tischkante oder Arbeitsplatte hängen.**
-  ● **Das Motorgehäuse nicht in Wasser eintauchen oder mit Wasser bespritzen.**
- **Bauen Sie das Gerät nicht auseinander und nehmen Sie am Gerät keine Reparaturen oder Änderungen vor.**  
→ Wenden Sie sich bei Reparaturbedarf an die Verkaufsstelle oder das Panasonic-Service-Center.
- **Lassen Sie Kleinkinder oder Kinder nicht mit dem Verpackungsmaterial spielen.**  
(Dies kann zu Erstickungen führen.)
- **Stellen Sie das Suppen-Menü nicht falsch ein. Der Inhalt kann sich bei übermäßigem Mixen überhitzen.**  
Überhitzung kann bei unvorsichtiger Handhabung zu Verbrennungen führen.

# Sicherheitsvorkehrungen

Befolgen Sie bitte die nachstehenden Anweisungen.

## **WARNUNG**

- **Halten Sie Kinder stets vom Gerät fern.**
  - Kinder begreifen die Gefahren nicht, die durch eine unsachgemäße Handhabung von Geräten auftreten können.
- **Sofern abnormale Vorkommnisse oder Störungen auftreten, stellen Sie den Betrieb des Geräts unverzüglich ein und ziehen Sie den Netzstecker ab.**

(Es besteht die Gefahr von Rauchbildung, Feuer, Stromschlag, oder Verbrennungen.)  
z.B. für abnormale Vorkommnisse oder Störungen

  - Der Netzstecker und das Netzkabel erhitzen sich über das normale Maß.
  - Das Netzkabel ist beschädigt oder es liegt ein Stromausfall vor.
  - Das Gerätegehäuse ist verformt, sichtbar beschädigt oder erhitzt sich über das normale Maß.
  - Es kommt zu ungewöhnlichen Drehgeräuschen beim Gebrauch des Geräts.
  - Es entsteht unangenehmer Geruch.
  - Es besteht eine andere Abnormalität oder Störung.  
(Es besteht Stromschlag- oder Leckstromgefahr.)  
→ Ziehen Sie den Gerätestecker unverzüglich ab und wenden Sie sich an die Verkaufsstelle oder das Panasonic-Service-Center für eine Überprüfung oder Reparatur.
- **Geben Sie beim Eingießen von heißen Flüssigkeiten in den Standmixer acht, da sie durch plötzliche Dampfbildung aus dem Gerät entweichen können.**

## **WARNUNG**

- **Geben Sie acht, da die Suppe beim Mixen heiß werden kann.**
  - Lassen Sie das Gerät während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt.
- **Dieses Gerät darf nicht von Kindern verwendet werden. Halten Sie das Gerät und das dazugehörige Kabel von Kindern fern. Das Gerät kann von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder psychischen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung oder Kenntnissen benutzt werden, sofern diese Personen beaufsichtigt werden oder Anweisungen hinsichtlich der sicheren Verwendung des Produkts erhalten haben und die damit verbundenen Gefahren verstehen. Lassen Sie Kinder nicht mit dem Gerät spielen.**

(Dies kann Verbrennungen, Verletzungen oder Stromschlag verursachen.)

## **ACHTUNG**

**Zur Vermeidung von Stromschlägen, Rauchbildung, Feuer, Verbrennungen oder Sachschäden.**

- **Nutzen Sie das Gerät nur für die hier beschriebenen Anwendungszwecke.**
  - Panasonic haftet nicht für unsachgemäßen Gebrauch des Geräts oder Missachtung der hier angeführten Anweisungen.

# Sicherheitsvorkehrungen

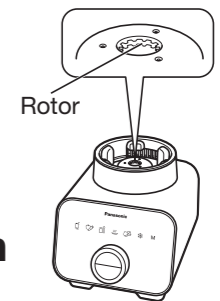
Befolgen Sie bitte die nachstehenden Anweisungen.

## ⚠ ACHTUNG

- ⊘ ● **Folgende Orte sind zum Betrieb des Geräts nicht geeignet:**
  - Auf unebenen Oberflächen, auf Teppichen oder Tischdecken usw.
  - Stellen, an denen die Gefahr von Spritzwasser besteht oder die sich in der Nähe einer Wärmequelle befinden. (Es besteht Stromschlag- oder Leckstromgefahr.)
  - In der Nähe von Wasserflächen wie Badewannen, Waschbecken oder anderen Flüssigkeitsbehältern. (Es besteht Stromschlag- oder Leckstromgefahr.)
  - Nahe einer Wand oder einem Möbelstück. (Das kann zu Verfärbungen oder Verformungen führen.)
- **Stecken Sie keine Gegenstände in die Zwischenräume.**
  - Insbesondere keine Gegenstände aus Metall wie Nadeln oder Drähte.
- **Halten Sie das Gerät nicht am Netzkabel fest.**
- **Ersetzen Sie Geräteteile nicht mit anderen Teilen als Originalersatzteilen für dieses Gerät.**
- **Lassen Sie das Gerät nicht länger als 9 Minuten lang ununterbrochen laufen. Lassen Sie das Gerät 10 Minuten lang nach 9 Minuten Gebrauch abgeschaltet.**
- **Halten Sie Finger oder Utensilien wie Löffel oder Gabeln vom Mixbehälter fern, während das Gerät in Betrieb ist.**
- **Ziehen Sie stets den Gerätestecker aus der Steckdose ab, wenn das Gerät unbeaufsichtigt zurückgelassen wird und bevor Sie das Gerät zusammensetzen, demontieren oder reinigen.**

## ⚠ ACHTUNG

- ⊘ ● **Lassen Sie das Gerät während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt. Schalten Sie das Gerät ab, wenn es nicht benutzt wird. Das Gerät kann sich sonst überhitzen.**
- **Füllen Sie die heißen Zutaten (über 40 °C) nicht in den Mixbehälter ein.**
- **Lassen Sie das Gerät nicht laufen, wenn die Abdeckung nicht ordnungsgemäß aufgesetzt ist.**
- **Öffnen Sie nicht die Abdeckung und nehmen Sie auch den Mixbehälter nicht ab, während das Gerät in Betrieb ist.**
- **Füllen Sie nicht mehr als die maximale Zutatenmenge in den Mixbehälter. (S. DE16, 20)**
- **Berühren Sie den Rotor nicht unmittelbar nach Gebrauch, da er heiß sein könnte.**
- **Stecken Sie Ihre Hand nicht in den Mixbehälter, wenn Sie gemixte Zutaten entnehmen. Benutzen Sie einen Gummischaber oder -spachtel zur Entnahme.**
- ⚠ ● **Vergewissern Sie sich, dass Sie den Netzstecker festhalten, wenn Sie ihn aus der Steckdose ziehen. Niemals direkt am Netzkabel ziehen.**
- **Stellen Sie das Gerät auf eine feste, trockene, saubere, flache, hitzefeste Arbeitsfläche.**
- **Achten Sie darauf nicht über das Netzkabel zu stolpern oder sich darin zu verheddern, wenn Sie das Gerät verwenden.**



## Sicherheitsvorkehrungen

Befolgen Sie bitte die nachstehenden Anweisungen.

### ACHTUNG

- **Schalten Sie das Gerät ab und trennen Sie es von der Stromversorgung, bevor Sie Zubehörteile auswechseln oder sich Teilen nähern, die während des Betriebs in Bewegung sind.**
- **Vorsicht bei der Handhabung der scharfen Schneidmesser, beim Entleeren des Mixbehälters und bei der Reinigung.**
- **Öffnen Sie die Abdeckung oder entfernen Sie den Mixbehälter erst vom Motorgehäuse, wenn das Messer völlig zum Stillstand gekommen ist.**

## Wichtige Informationen

- Den Mixbehälter nicht auf Wärmequellen oder in eine Mikrowelle stellen.
- Das Gerät nicht fallen lassen, um Beschädigungen zu vermeiden.
- Das Gerät nicht im Freien verwenden.
- Wickeln Sie das Netzkabel nicht um das Motorgehäuse.
- Stellen Sie sicher, dass Zubehörteile fest in Position sitzen.
- Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch.
- Lassen Sie das Gerät nicht ohne Zutaten laufen.
- Bewahren Sie keine Flüssigkeiten im Mixbehälter auf.

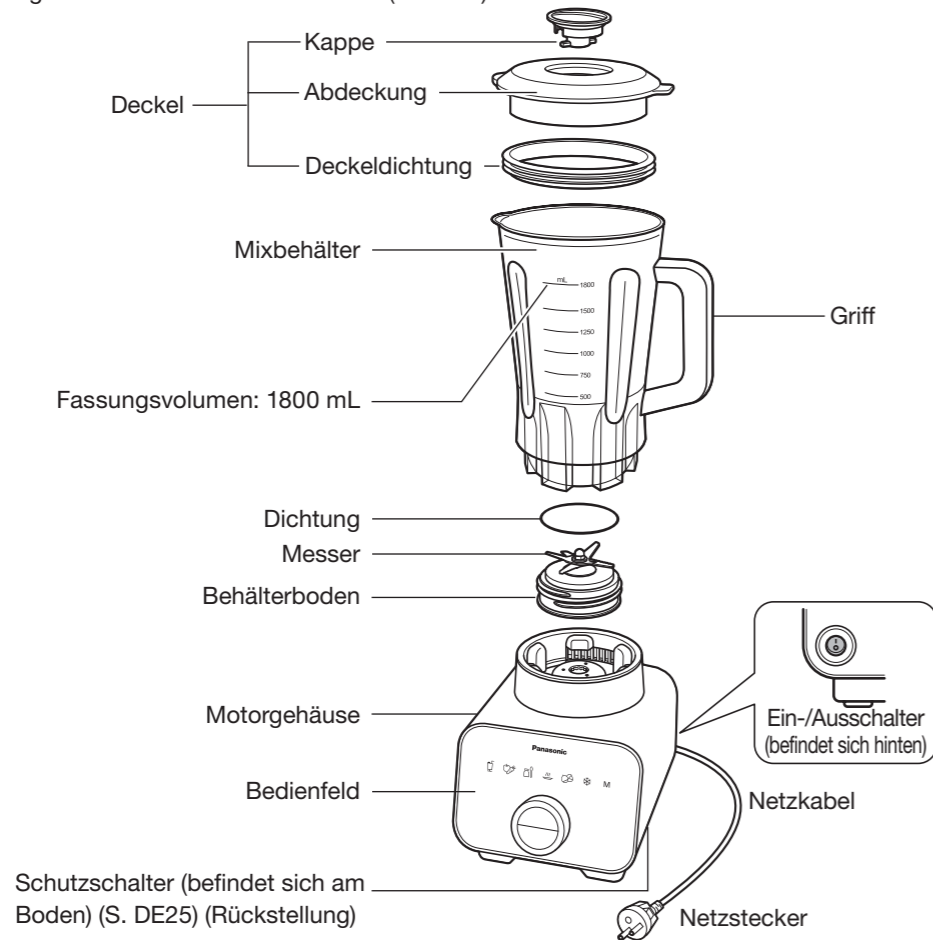
### <Kühlmanschette>

- Benutzen Sie die Kühlmanschette nicht im Inneren des Mixbehälters. Die Kühlmanschette ist für den Gebrauch außen am Standmixer vorgesehen. (S. DE12)
- Nicht im Fall einer Beschädigung verwenden.
- Erlauben Sie Kindern oder Haustieren nicht, mit der Kühlmanschette zu spielen.
- Nehmen Sie den Inhalt der Kühlmanschette nicht zu sich.
- Nicht in der Mikrowelle verwenden, nicht in der Spülmaschine waschen, oder sehr heißem Wasser aussetzen.
- Lagern Sie die Kühlmanschette an einem kühlen Ort oder in der Gefriertruhe.

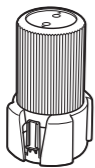


# Teilbezeichnungen und Handhabungsanweisungen

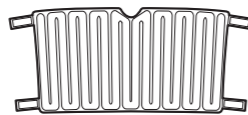
■ Waschen Sie alle abnehmbaren Teile vor der ersten Verwendung des Geräts oder wenn Sie das Gerät längere Zeit nicht verwendet haben. (S. DE22)



## Zubehör

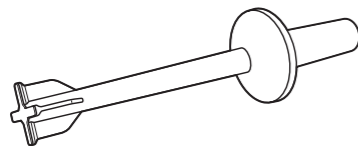


**Grundhalter**  
(Zum Aufsetzen/Abnehmen des Behälterbodens benutzen.)

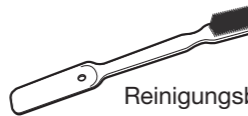


**Kühlmanschette** (In einer Gefriertruhe mehr als 4 Stunden kühlen)  
Benutzen Sie die Kühlmanschette, um Ihre Mixtur beim Mixen und/oder nach dem Mixen kühl zu halten (etwa 30 Minuten\*), indem Sie sie um den Mixbehälter legen. Sie kann bei Benutzung des Stampfers die Sicht versperren.

\* Die Dauer der Kälteisolierung kann von der Temperatur des Raums und der Zutaten abhängen.



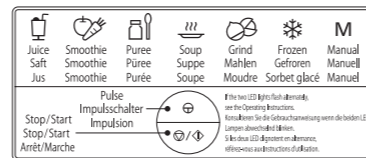
**Stampfer**  
Zum Zirkulieren oder Zerdrücken von Zutaten benutzen. (S. DE19)



**Reinigungsbürste**



**Tropfschale**  
Benutzen Sie diese Tropfschale zum Auffangen von Wassertropfen, wenn Sie die Kühlmanschette benutzen.



**Menü**  
Festpositionen: Folgen Sie den Anweisungen zu „Menü“.

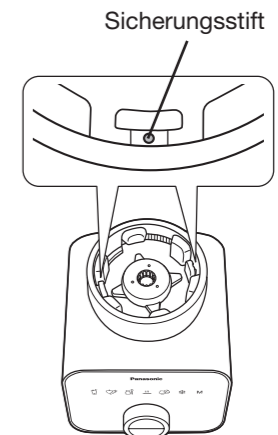
### Bedienfeld

Labels in the diagram:

- Menü Indikator
- Auto-Menüs (Saft, Smoothie, Püree, Suppe, Mahlen, Gefroren)
- Manueller Modus
- Impulschalter (nur manueller Modus) Diese Funktion nur kurzzeitig nutzen. Sie läuft nur, wenn „Impulschalter“ gedrückt gehalten wird.
- Wählhebel (Stellt Zeit und Geschwindigkeit ein.)
- Stop/Start
- Geschwindigkeit (Zeigt im Manueller Modus die Mixgeschwindigkeit mit Hilfe von Balken an. Drehen Sie vor Drücken der Stop/Start-Taste den Wählhebel nach rechts oder links, um jeweils eine höhere oder niedrigere Geschwindigkeit einzustellen.)
- Betriebszeit (Zeigt bei Nutzung eines Auto-Menü mit Hilfe von Balken die Betriebszeit an, die sich bis zum Abschluss vermindern. Drehen Sie den Wählhebel nach links oder rechts, um jeweils eine kürzere oder längere Betriebszeit einzustellen, bevor Sie die Stop/Start-Taste drücken.)

## Sicherheitsverriegelung

Ein Sicherheitsverriegelungssystem wurde entwickelt, um den Motor bei fehlendem Mixbehälter am Anspringen zu hindern, oder falls der Mixbehälter nicht richtig eingesetzt ist oder sich bei Betrieb neigt. Machen Sie die Sicherheitsstifte keinesfalls unwirksam. Dies wird zum Anspringen des Motors führen, was zu persönlichen Verletzungen führen kann.



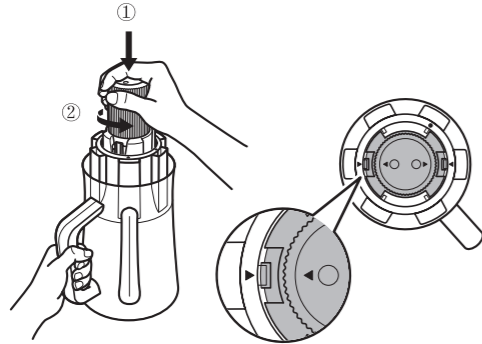


# Vor Gebrauch - Demontage und Montage -

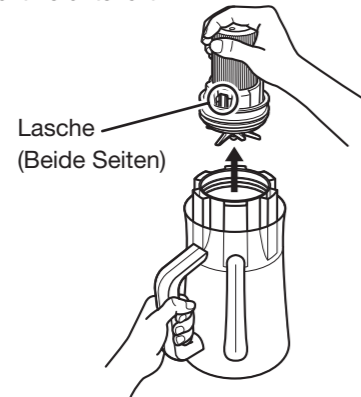
## Demontage und Montage des Behälterbodens

### <Demontage>

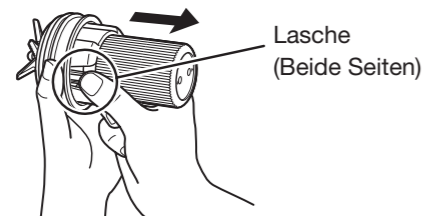
- 1** Setzen Sie den Grundhalter auf und richten Sie dabei die ▲ Markierungen auf dem Behälterboden und dem Grundhalter aufeinander aus. Dann drehen Sie ihn kräftig entgegen des Uhrzeigersinns.



- 2** Ziehen Sie den Grundhalter heraus.
- Drücken Sie auf keine Laschen am Grundhalter, damit der Behälterboden nicht herunterfällt.



- 3** Drücken Sie die Laschen am Grundhalter, um den Behälterboden von ihm zu lösen.

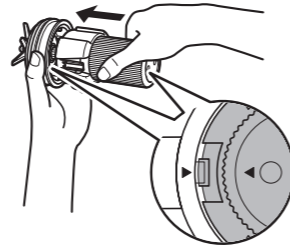
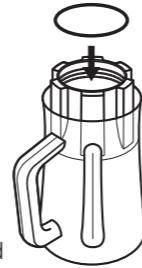


#### Anmerkung

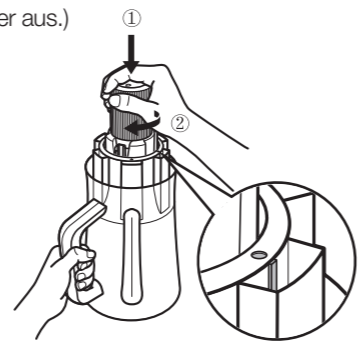
- Seien Sie bei der Handhabung des Behälterbodens vorsichtig. Die Messer sind scharf.
- Falls die Dichtung nicht am Mixbehälter und/oder der Behälterboden nicht fest am Mixbehälter angebracht ist, kann Flüssigkeit austreten.

### <Montage>

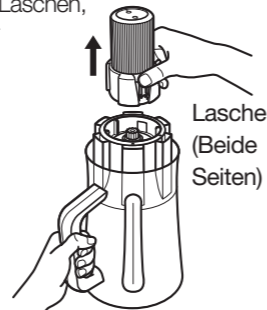
- 1** Bringen Sie die Dichtung in der Rille am Boden des Mixbehälters an. (Wird die Dichtung nicht komplett in der Rille angebracht, können Flüssigkeiten austreten.)
- 2** Bringen Sie den Grundhalter an und richten Sie die ▲ Markierung auf dem Behälterboden und dem Grundhalter aufeinander aus, dann drücken Sie den Grundhalter, bis Sie ein Klick-Geräusch hören.



- 3** Setzen Sie nach der Ausrichtung den Grundhalter in den Mixbehälter ein, und dann drehen Sie den Behälterboden, bis er sich nicht mehr weiterdreht. (Die „O“-Markierung am Behälterboden richtet sich auf die Linie am Mixbehälter aus.)



- 4** Drücken Sie auf die Laschen, um den Grundhalter abzunehmen.



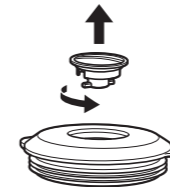
## Demontage und Montage des Deckels

### <Demontage>

- 1** Ziehen Sie die Lasche nach oben, um die Abdeckung zu öffnen.



- 2** Drehen Sie die Kappe entgegen des Uhrzeigersinns und ziehen Sie sie zum Entfernen nach oben.

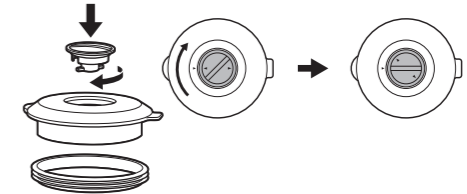


#### Anmerkung

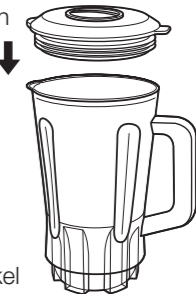
- Wenn Sie den Deckel gewaltsam öffnen, achten Sie darauf, keine Flüssigkeiten zu verschütten. Achten Sie außerdem auf entweichenden Dampf, besonders beim Mixen heißer Flüssigkeiten.

### <Montage>

- 1** Bringen Sie die Deckeldichtung ordnungsgemäß an und richten Sie die Abdeckung auf die ▼ -Markierung auf der Kappe aus. Drehen Sie dann die Kappe im Uhrzeigersinn, bis die ▼ -Markierung auf der Abdeckung gut auf den — Teil auf der Kappe ausgerichtet ist und Sie ein Klick-Geräusch hören. (Falls die Deckeldichtung nicht korrekt eingesetzt ist, kann Flüssigkeit durch die Abdeckung austreten.)



- 2** Setzen Sie den Deckel auf den Mixbehälter und drücken Sie ihn nach unten.



#### Anmerkung

- Stellen Sie sicher, dass der Deckel fest sitzt.

Richtig

Falsch



- Setzen Sie beim Mixen die Kappe auf, wenn der Stampfer nicht benutzt wird.
- Führen Sie bei Nutzung der Menü-Auswahl „Gefroren“ den Stampfer durch die Abdeckungsöffnung ein, statt die Kappe aufzusetzen.

## Montage der Kühlmanschette und der Tropfschale

### <Kühlmanschette>

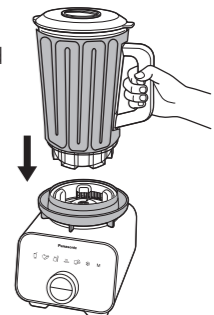
Nutzen Sie die Klettverschlüsse der Kühlmanschette, um die Manschette über- und unterhalb des Mixbehältergriffs zu befestigen, wobei das Schild auf der Außenseite der Manschette liegen muss.

### <Tropfschale>

Setzen Sie die Tropfschale auf das Motorgehäuse und schieben Sie es ganz nach unten.













#### Anmerkung

Achten Sie beim Abnehmen der Tropfschale nach dem Mixen auf verschüttetes Wasser.



# Anleitung zu Menüs und Funktionen für Auto-Menüs

■ Auto-Menüs-Auswahlen sind programmierte Geschwindigkeiten und Laufzeiten, die individuell verschieden sind und automatisch stoppen.

Menü	Menge (4 Portionen)	Auto-Menü		Zusätzliches Mixen (Manueller Modus verwenden)	Bemerkungen
		Anfängliche Einstellung	Zeit anpassen	Geschwindigkeit	
 <b>Saft</b> Saft mit schmackhafter und sanfter Textur.	1200 mL	3 Balken (1 min 30 s) 	1-5 Balken (Empfehlung) ● Weiche Zutaten: 1 Balken ● Harte Zutaten: 5 Balken	Mit 1 Balken beginnen und allmählich auf 9 Balken steigern.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Wenn Sie Zutaten in den Mixbehälter geben, geben Sie die Flüssigkeiten zuerst und dann erst die andern Zutaten hinein. Dies ermöglicht das gleichmäßige Mischen der Zutaten.</li> </ul>
 <b>Smoothie</b> Bereiten Sie Smoothies mit weniger Flüssigkeit zu als Saft.	800 mL	3 Balken (1 min) 	1-5 Balken (Empfehlung) ● Zutaten mit hohem Flüssigkeitsanteil: 1 Balken ● Zutaten mit weniger Flüssigkeitsanteil: 5 Balken	Mit 1 Balken beginnen und allmählich auf 9 Balken steigern.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Wenn Sie Zutaten in den Mixbehälter geben, geben Sie Flüssigkeiten zuerst hinein.</li> <li>• Wenn Sie Zutaten mit geringerem Wassergehalt verwenden, bleibt das Messer untätig. Geben Sie in diesem Fall Flüssigkeit zu oder benutzen Sie den Stampfer zum Zirkulieren.</li> </ul>
 <b>Püree</b> Bereiten Sie ein geschmeidiges Püree zum Kochen zu.	400 g	3 Balken (1 min 10 s) 	1-5 Balken (Empfehlung) ● Zutaten mit hohem Flüssigkeitsanteil: 1 Balken ● Zutaten mit weniger Flüssigkeitsanteil: 5 Balken	Mit 1 Balken beginnen und allmählich auf 9 Balken steigern.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Benutzen Sie bei Verwendung von Zutaten mit geringem Wassergehalt wie gekochtem Spinat, Kürbis oder Süßkartoffeln den Stampfer, um beim Zirkulieren zu helfen. Wenn zu solchen Zutaten Wasser hinzugegeben wird, kann man leicht ein Püree herstellen.</li> <li>• Falls der Stampfer die Zutaten nicht erreicht, geben Sie weitere Zutaten hinzu.</li> </ul>
 <b>Suppe</b> Machen Sie eine gleichmäßige Suppe und erwärmen Sie sie auf 60-90 °C. <p><b>Anmerkung</b></p> Die Temperatur kann sich beim Mixen von Suppenrezepten erhöhen.	1000 mL	8 Balken (7 min 40 s) 	Stellen Sie die Geschwindigkeit entsprechend der Temperatur der Suppe ein, bevor Sie sie in den Mixbehälter gießen. ● 40 °C Suppe: 6 Balken ● 30 °C Suppe: 7 Balken ● 20 °C Suppe: 8 Balken ● 10 °C Suppe: 9 Balken ● 5 °C Suppe: 10 Balken	Mit 1 Balken beginnen und allmählich auf 9 Balken steigern.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Beim Mixen von Suppen steigt die Temperatur des Mixbehälters an. Seien Sie beim Abnehmen des Mixbehälters und Entnehmen der Suppe vorsichtig.</li> <li>• Nicht roh zu verzehrende Zutaten wie Kartoffeln, Bohnen, Zwiebeln, Fleisch oder Fisch sollten vor dem Mixen vorgekocht werden.</li> <li>• Verringern Sie beim Mixen stärkehaltiger Zutaten wie Kartoffeln, Kürbis, Müsli oder Reis die Zeiteinstellung um einen Balken.</li> <li>• Stellen Sie sicher, dass die Zeiteinstellung korrekt ist.</li> <li>• Lassen Sie den Standmixer während des Betriebes nicht aus den Augen.</li> </ul>
 <b>Mahlen</b> Zermahlen Sie die Zutaten zu einem feinen Pulver.	100 g	2 Balken (15 s) 	1-3 Balken (Empfehlung) ● Weiche Zutaten: 1 Balken ● Harte Zutaten: 3 Balken	8 Balken mit Puls-Taste (Mehrmals drücken)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Stellen Sie sicher, dass der Mixbehälter vor Zugabe von Zutaten völlig trocken ist.</li> <li>• Bei zu langem Mixen können Nüsse butterig werden.</li> <li>• Schaben Sie vor weiterem Mixen die Nüsse von der Innenseite des Mixbehälters ab.</li> </ul>
 <b>Gefroren</b> Bereiten Sie ein geschmeidiges Dessert nur aus gefrorenen Früchten zu.	400 g	3 Balken (1 min 35 s) 	1-4 Balken (Empfehlung) ● Teilweise aufgetaut: 1-2 Balken ● Gefroren: 3-4 Balken	Mit 1 Balken beginnen und allmählich auf 9 Balken steigern.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Wenn Sie Zutaten einfrieren, breiten Sie sie flach aus, so dass sie einander nicht berühren.</li> <li>• Tauen Sie gefrorene Zutaten bei Raumtemperatur auf, bis eine Gabel bis zu ihrer Mitte eindringen kann.</li> <li>• Zerdrücken Sie die Zutaten beim Mixen mit dem Stampfer. Halten Sie die Abdeckung fest, um Bewegung oder Kippen zu vermeiden. Teilweise aufgetaute Früchte können leicht püriert werden.</li> </ul>

## <Vorbereitung von Zutaten>

- **Harte Zutaten:** In Würfel von unter 3 cm schneiden
  - Karotten
  - Kartoffeln
  - Kürbis etc.
- **Weiche Zutaten:** In 5 cm große Würfel schneiden
  - Bananen
  - Pfirsiche
  - Tomaten etc.
- **Blattgemüse:** In 3-5 cm breite Stücke schneiden.
- **Nüsse:** Schale und Haut entfernen.

## Anmerkung

Schneiden Sie für die Verwendung der „Gefroren“-Menü-Auswahl die Zutaten in 3 cm große Würfel vor dem Einfrieren.

## <Verbotene Zutaten>

- Kurkuma (in Würfeln)
- Bonito Stick (in Stücken)
- Getrocknete Abalone
- Nicht-Lebensmittel

## <Nicht empfohlene Zutaten>

- Zitrusfruchtschale: Sorgt für bitteren Geschmack.
- Maiskolben und harte Samenkörner: Keine gute Textur.

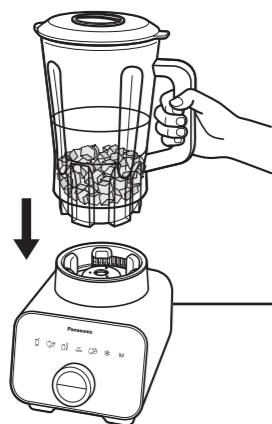
## Anmerkung

- Textur und Konsistenz der Zutaten variieren auf Grundlage der Zutaten und/oder der Menge der Mixtur. Falls Sie mit dem Gefrorenes-Menü gefrorene Früchte mit Samenkörnern mixen, kann das die Textur beeinflussen.
- Falls Sie den Stampfer benutzen müssen, schauen Sie auf Seite DE19 nach.
- Beginnen Sie für zusätzliches Mixen mit 1 Balken und steigern Sie dann langsam die Geschwindigkeit. (Außer für die Menü-Auswahl Mahlen.) Passen Sie die Mixzeit durch Prüfen des Mixturzustands an.
- Wenn Sie versuchen, eine Zeit außerhalb des Bereichs einzustellen, hören Sie ein Piepgeräusch.
- Keine heißen Zutaten (über 40 °C) in den Mixbehälter geben.
- Leichte und weiche Zutaten zuerst zugeben.

# Bedienung der Auto-Menüs

- Vorbereitung**
- ① Bringen Sie den Mixbehälter und den Behälterboden an. (S. DE14-15)
  - ② Bereiten Sie die Zutaten vor und geben Sie sie in den Mixbehälter. (S. DE17)  
(Flüssigkeiten zuerst)

## 1 Setzen Sie den Mixbehälter auf das Motorgehäuse auf. Dann stecken Sie den Netzstecker ein und schalten Sie den Schalter ein.



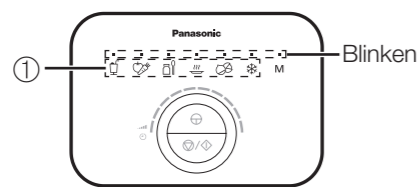
Der Ein-/Ausschalter befindet sich auf der Rückseite.

- Stellen Sie sicher, dass der Behälterboden und der Deckel fest angebracht sind. (S. DE14-15)  
Führen Sie bei Nutzung der Menü-Auswahl „Gefroren“ den Stampfer durch die Abdeckungsöffnung ein, statt die Kappe aufzusetzen.
- Stellen Sie sicher, dass der Mixbehälter richtig auf dem Motorgehäuse sitzt, sonst können die Tasten nicht aktiviert werden.
- Falls Sie die Kühlmanschette benutzen möchten, schauen Sie zur Montage auf Seite DE15 nach.

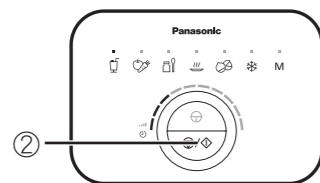
## 2 Menü wählen und „▶“ zum Starten drücken.

- Auf die Illustration drücken, um eine Menü-Auswahl zu wählen.

(Bild 1: Bedienfeld bei Treffen von Menü-Auswahl)



(z.B.: Saft ist ausgewählt.)



- Erfolgt in den 10 Sekunden nach der Menü-Auswahl keine Aktion, kehrt die Anzeige zur vorherigen Menü-Auswahl zurück. (Bild 1)
- Die Mixzeit wird durch Balken angezeigt und vermindert sich bis zum Abschluss des Mixvorgangs.
- Falls Sie die Mixzeit einstellen möchten, drehen Sie den Wählhebel zum Verlängern oder Verkürzen der Zeit nach rechts oder links, bevor Sie die „▶“ Taste drücken. (S. DE16)
- Auto-Menüs stoppen automatisch, falls Sie sie aber während eines Vorgangs stoppen wollen, drücken Sie „▶“.
- Falls Sie den Stampfer beim Mixen benutzen müssen, folgen Sie den Anweisungen auf Seite DE19.

## 3 Warten Sie nach dem abschließenden Piepgeräusch ab, bis das Messer völlig stillsteht, und nehmen Sie den Mixbehälter ab. Textur und Konsistenz der Mixtur prüfen.

Wird zusätzliches Mixen benötigt, setzen Sie den Mixbehälter wieder auf und benutzen Sie den Manueller Modus auf Seite DE21 für weiteres Mixen.



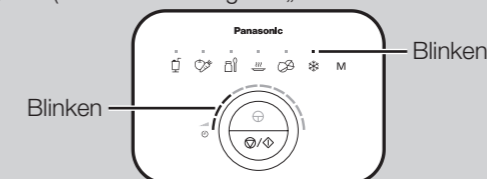
- Vorsicht vor spritzender Flüssigkeit bei heftigem Öffnen des Deckels.
- Gießen Sie die Mixtur im Mixbehälter aus oder nehmen Sie sie mit einem Gummischaber oder -spachtel aus dem Mixbehälter. Stecken Sie Ihre Hände nicht in den Mixbehälter.
- Schalten Sie nach Gebrauch den Ein-/Ausschalter am Geräterücken aus und ziehen Sie den Netzstecker.

\* Falls der Standmixer mitten im Mixen anhält, hat sich der Schutzschalter eingeschaltet. Folgen Sie den Anweisungen auf Seite DE23 und DE24, um ihn abzuschalten.

### <Verwendung des Stampfers beim Mixen>

- Benutzen Sie den Stampfer, wenn die Zutaten nicht zirkulieren oder wenn Sie die Zutaten beim Mixen zerdrücken müssen. (z.B. beim Mixen großer Mengen Blattgemüse, Mixen von Zutaten mit geringem Flüssigkeitsgehalt oder Nutzung der „Gefroren“-Menü-Auswahl.)

- ① „▶“ drücken. (z.B.: Bei Nutzung der „Gefroren“-Menü-Auswahl.)



- ② Öffnen Sie die Kappe durch Drehen entgegen des Uhrzeigersinns, nachdem das Messer völlig stillsteht.
  - Stellen Sie sicher, dass die Abdeckung fest sitzt.
- ③ Führen Sie den Stampfer durch die Abdeckungsöffnung und drücken Sie „▶“ .
  - Keine anderen Utensilien einführen. Benutzen Sie nur den mitgelieferten Stampfer.
- ④ Bewegen Sie den Stampfer zum Zirkulieren oder gleichmäßigen Zerdrücken der Zutaten.
  - Ein Herunterdrücken des Stampfers direkt nach unten könnte die Zutaten nicht zirkulieren lassen. Falls nötig, bewegen Sie den Stampfer zu den Seiten des Mixbehälters hin.
  - Halten Sie die Abdeckung beim Benutzen des Stampfers fest.

#### Anmerkung

- Führen Sie bis zu 10 Sekunden nach Drücken von „▶“ den Stampfer ein oder geben Sie Zutaten hinzu. Sonst wird die Menü-Auswahl abgebrochen.
- Wird der Stampfer zum Drücken und Niederhalten klebriger Zutaten wie Bananen benutzt, kann der Schutzschalter ausgelöst werden (S. DE25).





# Leitfaden zu Mengen und Funktionen für den Manueller Modus

Eigenes Rezept		Menge (min - max)	Tipp zum Mixen
Getränke	Saft	300 - 1800 mL	① Puls-taste bei einer Geschwindigkeit von 8 Balken 3 bis 5 Mal drücken. ② Geschwindigkeit auf 5 Balken verringern und mixen, bis keine Feststoffe mehr zu sehen sind.
	Smoothie	400 - 1800 mL	③ Geschwindigkeit auf 9 Balken erhöhen und bis zur Geschmeidigkeit mixen.
Pasten	Püree	300 - 500 g	Mixen mit einer Geschwindigkeit von 1 Balken starten und bei Prüfen der Mixbedingungen auf 9 Balken steigern. Bei Zutaten mit geringerem Wassergehalt Wasser zugeben, um die Verarbeitung zu erleichtern.
	Erdnussbutter	300 - 500 g	① Mixen mit einer Geschwindigkeit von 1 Balken beginnen und auf 9 Balken steigern. ② Allmählich mixen und mit dem Stampfer zerdrücken, bis es ölig wird (etwa 30 bis 60 Sekunden). ③ Geschwindigkeit auf 7 Balken erhöhen und bis zur Geschmeidigkeit mixen.
Suppe	Suppe	250 - 1000 mL	Mixen mit einer Geschwindigkeit von 1 Balken starten und bei Prüfen der Mixbedingungen auf 9 Balken steigern. Lassen Sie den Standmixer während des Betriebes nicht aus den Augen.
Crushes	Nüsse	50 - 150 g	Puls-taste bei einer Geschwindigkeit von 8 Balken mehrmals kurz drücken.
	Karotten	50 - 100 g	① In 2-3 cm große Würfel schneiden. ② Puls-taste bei einer Geschwindigkeit von 8 Balken 2 bis 4 Mal drücken.
	Parmesankäse	50 - 200 g	① In 2-3 cm große Würfel schneiden. ② Puls-taste bei einer Geschwindigkeit von 8 Balken 6 bis 15 Mal drücken.
	Eiswürfel	100 - 150 g	① Puls-taste bei einer Geschwindigkeit von 8 Balken 3 bis 4 Mal drücken. ② Mit einer Geschwindigkeit von 9 Balken 5 bis 10 Sekunden mixen.
Gefrorenes Gericht	Gefroren	400 - 600 g	① Puls-taste bei einer Geschwindigkeit von 8 Balken 2 bis 3 Mal drücken. ② Mit einer Geschwindigkeit von 1 Balken mixen und allmählich auf 9 Balken steigern, dabei Mixbedingungen prüfen. ③ Geschwindigkeit auf 7 Balken vermindern, wenn Zutaten püriert sind, und bis zur Geschmeidigkeit mixen.

## Anmerkung

- Beim Mixen von unter oder über 4 Portionen Tabelle oben zu Rate ziehen.
- Beim Beginnen des Mixens von harten Zutaten mit einer Geschwindigkeit von 1 Balken kann das Messer stehenbleiben. In diesem Fall die Geschwindigkeit erhöhen oder die Zutaten aus dem Mixbehälter nehmen und wieder eingeben.
- Textur und Konsistenz der Zutaten können auf Grundlage der Zutaten und/oder der Menge der Mixtur variieren.
- Passen Sie die Mixzeit an, während Sie den Zustand der Mixtur prüfen.
- Falls Sie gefrorene Früchte mit Samenkörnern mixen, kann das die Textur beeinflussen.
- Benutzen Sie den Stampfer, wenn die Zutaten nicht zirkulieren oder wenn Sie die Zutaten beim Mixen zerdrücken müssen (S. DE19).

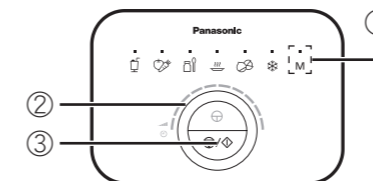
# Bedienung des Manueller Modus

- Vorbereitung**
- ① Bringen Sie den Mixbehälter und den Behälterboden an. (S. DE14-15)
  - ② Bereiten Sie die Zutaten vor und geben Sie sie in den Mixbehälter. (S. DE17)  
(Zuerst Flüssigkeit zugeben)
  - ③ Deckel schließen und Mixbehälter auf das Motorgehäuse aufsetzen. (S. DE18)
  - ④ Netzstecker einstecken und Schalter einschalten.

## 1 Manueller Modus auswählen und Geschwindigkeit durch Drehen des Wählhebels anpassen.

Dann „“ zum Starten drücken.

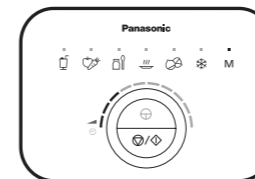
(Bild 1: Beim Auswählen des Manueller Modus)



- Erfolgt in den 10 Sekunden nach der Auswahl des Manueller Modus keine Aktion, kehrt die Anzeige zur vorherigen Menü-Auswahl zurück.
- Die Mixgeschwindigkeit wird durch Balken angezeigt, die über dem Wählhebel aufleuchten.  
Siehe Mixgeschwindigkeit auf Seite DE20.
- Falls Sie beim Mixen den Stampfer benutzen müssen, schauen Sie auf Seite DE19 nach.
- Falls Sie beim Mixen die Geschwindigkeit ändern müssen, drehen Sie den Wählhebel langsam.
- Falls Sie die Kühlmanschette benutzen möchten, schauen Sie zur Montage auf Seite DE15 nach.

## 2 Drücken Sie „“, wenn das Mixen abgeschlossen ist. Entfernen Sie den Mixbehälter vom Motorgehäuse und prüfen Sie den Zustand der Mixtur, nachdem das Messer vollständig zum Stillstand gekommen ist.

Der Standmixer stoppt automatisch etwa 9 Minuten 40 Sekunden nach Beginn des Mixens.



- Gießen Sie die Mixtur aus dem Mixbehälter aus oder entnehmen Sie sie mit einem Gummischaber oder einem Spachtel aus dem Mixbehälter.
- Schalten Sie nach Gebrauch den Ein-/Ausschalter am Geräterücken aus und ziehen Sie den Netzstecker.
- \* Falls der Standmixer mitten im Mixen anhält, hat sich der Schutzschalter eingeschaltet. Folgen Sie den Anweisungen auf Seite DE23 und DE24, um ihn abzuschalten.

### Sie können mit Ihrem Standmixer Kartoffelpüree machen!

- Kartoffeln: 300 g
  - Milch: 60 mL
  - Sahne: 20 mL
  - Salz: eine Prise
  - Pfeffer: eine Prise
  - Muskatnuss: eine Prise
  - Ungesalzene Butter: 30 g
- (1) Die Kartoffeln schälen und in Würfel von 3 cm schneiden. Kartoffeln und Salz in eine Pfanne geben und dann kochen.
  - (2) Wenn die Kartoffeln gar sind, das Wasser ausschütten und die Kartoffeln über der Hitze trocknen.
  - (3) Die Milch, die Sahne und die ungesalzene Butter in eine andere Pfanne geben und erwärmen.
  - (4) Füllen Sie (2) und (3) in den Mixbehälter und geben Sie die Muskatnuss, das Salz und den Pfeffer hinzu.  
Beginnen Sie mit der Geschwindigkeit auf 1 Balken und erhöhen Sie sie allmählich auf 6 Balken während 1 Minute.
- \* Mixen Sie die Kartoffeln solange diese noch warm sind (allerdings nicht über 40 °C), da sie sich so einfacher mixen lassen.

# Reinigung

- Ziehen Sie den Netzstecker vor der Reinigung ab.
- Reinigen Sie das Produkt vor dem ersten Gebrauch und nach jedem Gebrauch.
- Reinigen Sie den Standmixer nicht, bevor er abgekühlt ist.
- Entfernen Sie vor der Reinigung alle demontierbaren Teile.
- Bei Gebrauch kann es zu Verfärbungen kommen, das schränkt aber nicht die Verwendbarkeit ein.

## Anmerkung

- Benutzen Sie kein Benzin, Verdünnern, Alkohol, Bleiche, Schleifmittel, Metallbürsten oder Nylonbürsten, sonst wird die Oberfläche beschädigt.
- Waschen Sie das Motorgehäuse und den Behälterboden nicht in einem Geschirrspüler.
- Reinigen Sie das Gerät nicht mit einem spitzen Gegenstand wie etwa einem Zahnstocher oder einer Nadel.

## Kappe/Abdeckung/Deckeldichtung

Reinigen Sie die Teile mit verdünntem Geschirreiniger (neutral) und einem weichen Schwamm. Anschließend gründlich mit Wasser abspülen und gut trocknen lassen.

- Demontieren Sie die Deckeldichtung.

\* Spülmaschinen geeignet

## Mixbehälter/Dichtung/Tropfschale

Reinigen Sie die Teile mit verdünntem Geschirreiniger (neutral) und einem weichen Schwamm. Anschließend gründlich mit Wasser abspülen und gut trocknen lassen.

- Stellen Sie vor dem Reinigen sicher, dass die Behälterdichtung herausgenommen wurde (sie könnte bei der Reinigung verloren gehen).

\* Spülmaschinen geeignet

## Behälterboden

Reinigen Sie die Teile mit verdünntem Geschirreiniger (neutral) und einem weichen Schwamm. Anschließend gründlich mit Wasser abspülen und gut trocknen lassen.

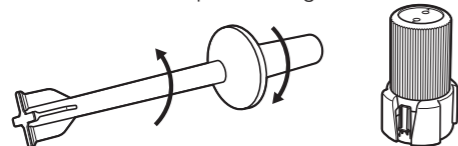
### Anmerkung

**Seien Sie bei der Handhabung des Behälterbodens vorsichtig. Das Messer ist scharf.**

\* NICHT Spülmaschinen geeignet

## Stamper/Grundhalter

Reinigen Sie die Teile mit verdünntem Geschirreiniger (neutral) und einem weichen Schwamm. Anschließend gründlich mit Wasser abspülen und gut trocknen lassen.

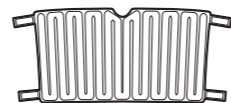


Montieren/Demontieren Sie den Stamper unter Bezugnahme auf das obige Bild.

\* Spülmaschinen geeignet

## Motorgehäuse/Kühlmanschette

Abwischen mit einem gut ausgewringenen Tuch.



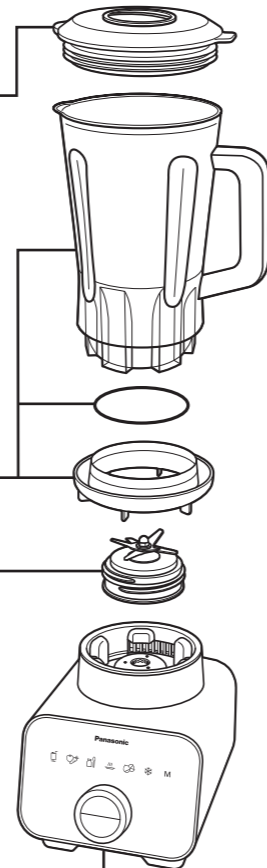
### Anmerkung

Sobald die Kühlmanschette sauber und trocken ist, bewahren Sie sie bis zum nächsten Gebrauch im Kühlschrank auf.

\* NICHT Spülmaschinen geeignet

In einer Spülmaschine abwaschbare Teile.

- Entfernen Sie alle Rückstände vom Teil, bevor Sie es in die Spülmaschine legen.
- Hohe Temperaturen können die Teile beschädigen, also halten Sie die Teile bitte von Hitze abstrahlenden Geräten fern oder senken Sie deren Temperatur.









# Fehlerbeseitigung

- Bitte prüfen Sie die folgenden Punkte, bevor Sie uns wegen einer Reparatur kontaktieren.

Problem	Ursache und Maßnahme
Das Gerät lässt sich nicht einschalten.	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Der Netzstecker ist nicht in der Steckdose. → Stecken Sie den Stecker ganz ein.</li> <li>● Der Ein-/Ausschalter ist nicht eingeschaltet. → Schalten Sie den Ein-/Ausschalter hinten am Gerät ein.</li> <li>● Der Schutzschalter wurde ausgelöst. → Drücken Sie den Rücksetzknopf am Boden des Motorgehäuses (S. DE25).</li> </ul>
Es kann kein Auto-Menü ausgewählt werden.	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Der Mixbehälter ist nicht richtig aufgesetzt. → Setzen Sie den Mixbehälter richtig auf. (S. DE18)</li> <li>● Der Manueller Modus oder die Auto-Menü-Auswahl werden beim Mixen ausgewählt. → Wählen Sie eine Auto-Menü-Auswahl oder den Manueller Modus, nachdem der Motor gestoppt ist.</li> <li>● Die Knöpfe werden mit Handschuhen gedrückt. → Drücken Sie die Knöpfe mit bloßer Hand.</li> <li>● Der Knopf wurde mit feuchter Hand gedrückt. → Trocknen Sie Ihre Hand und drücken Sie den Knopf erneut.</li> <li>● Knopf nicht gedrückt. → Stellen Sie sicher, auf die Illustration des Knopfes zu drücken.</li> </ul>
Obwohl die Stromversorgung eingeschaltet ist, beginnt das Gerät nicht mit dem Mixen.	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Der Mixbehälter ist nicht richtig aufgesetzt. → Setzen Sie den Mixbehälter richtig auf.</li> <li>● Es ist keine Auto-Menü-Auswahl oder der Manueller Modus ausgewählt. → Wählen Sie eine Auto-Menü-Auswahl oder den Manueller Modus.</li> <li>● Die Zutaten haben sich verkantet. → Nehmen Sie die Zutaten aus dem Mixbehälter und geben Sie sie dann wieder hinein.</li> </ul>
Die gewählte Menü-Auswahl wird abgebrochen. (Alle Menüanzeiger blinken.)	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Die Stop/Start-Taste wurde nicht innerhalb von 10 Sekunden nach Wahl der Menü-Auswahl gedrückt. → Die Menü-Auswahl wird nach 10 Sekunden Untätigkeit zum Schutz vor einer Motorbetriebsfehlfunktion abgebrochen. Wählen Sie eine Auto-Menü-Auswahl oder erneuert den Manueller Modus aus und drücken Sie innerhalb von 10 Sekunden auf „◀▶“.</li> </ul>
Die Zeit auf den Auto-Menüs kann nur zum Teil eingestellt werden.	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Maximale und minimale Mixzeit sind für jedes Menü eingestellt und weichen voneinander ab. → Stellen Sie die Zeit jeweils so ein, dass sie in den Auswahlrahmen des Menüs passt. (S. DE16)</li> </ul>
Das Gerät stoppt während des Mixens.	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Der Stromunterbrecherschutz ist aktiv. <ul style="list-style-type: none"> <li>• Zu viele Zutaten</li> <li>• Mixen harter Zutaten</li> <li>• Ungewöhnliche Geräusche oder Vibrationen</li> </ul> → Setzen Sie den Schutzschalter zurück. (S. DE25) </li> <li>• Verwendung klebriger Zutaten → Flüssigkeit zugeben.</li> <li>● Die maximale Betriebszeit (etwa 9 Minuten 40 Sekunden) wurde überschritten. → Schalten Sie die Stromzufuhr ab und fahren Sie nach 10 Minuten Ruhe fort.</li> <li>● Die Sicherheitsverriegelung wurde durch Kippen des Mixbehälters bei Benutzung des Stampfers ausgelöst. → Starten Sie erneut und halten Sie die Abdeckung beim Benutzen des Stampfers fest.</li> </ul>


# Fehlerbeseitigung

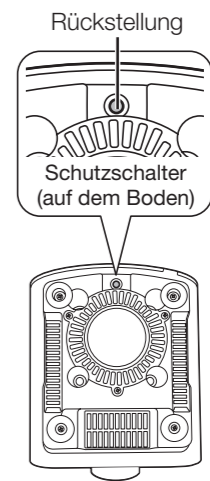
■ Bitte prüfen Sie die folgenden Punkte, bevor Sie uns wegen einer Reparatur kontaktieren.

Problem	Ursache und Maßnahme
Die Mixtur im Mixbehälter tritt aus.	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Der Behälterboden ist zu lose aufgesetzt. → Bringen Sie den Behälterboden fest am Mixbehälter an. (S. DE14)</li> <li>● Die Dichtung der Abdeckung oder des Mixbehälters ist nicht richtig angebracht. → Bringen Sie die Dichtung richtig an. (S. DE14)</li> <li>● Die Dichtung der Abdeckung oder des Mixbehälters ist beschädigt. → Ersetzen Sie die Dichtung. (S. DE25)</li> </ul>
Es gibt ungewöhnliche Geräusche oder Vibrationen.	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Stecken Sie Ihre Hände nicht in den Mixbehälter. → Stoppen Sie das Gerät und verringern Sie die Zutatenmenge.</li> <li>● Der Behälterboden ist zu lose aufgesetzt. → Bringen Sie den Behälterboden fest am Mixbehälter an. (S. DE14)</li> </ul>
Das Messer dreht sich.	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Zu viele Eiswürfel oder gefrorene Früchte. → Schalten Sie das Gerät ab und führen Sie den Stampfer zum Zirkulieren ein, nachdem das Messer ganz zum Stillstand gekommen ist. (S. DE19)</li> <li>● Die Flüssigkeitsmenge ist gering. → Flüssigkeit zugeben.</li> </ul>
Textur und Konsistenz der Mixtur sind nicht gut geworden.	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Wenn Sie Mengen von über oder unter 4 Portionen mixen, können Textur und Konsistenz bei Auto-Menüs weniger gut ausfallen. → Versuchen Sie es mit dem Manueller Modus. (S. DE20-21)</li> </ul>
Die  und  -Anzeigen blinken abwechselnd.  Die  und  -Anzeigen blinken abwechselnd.	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Dies ist eine Fehlfunktion. → Wenden Sie sich zwecks Überprüfung und Reparatur an ein zugelassenes Panasonic Service Center.</li> </ul>
Das Gerät stoppt während des Mixens und die  und M -Anzeigen blinken abwechselnd.	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Der Überlastungsschutz hat sich eingeschaltet. <ul style="list-style-type: none"> <li>• Zu viele Zutaten</li> <li>• Verwendung harter Zutaten</li> <li>• Die gewählte Geschwindigkeit ist für harte Zutaten zu niedrig → Schalten Sie das Gerät ab und fahren Sie nach 10 Minuten Ruhe fort.</li> </ul> </li> <li>* Es besteht die Möglichkeit des Versagens, falls es sofort erneut benutzt wird. Bei erneuter Verwendung des Gerätes muss sich das Messer frei drehen können. Das kann durch Verringerung der Zutatenmenge oder Erhöhen der Geschwindigkeit erfolgen.</li> </ul>
Das Gerät stoppt während des Mixens und die  und M -Anzeigen blinken abwechselnd.	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Dies zeigt an, dass die Motortemperatur zu hoch ist. Bitte schalten Sie das Gerät aus und warten, bis die Temperatur gesunken ist. (Wenn das Gerät wie auf DE18 Bild 1 in den Bereitschaftsmodus wechselt, ist die Temperatur wieder normal geworden.)</li> </ul>

# Überlastungsschutz

Bei einer Überlastung wird der Schutzschalter ausgelöst, und der Standmixer hört sofort auf zu arbeiten. Sie können die folgenden Schritte zum Deaktivieren des Schutzes vornehmen.

1. Entfernen Sie den Mixbehälter vom Motorgehäuse und verringern Sie die Zutatenmenge auf weniger als die halbe Kapazität.
2. Drehen Sie das Motorgehäuse um und drücken Sie den Rücksetzknopf auf der Unterseite.
3. Setzen Sie den Mixbehälter wieder auf und drücken Sie nach Auto-Menü oder Manueller Modus-Auswahl „“ zum erneuten Mixen.



# Ersatzteile

Ersatzteile sind bei Ihrem Händler oder Service-Center erhältlich.

Teilename	Teilenummer
Dichtung	VE28B2461
Deckeldichtung	VE22B2461K0
Kühlmanschette	VU03E246

# Technische Daten

	MX-ZX1800
Stromversorgung	230 - 240 V ~ 50 Hz
Stromverbrauch	1200 - 1300 W
Geschwindigkeitsregler	10-Stufen-Geschwindigkeitsregler
Betriebsdauer	Dauerbetrieb (Wiederholen Sie den Zyklus von 9 min EIN und dann 10 min AUS)
Fassungsvolumen	1800 mL
Maße (B × T × H) (ca.)	22,8 × 24,0 × 44,7 cm
Gewicht (ca.)	6,1 kg
Länge des Netzkabels (ca.)	1,9 m
Luftübertragenes akustisches Geräusch	91 (dB (A) Ref 1pW)





## Sommaire

	Page
Consignes de sécurité .....	FR3
Informations importantes .....	FR11
Nom des pièces et instructions d'utilisation .....	FR12
Verrouillage de sécurité .....	FR13
Avant l'utilisation - Démontage et assemblage - .....	FR14
Guide des menus et fonctions pour les menus automatiques .....	FR16
Comment utiliser les menus automatiques .....	FR18
Guide des quantités et des fonctions en mode manuel .....	FR20
Comment utiliser le mode manuel .....	FR21
Comment nettoyer .....	FR22
Dépannage .....	FR23
Disjoncteur de protection .....	FR25
Pièces de rechange .....	FR25
Spécifications .....	FR25

Merci d'avoir acheté le produit Panasonic.

- Ce produit est destiné à un usage domestique uniquement.
- Veuillez lire attentivement ces consignes pour utiliser le produit correctement et en toute sécurité.
- Avant d'utiliser ce produit veuillez accorder une attention particulière aux « Consignes de sécurité » (Page FR3-10).
- Veuillez conserver cette notice pour une utilisation ultérieure.



Ce symbole sur le produit signale « Veuillez lire avec soin le manuel d'emploi avant l'utilisation ».

## Consignes de sécurité

Assurez-vous de suivre ces consignes.

Afin de prévenir les accidents ou blessures de l'utilisateur ou d'autres personnes, et les dommages matériels, veuillez suivre les consignes ci-dessous.

■ **Les tableaux suivants indiquent le degré de dommages causés par une mauvaise utilisation.**



**AVERTISSEMENT :** Indique un danger potentiel qui pourrait entraîner des blessures graves ou la mort.



**ATTENTION :** Indique un danger potentiel susceptible de causer des blessures ou dommages matériels mineurs.

■ **Les symboles sont classés et expliqués comme suit.**



Ce symbole indique une interdiction.



Ce symbole indique une exigence qui doit être suivie.



### AVERTISSEMENT

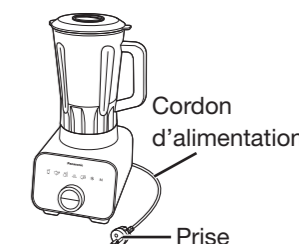
**Pour éviter un choc électrique, un incendie dû à un court-circuit, des brûlures ou des blessures graves.**



● **Ne pas endommager le cordon d'alimentation ou la prise.**

Les actions suivantes sont strictement interdites.



Modifier, toucher ou placer à proximité d'éléments chauffants, plier, tordre, tirer le long des arêtes tranchantes, tirer sur des arêtes tranchantes, poser des objets lourds sur le dessus, botteler le cordon d'alimentation et transporter l'appareil par le cordon d'alimentation.






# Consignes de sécurité

Assurez-vous de suivre ces consignes.

## AVERTISSEMENT

-  ● **Ne pas utiliser l'appareil si le cordon d'alimentation ou la prise est endommagé(e) ou si la prise n'est pas correctement branchée à la prise murale.**  
→ Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son réparateur agréé ou une autre personne qualifiée afin d'éviter tout danger.
- **Ne pas brancher ou débrancher la prise avec les mains mouillées.**
  - S'assurer toujours que les mains sont sèches avant de manipuler la prise ou mettre l'appareil en marche.
-  ● **S'assurer que la tension indiquée sur l'étiquette de l'appareil correspond à votre alimentation locale.**  
Éviter également de brancher d'autres appareils à la même prise murale pour empêcher une surchauffe électrique. Cependant, si vous connectez un certain nombre de prises, assurez-vous que la puissance totale ne dépasse pas la puissance nominale de la prise murale.
- **Insérer la prise fermement.**  
(Autrement, cela peut provoquer une électrocution et un incendie en raison de la chaleur qui peut être générée autour de la prise.)

## AVERTISSEMENT

-  ● **Épousseter la prise régulièrement.**  
(L'accumulation de poussière et d'humidité sur la prise peut provoquer une isolation insuffisante et un incendie.)  
→ Débrancher la prise, et la nettoyer avec un chiffon sec.
- **Tenir le cordon d'alimentation hors de portée des enfants. Ne pas laisser le cordon d'alimentation pendre sur le bord de la table ou du plan de travail.**
-  ● **Ne pas plonger le boîtier du moteur dans de l'eau ou l'éclabousser avec de l'eau.**
- **Ne pas démonter, réparer ou modifier l'appareil.**  
→ Se renseigner au lieu d'achat ou dans un center de service client Panasonic.
- **Ne pas laisser les nourrissons et les enfants jouer avec l'emballage.**  
(Cela peut causer un étouffement.)
- **Ne réglez pas le menu soupe incorrectement. Le contenu peut surchauffer s'il est trop mélangé.**  
La surchauffe peut causer des brûlures en cas de mauvaise manipulation.
-  ● **Toujours tenir les enfants à l'écart de l'appareil.**
  - Les enfants ne se rendent pas compte des dangers potentiels auxquels ils peuvent s'exposer en raison d'une mauvaise utilisation de l'appareil.

# Consignes de sécurité

Assurez-vous de suivre ces consignes.

## AVERTISSEMENT

- **Arrêter immédiatement d'utiliser l'appareil et le débrancher dans l'éventualité très peu probable où celui-ci cesse de fonctionner correctement.**  
(Cela peut provoquer de la fumée, un incendie, une électrocution ou des brûlures.)  
par exemple, en cas d'anomalie ou de panne
  - La prise et le cordon d'alimentation chauffent de manière anormale.
  - Le cordon d'alimentation est endommagé ou l'appareil n'est plus alimenté.
  - Le corps principal est déformé, présente des détériorations visibles ou est anormalement chaud.
  - Un bruit se fait entendre pendant l'utilisation.
  - Il y a une odeur désagréable.
  - Il y a une autre anomalie ou panne.  
(Cela peut provoquer une électrocution ou une fuite électrique.)→ Débranchez l'appareil immédiatement et consultez le revendeur ou un centre de revente agréé par Panasonic pour inspection ou réparation du produit.
- **Faites attention quand vous versez du liquide chaud dans le mixer, car il peut être éjecté de l'appareil par la formation de vapeur soudaine.**

## AVERTISSEMENT

- **Faites attention, car la soupe peut devenir chaude pendant le mélange.**
  - Ne pas laisser l'appareil sans surveillance pendant l'utilisation.
- **Cet appareil ne doit pas être utilisé par les enfants. Tenir l'appareil et son cordon d'alimentation hors de portée des enfants. Il peut être utilisé sous surveillance par des personnes ayant un handicap physique, sensoriel ou mental ou n'ayant pas d'expérience et de connaissances ou si elles prennent connaissance des consignes d'utilisation sécuritaire de l'appareil et si elles sont conscientes des risques encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.**  
(Cela peut provoquer des brûlures, des blessures ou une électrocution.)

## ATTENTION

**Pour éviter les chocs électriques, la fumée, le feu, les brûlures, les blessures ou les dégâts matériels.**

- **Ne pas utiliser l'appareil à des fins autres que celles décrites dans la présente notice.**
  - Panasonic décline toute responsabilité en cas de mauvaise utilisation de l'appareil ou tout manquement aux présentes consignes.



# Consignes de sécurité

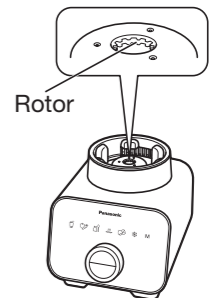
Assurez-vous de suivre ces consignes.

## ⚠ ATTENTION

- **Ne pas utiliser l'appareil dans les emplacements suivants.**
  - Sur les surfaces irrégulières, les tapis ou les nappes etc.
  - Les endroits où il peut être éclaboussé ou près d'une source de chaleur.  
(Cela peut provoquer une électrocution ou une fuite électrique.)
  - Près d'eaux libres telles que des baignoires, éviers ou autres récipients.  
(Cela peut provoquer une électrocution ou une fuite électrique.)
  - Près d'un mur ou d'un meuble.  
(Cela peut causer une décoloration ou un gauchissement.)
- **Ne pas insérer d'objet dans les fentes.**
  - En particuliers des objets métalliques tels que des broches ou des fils.
- **Ne pas tenir l'appareil par le cordon d'alimentation.**
- **Ne pas remplacer les pièces de l'appareil par d'autres pièces que les pièces de rechange d'origine prévues pour cet appareil.**
- **Ne pas faire fonctionner l'appareil en continu pendant plus de 9 minutes. Laisser reposer 10 minutes après 9 minutes d'utilisation.**
- **Ne mettez pas les doigts ni un ustensile comme une cuillère ou une fourchette dans la carafe du mixer pendant son fonctionnement.**
- **Toujours débrancher l'appareil de l'alimentation si vous vous en éloignez ou avant de le monter, le démonter et le nettoyer.**

## ⚠ ATTENTION

- **Ne pas laisser l'appareil sans surveillance pendant l'utilisation. Mettre l'appareil hors tension lorsqu'il n'est pas utilisé. Autrement l'appareil peut surchauffer.**
- **Ne déposez pas d'ingrédients chauds (supérieur à 40 °C) dans la carafe du mixer.**
- **Ne faites pas fonctionner l'appareil sans son couvercle en place.**
- **N'enlevez pas le couvercle et ne désassemblez pas le mixer pendant son fonctionnement.**
- **N'excédez pas les quantités maximales d'ingrédients dans la carafe du mixer. (P. FR16, 20)**
- **Ne touchez pas au rotor immédiatement après l'utilisation, car il peut être chaud.**
- **Ne mettez pas votre main dans la carafe pour en enlever le mélange. Utilisez un grattoir ou une spatule en caoutchouc pour prendre du mélange.**
- **S'assurer de tenir la prise au moment de la débrancher de la prise murale. Ne jamais tirer sur le cordon d'alimentation.**
- **Placer l'appareil sur un plan de travail ferme, sec, propre, plat et calorifuge.**
- **Attention à ne pas trébucher sur ou s'emmêler les pieds dans le cordon d'alimentation pendant l'utilisation.**



## Consignes de sécurité

Assurez-vous de suivre ces consignes.

### ATTENTION

- **Mettre l'appareil hors tension et débrancher l'alimentation électrique avant de changer les accessoires ou les pièces amovibles pendant l'utilisation.**
- **Faites attention en manipulant les lames tranchantes, en vidant la carafe et pendant le nettoyage.**
- **Ouvrir le couvercle ou retirer la carafe du boîtier du moteur seulement lorsque les lames ont cessé de tourner.**

## Informations importantes

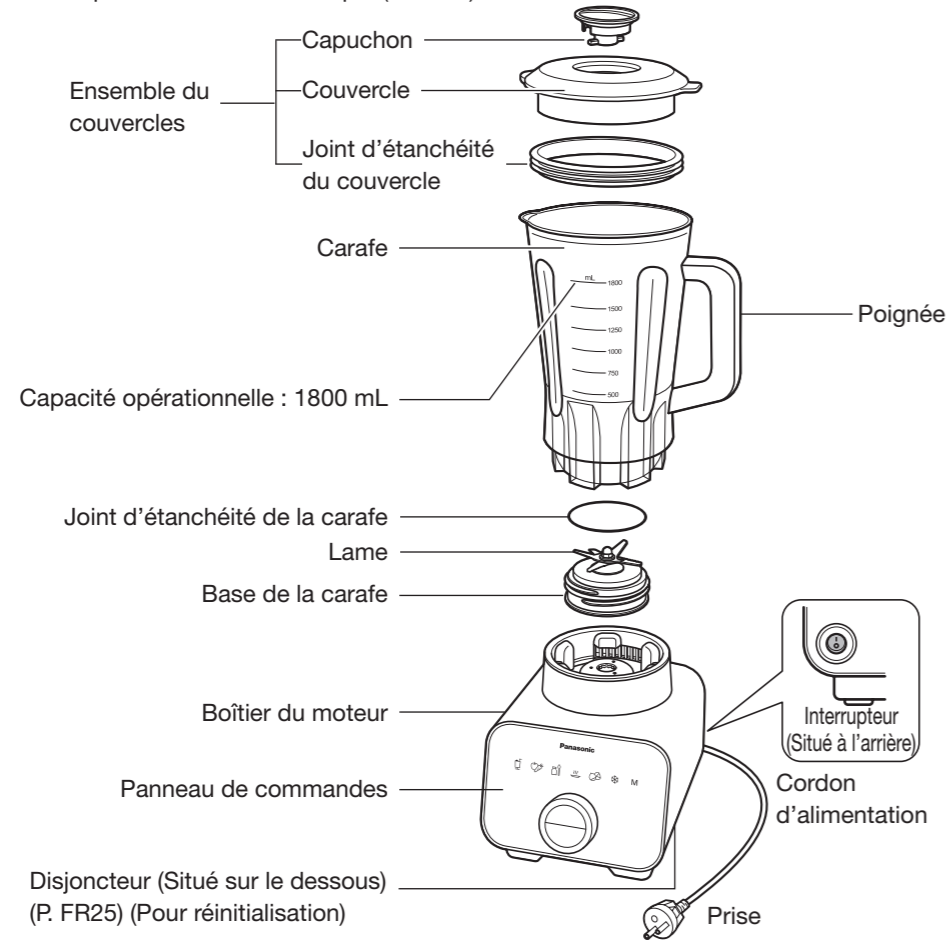
- Ne pas placer la carafe du mixer sur une source de chaleur ni dans un four à micro-ondes.
- Ne pas laisser tomber l'appareil pour éviter de l'endommager.
- Ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur.
- Ne pas enrouler le câble d'alimentation autour du boîtier du moteur.
- S'assurer que les fixations sont montées fermement dans leur position.
- S'assurer de nettoyer l'appareil après chaque utilisation.
- Ne pas faire fonctionner l'appareil sans ingrédients.
- Ne pas conserver du liquide dans la carafe.

### <Bloc-glace>

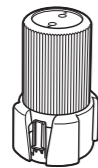
- Ne pas utiliser le bloc-glace dans la carafe du mixer. Le bloc-glace est destiné à un usage à l'extérieur du mixer. (P. FR12)
- Ne pas utiliser le bloc-glace s'il est endommagé.
- Ne pas laisser les enfants ni les animaux domestiques jouer avec le bloc-glace.
- Ne pas ingérer le contenu du bloc-glace.
- Ne pas utiliser au four à micro-ondes ou dans le lave-vaisselle, et ne pas l'exposer à de l'eau très chaude.
- Ranger le bloc-glace dans un endroit frais ou au réfrigérateur.

# Nom des pièces et instructions d'utilisation

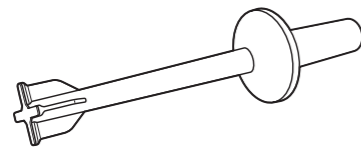
■ Lavez toutes les pièces détachables avant d'utiliser cet appareil la première fois ou si vous ne l'avez pas utilisé pendant un certain temps. (P. FR22)



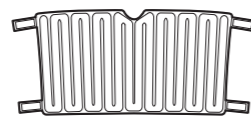
## Accessoires



Support de base de la carafe  
(Utilisez pour fixer ou retirer la base de la carafe.)

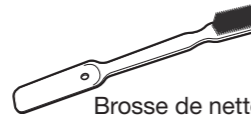


Outil pratique  
Utilisez pour aérer ou presser les ingrédients. (P. FR19)



Bloc-glace (refroidissez-le dans un congélateur pendant plus de 4 heures)  
Utiliser ce bloc-glace pour conserver vos mélanges froids (environ 30 minutes\*) pendant ou après avoir mélangé en l'enroulant autour de la carafe. Cela peut obstruer la vue au moment d'utiliser l'outil pratique.

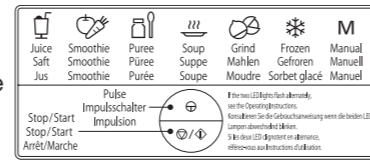
\* La durée d'isolation calorifuge peut dépendre de la température ambiante et de celle des ingrédients.



Brosse de nettoyage

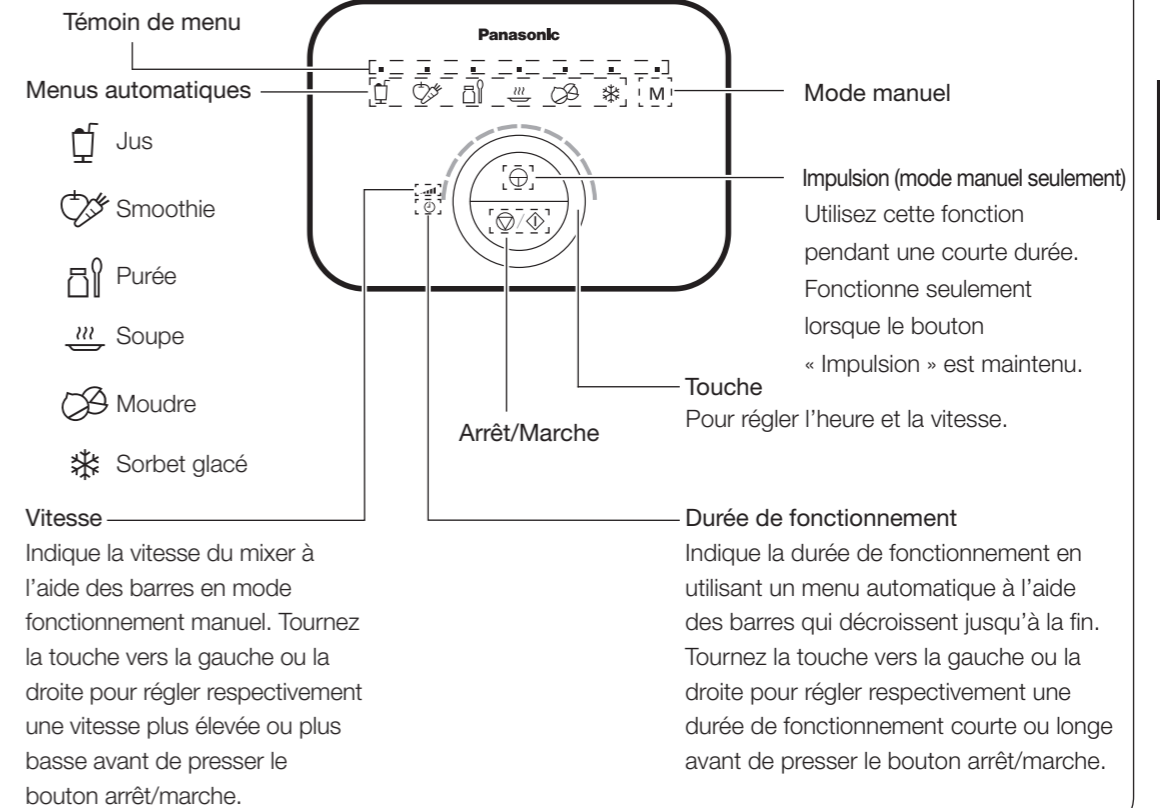


Ramasse-gouttes  
Utilisez le ramasse-gouttes avec le bloc-glace pour recueillir les gouttes d'eau.



Liste de menus  
Emplacement : Consultez les directives sur « Liste de menus ».

## Panneau de commandes

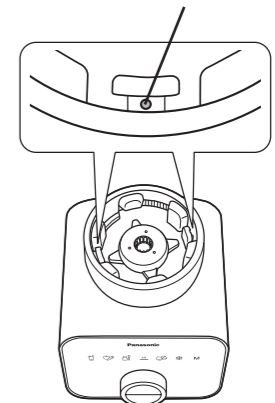


Français

## Verrouillage de sécurité

Un système de verrouillage de sécurité a été conçu pour empêcher le moteur de tourner sans la carafe ou si la carafe n'est pas enclenchée adéquatement ou inclinée pendant l'utilisation. N'outreprenez pas les goupilles de sécurité de quelque façon que ce soit. Ceci peut mettre le moteur en circuit et causer des blessures aux personnes.

Goupille de sécurité

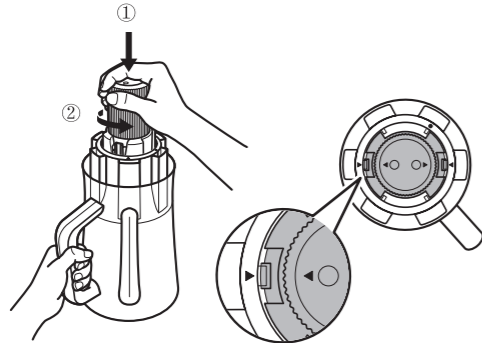


# Avant l'utilisation - Démontage et assemblage -

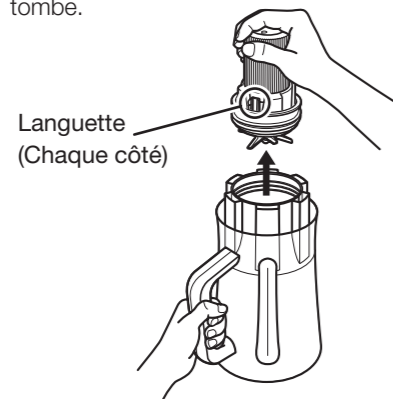
## Démontage et assemblage de la base de la carafe

### <Démontage>

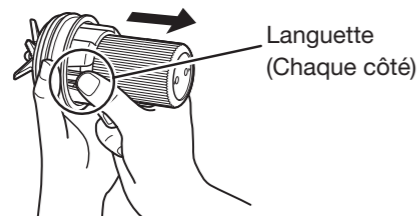
- 1** Installez le support de base de la carafe en alignant les marques ▲ sur la base de la carafe et sur le support de base de la carafe. Tournez fermement dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.



- 2** Tirez le support de base de la carafe.
- Ne pressez pas sur les languettes situées sur le support de base de la carafe pour éviter que la base de la carafe du mixer ne tombe.



- 3** Pressez sur les languettes situées sur le support de base de la carafe pour en dégager la base de la carafe.

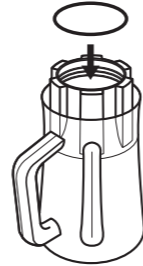


### Remarque

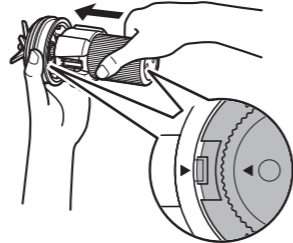
- Faites attention au moment de manipuler la base de la carafe du mixer. Les lames sont affûtées.
- Si le joint d'étanchéité n'est pas installé sur la carafe ou que la base de la carafe n'est pas fermement en place sur la carafe, du liquide peut couler.

### <Assemblage>

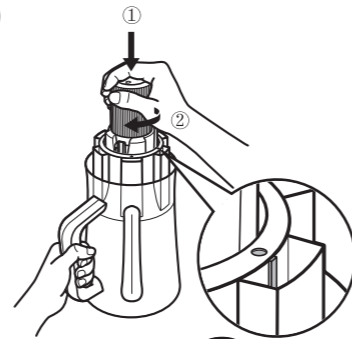
- 1** Installez le joint d'étanchéité dans la rainure au bas de la carafe. (Si le joint d'étanchéité n'est pas complètement dans la rainure, cela peut causer des fuites de liquides.)



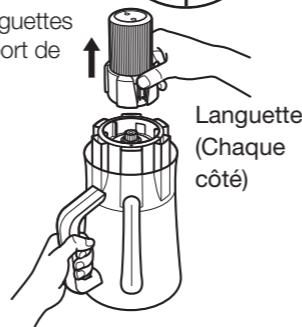
- 2** Installez le support de base de la carafe en alignant la marque ▲ sur la base de la carafe et le support de base de la carafe, puis pressez sur le support de base de la carafe jusqu'à ce qu'il y ait un clic.



- 3** Insérez la base de la carafe sur la carafe après avoir les avoir alignées, puis tournez le support de base de la carafe dans le sens horaire jusqu'à son arrêt. (La marque «O» sur la base de la carafe s'aligne avec la ligne sur la carafe du mixer.)



- 4** Pressez sur les languettes pour retirer le support de base de la carafe.



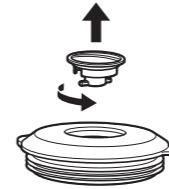
## Démontage et assemblage de l'ensemble du couvercles

### <Démontage>

- 1** Tirez sur la languette pour ouvrir le couvercle.



- 2** Tournez le capuchon dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et tirez pour l'enlever.

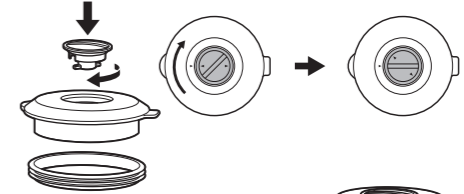


### Remarque

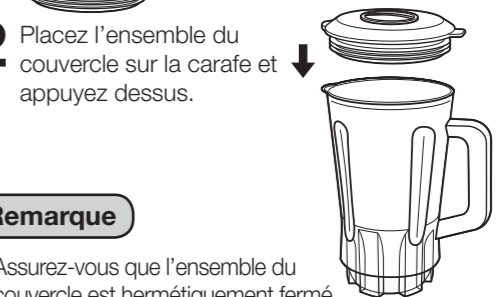
- Lorsque vous ouvrez l'ensemble du couvercle, faites attention à ce que du liquide n'éclabousse pas. En outre, faites attention à la vapeur qui s'échappe, surtout avec des liquides chauds.

### <Assemblage>

- 1** Installez adéquatement le joint d'étanchéité du couvercle dans la rainure du couvercle, alignez le couvercle avec la marque ▼ sur le capuchon. Tournez le capuchon dans le sens horaire jusqu'à ce que la marque ▼ sur le couvercle s'aligne bien avec la portion — sur le capuchon et qu'il y ait un clic. (si le joint d'étanchéité du couvercle n'est pas installé adéquatement, le liquide peut se déverser par le couvercle.)



- 2** Placez l'ensemble du couvercle sur la carafe et appuyez dessus.



### Remarque

- Assurez-vous que l'ensemble du couvercle est hermétiquement fermé.
- Correct** **Incorrect**
- 
- Lorsque l'outil pratique n'est pas utilisé, assurez-vous de le fixer au capuchon pendant que vous utilisez le mixer.
  - Lorsque vous utilisez la sélection «Sorbet glacé» au menu, insérez l'outil pratique par l'ouverture du couvercle au lieu de le fixer au capuchon.

## Assemblage du bloc-glace et du ramasse-gouttes

### <Bloc-glace>

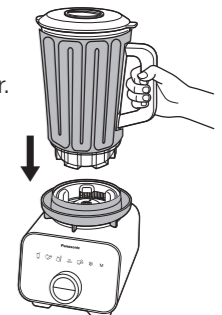
Utilisez les bandes adhésives du bloc-glace pour le fixer au-dessus et en dessous de la poignée de la carafe avec l'étiquette du bloc-glace faisant face vers l'extérieur.

### <Ramasse-gouttes>

Installez le ramasse-gouttes sur le boîtier du moteur et poussez-le complètement vers le bas.

### Remarque













Lorsque vous retirez le ramasse-gouttes après avoir terminé de mélanger, faites attention aux déversements d'eau.





# Guide des menus et fonctions pour les menus automatiques

■ Les sélections des menus automatiques ont des vitesses et des durées programmées qui varient individuellement et s'arrêtent automatiquement.

Menu	Quantité (4 portions)	Menu automatique		Mélange additionnel (utilisez le mode manuel)	Remarques
		Réglage initial	Réglage de la durée	Vitesse	
 <b>Jus</b> Jus avec une texture lisse et goûteuse.	1200 mL	3 barres (1 min 30 s) 	1 à 5 barres (Recommandations) ● Ingrédients mous : 1 barre ● Ingrédients solides : 5 barres	Commencez par 1 barre et augmentez graduellement à 9 barres.	<ul style="list-style-type: none"> <li>En déposant les ingrédients dans la carafe, versez d'abord les liquides et mettez ensuite les autres ingrédients. Ceci assurera le mélange uniforme des ingrédients.</li> </ul>
 <b>Smoothie</b> Faites des smoothies avec des liquides autres que le jus.	800 mL	3 barres (1 min) 	1 à 5 barres (Recommandations) ● Ingrédients contenant beaucoup de liquide : 1 barre ● Ingrédients contenant moins de liquide : 5 barres	Commencez par 1 barre et augmentez graduellement à 9 barres.	<ul style="list-style-type: none"> <li>En déposant les ingrédients dans la carafe, versez d'abord les liquides.</li> <li>Lorsque vous utilisez des ingrédients ayant un faible contenu en eau, la lame tournera plus au ralenti. Si tel est le cas, ajoutez du liquide ou utilisez l'outil pratique pour aérer.</li> </ul>
 <b>Purée</b> Faites des purées lisses pour cuisiner.	400 g	3 barres (1 min 10 s) 	1 à 5 barres (Recommandations) ● Ingrédients contenant beaucoup de liquide : 1 barre ● Ingrédients contenant moins de liquide : 5 barres	Commencez par 1 barre et augmentez graduellement à 9 barres.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Utilisez l'outil pratique pour aérer lorsque les ingrédients utilisés contiennent moins d'eau comme les épinards bouillis, la citrouille ou les patates douces. En ajoutant un peu d'eau à ces ingrédients, la purée se fait plus facilement.</li> <li>Si l'outil pratique n'atteint pas tous les ingrédients, ajoutez-en d'autres.</li> </ul>
 <b>Soupe</b> Préparez une soupe lisse en réchauffant jusqu'à 60-90 °C <b>Remarque</b> La température peut s'élever lors du mélange des recettes de soupe.	1000 mL	8 barres (7 min 40 s) 	Réglez la vitesse selon la température de la soupe avant de verser dans la carafe. ● 40 °C pour la soupe : 6 barres ● 30 °C pour la soupe : 7 barres ● 20 °C pour la soupe : 8 barres ● 10 °C pour la soupe : 9 barres ● 5 °C pour la soupe : 10 barres	Commencez par 1 barre et augmentez graduellement à 9 barres.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Lorsque vous mélangez des soupes, la température de la carafe augmentera. Faites attention en retirant la carafe et en versant le mélange.</li> <li>Les ingrédients qui ne peuvent être mangés crus comme les pommes de terre, les lentilles, les oignons, la viande et les poissons devraient être cuits au préalable.</li> <li>Lorsque vous utilisez des ingrédients farineux comme les pommes de terre, la citrouille, les lentilles farineuses, l'avoine ou le riz, réduisez d'une barre le réglage de la durée.</li> <li>Assurez-vous que le réglage de la durée est approprié.</li> <li>Surveillez le mixer pendant son utilisation.</li> </ul>
 <b>Moudre</b> Pour moudre les ingrédients en une fine poudre.	100 g	2 barres (15 s) 	1 à 3 barres (Recommandations) ● Ingrédients mous : 1 barre ● Ingrédients solides : 3 barres	8 barres avec le bouton d'impulsion (poussez plusieurs fois)	<ul style="list-style-type: none"> <li>Assurez-vous que la carafe est entièrement sèche avant d'y ajouter des ingrédients.</li> <li>Lorsque les noix sont mélangées trop longtemps, elles tournent en beurre.</li> <li>Avant de continuer à mélanger, grattez les noix à l'intérieur de la carafe.</li> </ul>
 <b>Sorbet glacé</b> Préparez des desserts veloutés avec des fruits sorbets glacés seulement.	400 g	3 barres (1 min 35 s) 	1 à 4 barres (Recommandations) ● Partiellement décongelés : 1 à 2 barres ● Surgelés : 3 à 4 barres	Commencez par 1 barre et augmentez graduellement à 9 barres.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Au moment de congeler des ingrédients, étendez-les à plat de façon à ce qu'ils ne se touchent pas.</li> <li>Décongelez les ingrédients glacés à la température de la pièce jusqu'à ce que vous puissiez insérer une fourchette au center.</li> <li>Pressez les ingrédients à l'aide de l'outil pratique pendant le mélange. Tenez le couvercle pour éviter le mouvement ou le basculement. Il est facile d'écraser les fruits qui sont partiellement décongelés.</li> </ul>

## <Préparation des ingrédients>

- Ingrédients solides : Coupez en cubes de moins de 3 cm.
  - carottes
  - potatoes
  - citrouille, etc.
- Ingrédients mous : Coupez en cubes de 5 cm.
  - bananes
  - pêches
  - tomates, etc.
- Légumes à feuilles : Coupez en morceaux de 3 à 5 cm de large.
- Noix : Enlevez l'écaillage et la peau.

## Remarque

Pour utiliser la sélection «Sorbet glacé» au menu, coupez les ingrédients en cubes de 3 cm avant de les congeler.

## <Ingrédients interdits>

- Curcuma (en cubes)
- Bonite (en morceaux)
- Abalone séché
- Produits non comestibles

## <Ingrédients non recommandés>

- Pelure des agrumes : Ajoute une saveur acidulée.
- Mais en épi et graines dures : La texture n'est pas bonne.

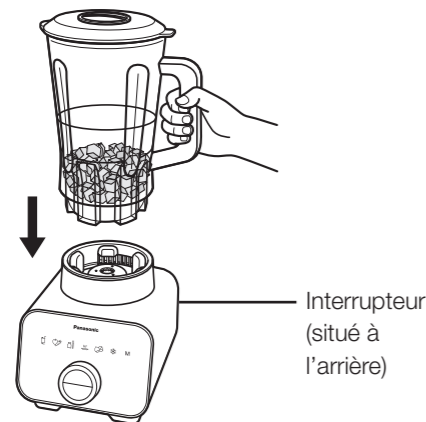
## Remarque

- La texture et la consistance des ingrédients varient selon les ingrédients ou la quantité du mélange. Lorsque vous mélangez des fruits sorbets glacés avec des graines au menu sorbet glacé, cela peut changer la texture.
- Lorsque vous devez utiliser l'outil pratique, consultez la page FR19.
- Pour un mélange additionnel, commencez par 1 barre et augmentez graduellement la vitesse. (À l'exception de la sélection moudre du menu.) Ajustez la durée de mélange en vérifiant la condition du mélange.
- Si vous tentez de régler une durée hors de la portée, vous entendrez un bip.
- N'ajoutez pas des ingrédients chauds (supérieur à 40 °C) dans la carafe du mixer.
- Ajoutez d'abord les ingrédients mous et légers.

# Comment utiliser les menus automatiques

- Préparation**
- ① Assemblez la carafe à la base de la carafe. (P. FR14-15)
  - ② Préparez les ingrédients et mettez-les dans la carafe. (P. FR17)  
(Versez d'abord le liquide)

## 1 Placez la carafe du mixer sur le boîtier du moteur. Puis branchez l'appareil et mettez-le en circuit.

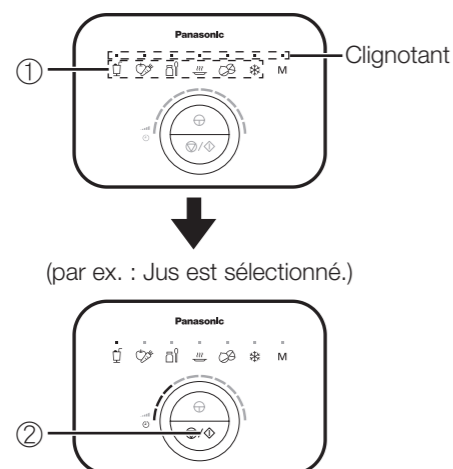


- Assurez-vous que la base de la carafe et l'ensemble du couvercle sont solidement en place. (P. FR14-15)  
Lorsque vous utilisez la sélection «sorbet glacé» au menu, insérez l'outil pratique par l'ouverture du couvercle au lieu de le fixer au capuchon.
- Assurez-vous que la carafe est installée correctement sur le boîtier du moteur, autrement les boutons ne peuvent être actionnés.
- Si vous désirez utiliser un bloc-glace, consultez la page FR15 pour l'assemblage.



## 2 Sélectionnez le menu et pressez « » pour démarrer.

- Pressez sur une illustration pour choisir une sélection au menu.

(Figure 1 : Panneau de commande lors du choix de la sélection au menu)



(par ex. : Jus est sélectionné.)

- Lorsqu'il n'y a aucune activité pendant 10 secondes une fois la sélection au menu choisie, les indicateurs basculent à la sélection précédente du menu. (Figure 1)
- La durée de mélange est indiquée par les barres qui diminuent jusqu'à ce que le processus de mélange soit complété.
- Si vous désirez régler la durée de mélange, tournez la touche vers la gauche ou la droite respectivement pour raccourcir ou allonger la durée avant de presser le bouton «  ». (P. FR16)
- Les menus automatiques s'arrêtent automatiquement, mais si vous devez arrêter pendant le fonctionnement, pressez «  ».
- Si vous devez utiliser l'outil pratique pendant le fonctionnement, suivez les instructions données à la page FR19.

## 3 Lorsque vous entendez le bip signalant que le mélange est complété, attendez jusqu'à ce que la lame soit complètement arrêtée, puis retirez la carafe. Vérifiez la texture et la consistance du mélange.

Si vous devez mélanger encore, remettez la carafe en place et utilisez le mode manuel décrit à la page FR21.




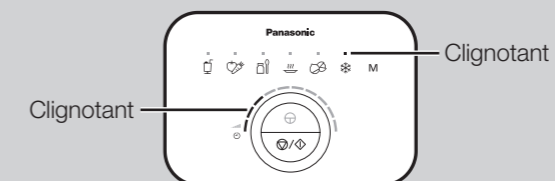
- Faites attention aux éclaboussures de liquide lorsque vous ouvrez l'ensemble du couvercle avec force.
- Versez le mélange dans la carafe ou videz la carafe à l'aide d'une spatule ou d'un grattoir en caoutchouc. N'utilisez pas votre main pour prendre le mélange dans la carafe du mixer.
- Après l'utilisation, mettez l'interrupteur au dos de l'appareil en position arrêt et débranchez.


\* Si le mixer s'arrête à mi-chemin, le disjoncteur de protection est activé. Suivez les instructions données aux pages FR23 et FR24 pour le désactiver.

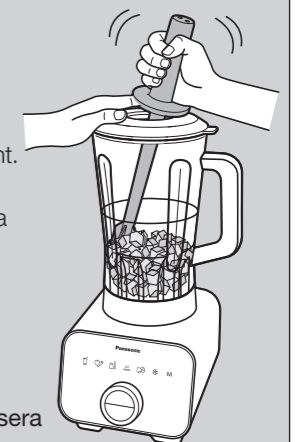
### <Pour utiliser l'outil pratique pendant le mélange>

- Utilisez l'outil pratique lorsque les ingrédients ne circulent pas ou si vous devez écraser les ingrédients pendant le mélange. (par ex. en mélangeant des légumes à feuille, des ingrédients à faible contenu en eau ou en utilisant la sélection «Sorbet glacé» au menu.)


- ① Pressez «  ». (par ex. : En utilisant la sélection «Sorbet glacé» au menu.)



- ② Ouvrez le capuchon en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre lorsque la lame a complètement cessé de tourner.
  - Assurez-vous que le couvercle est fermé hermétiquement.
- ③ Insérez l'outil pratique dans l'ouverture du couvercle et pressez «  ».
  - N'insérez pas d'autres types d'ustensiles. Utilisez seulement l'outil pratique fourni.
- ④ Déplacez l'outil pratique pour aérer ou écraser les ingrédients uniformément.
  - Si vous poussez l'outil pratique en ligne droite, les ingrédients peuvent ne pas circuler. Au besoin, déplacez l'outil pratique vers les parois de la carafe.
  - Tenez le couvercle lorsque vous utilisez l'outil pratique.



### Remarque

- Insérez l'outil pratique ou ajoutez des ingrédients dans un délai de 10 secondes après que «  » soit pressé. Autrement, la sélection du menu sera annulée.
- Lorsque vous utilisez l'outil pratique pour écraser et maintenir des ingrédients collants, comme des bananes, le disjoncteur peut se déclencher (P. FR25).

# Guide des quantités et des fonctions en mode manuel

Recette maison	Quantity (min - max)	Conseil pour mélanger
Boissons	Jus	300 - 1800 mL
	Smoothie	400 - 1800 mL
Pâte	Purée	300 - 500 g
	Beurre d'arachides	300 - 500 g
Soupe	Soupe	250 - 1000 mL
Broyé	Noix	50 - 150 g
	Carottes	50 - 100 g
	Fromage parmesan	50 - 200 g
	Glaçons	100 - 150 g
Plats glacés	Sorbet glacé	400 - 600 g

## Remarque

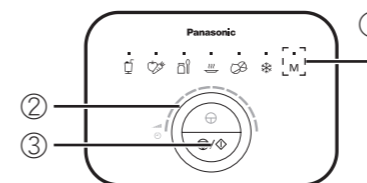
- Lorsque vous préparez un mélange pour plus ou moins 4 portions, consultez le tableau ci-dessus.
- En commençant un mélange d'ingrédients solides avec la vitesse réglée à 1 barre, la lame peut cesser de tourner. Si tel est le cas, augmentez la vitesse ou retirez les ingrédients de la carafe et remettez-les.
- La texture et la consistance des ingrédients varient selon les ingrédients ou la quantité du mélange.
- Ajustez la durée de mélange en vérifiant la condition du mélange.
- Lorsque vous mélangez des fruits sorbets glacés avec des graines au menu sorbet glacé, cela peut changer la texture.
- Utilisez l'outil pratique lorsque les ingrédients ne circulent pas ou si vous devez écraser les ingrédients pendant le mélange (P. FR19).

# Comment utiliser le mode manuel

- Préparation**
- ① Assemblez la carafe à la base de la carafe. (P. FR14-15)
  - ② Préparez les ingrédients et mettez-les dans la carafe. (P. FR17)  
(Ajoutez d'abord le liquide)
  - ③ Fermez l'ensemble du couvercles et installez la carafe sur le boîtier du moteur. (P. FR18)
  - ④ Puis branchez l'appareil et mettez-le en circuit.

## 1 Sélectionnez le mode manuel et réglez la vitesse en tournant la touche. Pressez ensuite « » pour démarrer.

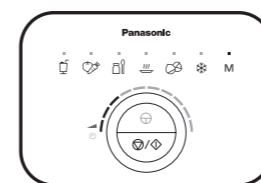
(Figure 1 : Sélection du mode manuel)



- Lorsqu'il n'y a aucune activité pendant 10 secondes une fois le mode manuel sélectionné, les indicateurs basculent à la sélection précédente du menu.
- La vitesse de mélange est indiquée par les barres qui s'allument au-dessus de la touche. Consulter les vitesses de mélange à la page FR20.
- Si vous devez utiliser l'outil pratique pendant le mélange, consultez la page FR19.
- Si vous devez changer la vitesse pendant le mélange, tournez la touche graduellement.
- Si vous désirez utiliser le bloc-glace, consulter la page FR15 pour l'assemblage.

## 2 Pressez « » lorsque le mélange est terminé. Retirez la carafe du boîtier du moteur et vérifiez le mélange une fois que la lame ne tourne plus.

Le mixer s'arrête automatiquement approximativement 9 minutes 40 secondes après avoir démarré.



- Versez le mélange de la carafe ou utilisez une spatule ou un grattoir en caoutchouc pour vider le contenu de la carafe. N'utilisez pas votre main pour prendre le mélange dans la carafe du mixer.
- Après l'utilisation, mettez l'interrupteur au dos de l'appareil en position arrêt et débranchez.
- \* Si le mixer s'arrête à mi-chemin, le disjoncteur de protection est activé. Suivez les instructions données aux pages FR23 et FR24 pour le désactiver.

## Vous pouvez faire de la purée de pommes de terre avec votre mixer!

- Pommes de terre : 300 g
- Lait : 60 mL
- Crème fraîche : 20 mL
- Sel : une pincée
- Poivre : une pincée
- Noix de muscade : une pincée
- Beurre non salé : 30 g

- (1) Éplucher les pommes de terre et les découper en cubes de 3 cm. Mettre les pommes de terre coupées et le sel dans un poêle et faire cuire.
- (2) Quand les pommes de terre sont cuites, en verser l'eau chaude et laisser sécher les pommes de terre au-dessus de la source de chaleur.
- (3) Verser le lait, la crème fraîche et le beurre non salé dans un autre poêle et faire chauffer.
- (4) Mettre (2) et (3) dans la carafe et ajouter la noix de muscade, le sel et le poivre.

Commencer avec la vitesse mise à 1 barre et augmentez progressivement à 6 barres pendant 1 minute.

\* Mélanger les pommes de terre quand elles sont encore chaudes (pas plus de 40 °C), car il est alors plus facile de les mélanger.



# Comment nettoyer

- Débranchez l'appareil avant le nettoyage.
- Nettoyez le produit avant la première utilisation et à chaque usage.
- Ne nettoyez pas le mixeur tant qu'il n'a pas refroidi.
- Retirez toute pièce amovible avant de nettoyer.
- Une certaine décoloration peut survenir avec l'usage, mais cela ne change rien à son utilisation.

## Remarque

- Ne pas utiliser de benzène, de solvant, d'alcool, de javellisant, de poudre à polir, de brosses métalliques ou en nylon, autrement les surfaces seront endommagées.
- Ne pas mettre le boîtier du moteur ni la base de la carafe au lave-vaisselle
- Ne pas nettoyer l'appareil avec un objet pointu comme un cure-dent ou une épingle

## Pièces pouvant être lavées au lave-vaisselle

- Enlevez tout résidu sur les pièces avant de les mettre au lave-vaisselle.
- Les températures élevées peuvent endommager les pièces, évitez de les placer à proximité de tout appareil radiatif de la chaleur ou abaissez la température.

## Capuchon/Couvercle/Joint d'étanchéité du couvercle

Lavez dans une solution de savon neutre diluée à l'aide d'une éponge douce. Rincez complètement à l'eau et séchez complètement.

- Démontez le joint d'étanchéité du couvercle.  
\* Va au lave-vaisselle

## Carafe/Joint d'étanchéité de la carafe/Ramasse-gouttes

Lavez dans une solution de savon neutre diluée à l'aide d'une éponge douce. Rincez complètement à l'eau et séchez complètement.

- Avant le nettoyage, assurez-vous de retirer le joint d'étanchéité de la carafe (il est possible de l'égarer au cours du nettoyage).  
\* Va au lave-vaisselle

## Base de la carafe

Lavez dans une solution de savon neutre diluée à l'aide d'une éponge douce. Rincez complètement à l'eau et séchez complètement.

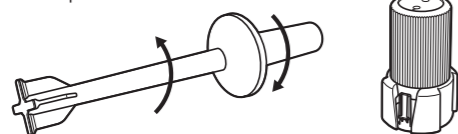
### Remarque

**Faites attention au moment de manipuler la base de la carafe du mixeur. Les lames sont affûtées.**

\* NE VA PAS au lave-vaisselle

## Outil pratique/Support de base de la carafe

Lavez dans une solution de savon neutre diluée à l'aide d'une éponge douce. Rincez complètement à l'eau et séchez complètement.

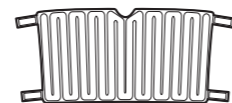


Assemblez et démontez l'outil pratique en consultant la figure ci-dessus.

\* Va au lave-vaisselle

## Boîtier du moteur/Bloc-glace

Essuyez avec un chiffon bien essoré.




### Remarque

Une fois le bloc-glace propre et bien sec, conservez-le au réfrigérateur pour la prochaine fois.

\* NE VA PAS au lave-vaisselle.

# Dépannage







- Veuillez vérifier les points suivants avant d'effectuer un appel de service.

Problème	Cause et action
L'appareil ne se met pas en circuit.	<ul style="list-style-type: none"> <li>● La prise n'est pas branchée à une prise murale. → Insérez complètement la fiche.</li> <li>● L'interrupteur d'alimentation n'est pas en circuit. → Mettez l'interrupteur en circuit situé à l'arrière de l'appareil.</li> <li>● Le disjoncteur de protection a été déclenché. → Pressez le bouton de réinitialisation au bas du boîtier du moteur (P. FR25).</li> </ul>
Aucun menu automatique ne peut être sélectionné.	<ul style="list-style-type: none"> <li>● La carafe du mixer n'est pas installée adéquatement. → Installez la carafe correctement. (P. FR18)</li> <li>● Le mode manuel ou la sélection du menu automatique est sélectionné pendant le fonctionnement. → Choisissez une sélection du menu automatique ou le mode manuel une fois le moteur arrêté.</li> <li>● Les boutons ont été pressés alors que vous portez des gants. → Pressez les boutons à main nue.</li> <li>● Le bouton a été pressé en ayant la main mouillée. → Asséchez vos mains et pressez le bouton de nouveau.</li> <li>● Le bouton n'est pas pressé. → Assurez-vous de presser sur l'illustration sur le bouton.</li> </ul>
Même si l'appareil est en circuit, il ne commence pas à mélanger.	<ul style="list-style-type: none"> <li>● La carafe du mixer n'est pas installée adéquatement. → Installez la carafe correctement.</li> <li>● Une sélection au menu automatique ou le mode manuel n'est pas choisi. → Choisissez une sélection du menu automatique ou le mode manuel une fois le moteur arrêté.</li> <li>● Les ingrédients sont coincés. → Retirez les ingrédients de la carafe, puis remettez-les dans la carafe.</li> </ul>
La sélection du menu choisi est annulée. (Tous les indicateurs de menus clignotent.)	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Le bouton arrêt/marche n'a pas été pressé dans un délai de 10 secondes une fois la sélection du menu choisie. → La sélection du menu est annulée après 10 secondes d'inactivité afin d'éviter un mauvais fonctionnement du moteur. Choisissez la sélection du menu automatique ou le mode manuel de nouveau et pressez «» dans un délai de 10 secondes.</li> </ul>
La durée aux menus automatiques peut être ajustée à mi-chemin seulement.	<ul style="list-style-type: none"> <li>● La durée maximale et minimale est réglée pour chaque menu et varie. → Réglez la durée pour être dans la portée de chaque sélection du menu. (P. FR16)</li> </ul>
L'appareil s'arrête pendant la fonction de mélange.	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Le disjoncteur de protection est activé. <ul style="list-style-type: none"> <li>• Trop d'ingrédients</li> <li>• Mélange d'ingrédients solides</li> <li>• Vibrations ou bruits anormaux</li> </ul> → Déconnectez le disjoncteur de protection. (P. FR25) </li> <li>• Utilisation d'ingrédients collants</li> <li>→ Ajoutez du liquide.</li> <li>● La durée de fonctionnement maximale (environ 9 minutes 40 secondes) est dépassée. → Mettez hors circuit et remettez en marche après une pause de 10 minutes.</li> <li>● Le verrouillage de sécurité est activé, car la carafe du mixer est inclinée lorsque l'outil pratique est utilisé. → Remettez en marche et tenez le couvercle lorsque vous utilisez l'outil pratique.</li> </ul>




# Dépannage

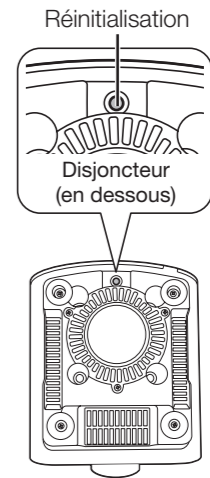
■ Veuillez vérifier les points suivants avant d'effectuer un appel de service.

Problème	Cause et action
Le mélange dans la carafe fuit.	<ul style="list-style-type: none"> <li>● La base de la carafe n'est pas fixée adéquatement. → Serrez fermement la base de la carafe sur la carafe du mixer. (P. FR14)</li> <li>● Le joint d'étanchéité du couvercle ou de la carafe est mal inséré. → Installez le joint d'étanchéité correctement. (P. FR14)</li> <li>● Le joint d'étanchéité du couvercle ou de la carafe est endommagé. → Remettez le joint d'étanchéité. (P. FR25)</li> </ul>
Il y a des vibrations ou des bruits anormaux.	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Il y a trop d'ingrédients dans la carafe du mixer. → Arrêtez l'appareil et réduisez la quantité d'ingrédients.</li> <li>● La base de la carafe n'est pas fixée adéquatement. → Serrez fermement la base de la carafe sur la carafe du mixer. (P. FR14)</li> </ul>
La lame tourne.	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Trop de glaçons ou de fruits sorbets glacés. → Mettez l'appareil hors circuit et une fois la lame complètement arrêtée, insérez l'outil pratique pour déplacer les ingrédients. (P. FR19)</li> <li>● La quantité de liquide est basse. → Ajoutez du liquide.</li> </ul>
La texture et la consistance du mélange ne sont pas adéquates.	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Lorsque vous mélangez une quantité inférieure ou supérieure à 4 portions, la texture et la consistance peut ne pas être adéquate aux menus automatiques. → Essayez le mode manuel. (P. FR20-21)</li> </ul>
Les indicateurs  et  clignotent successivement.	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Ceci est un mauvais fonctionnement. → Communiquez avec un center de service agréé de Panasonic pour une vérification ou une réparation.</li> </ul>
Les indicateurs  et  clignotent successivement.	
L'appareil s'arrête pendant la fonction de mélange et les indicateurs  et M clignotent successivement.	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Le protecteur de surcharge a été déclenché. <ul style="list-style-type: none"> <li>• Trop d'ingrédients</li> <li>• Mélange d'ingrédients solides</li> <li>• La vitesse choisie est trop basse pour les ingrédients</li> </ul> → Mettez l'appareil hors circuit et attendez 10 minutes avant de l'utiliser de nouveau. <ul style="list-style-type: none"> <li>* Il y a un risque de panne si l'appareil est réutilisé immédiatement. Au moment de réutiliser l'appareil, laissez la lame tourner librement en réduisant la quantité d'aliments ou en augmentant la vitesse.</li> </ul> </li> </ul>
L'appareil s'arrête pendant la fonction de mélange et les indicateurs  et M clignotent successivement.	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Ceci indique que la température du moteur est en surchauffe. Veuillez arrêter l'appareil et attendre que la température baisse. (Quand l'appareil entre en mode de veille comme dans FR18 Figure 1, la température est revenue au niveau normal.)</li> </ul>

# Disjoncteur de protection

En cas de surcharge, le disjoncteur se déclenche et le mixer s'arrête automatiquement. Effectuez les étapes suivantes pour désactiver la protection.

1. Retirez la carafe du mixer du boîtier du moteur et réduisez les ingrédients de moins de la moitié.
2. Retournez le boîtier du moteur et pressez le bouton de réinitialisation situé en dessous.
3. Remettez la carafe du mixer et, après avoir réglé le menu automatique ou le mode manuel, pressez «  » pour mélanger de nouveau.



# Pièces de rechange

Les pièces de rechange sont disponibles chez votre revendeur ou service après-vente.

Nom de la pièce	Numéro de la pièce
Joint d'étanchéité de la carafe	VE28B2461
Joint d'étanchéité du couvercle	VE22B2461K0
Bloc-glace	VU03E246

# Spécifications

	MX-ZX1800
Alimentation électrique	230 - 240 V ~ 50 Hz
Consommation électrique	1200 - 1300 W
Contrôle de vitesse	10 vitesses de contrôle
Taux de fonctionnement	Fonctionnement continu (répète le cycle de 9 minutes en position ON (marche), puis 10 minutes en position OFF (arrêt))
Capacité opérationnelle	1800 mL
Dimensions (L x P x H) (env.)	22,8 x 24,0 x 44,7 cm
Poids (env.)	6,1 kg
Longueur du cordon d'alimentation (env.)	1,9 m
Bruit acoustique aéroporté	91 [dB (A) réf 1pW]

## L'élimination des équipements usagés

**Applicable uniquement dans les pays membres de l'Union européenne et les pays disposant de systèmes de recyclage.**



Apposé sur le produit lui-même, sur son emballage, ou figurant dans la documentation qui l'accompagne, ce pictogramme indique que appareils électriques et électroniques usagés, doivent être séparées des ordures ménagères.

Afin de permettre le traitement, la valorisation et le recyclage adéquats des appareils usagés, veuillez les porter à l'un des points de collecte prévus, conformément à la législation nationale en vigueur.

En les éliminant conformément à la réglementation en vigueur, vous contribuez à éviter le gaspillage de ressources précieuses ainsi qu'à protéger la santé humaine et l'environnement.

Pour de plus amples renseignements sur la collecte et le recyclage, veuillez vous renseigner auprès des collectivités locales.

Le non-respect de la réglementation relative à l'élimination des déchets est passible d'une peine d'amende.

## Memo

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

## Inhoud

	Pagina
Veiligheidsmaatregelen.....	NL3
Belangrijke Informatie.....	NL11
Namen van onderdelen en bediening instructies.....	NL12
Veiligheidsslot.....	NL13
Voor het Gebruik - Demontage en assemblage - .....	NL14
Handleiding voor Menu's en Functies voor Automatische programma's .....	NL16
Hoe gebruik ik de automatische programma's .....	NL18
Handleiding voor hoeveelheden en Functies voor de handmatige bediening.....	NL20
Gebruik van Handmatige bediening .....	NL21
Hoe te reinigen .....	NL22
Probleemoplossing .....	NL23
Zekeringsbescherming .....	NL25
Vervanging onderdelen .....	NL25
Specificaties .....	NL25

Dank u wel dat u het Panasonic product heeft aangeschaft.

- Dit product is alleen bedoeld voor huishoudelijk gebruik.
- Lees aub deze instructies zorgvuldig door zodat u dit product doelmatig en veilig kunt gebruiken.
- Voordat u dit product gebruikt **leest aub de "Veiligheidsmaatregelen" door (Pagina NL3-10)**.
- Bewaar aub deze gebruiksaanwijzing voor toekomstig gebruik.




Dit symbool op het product geeft aan "Lees zeker de bedieningshandleiding vóór gebruik".

## Veiligheidsmaatregelen

Volg aub deze instructies op.

Volg aub onderstaande instructies op om ongelukken of letsel aan uzelf, anderen, of schade aan eigendommen te voorkomen.

### ■ De volgende grafieken geven een overzicht van veroorzaakte schade door verkeerd gebruik.

 **WAARSCHUWING:** Geeft mogelijk gevaar aan hetgeen kan leiden tot ernstig letsel of dood.

 **LET OP:** Geeft mogelijk gevaar aan wat kan leiden tot licht letsel of materiele schade.

### ■ De symbolen worden als volgt geclassificeerd en uitgelegd.

 Dit symbool geeft een verbod aan.

 Dit symbool geeft een vereiste aan dat moet worden opgevolgd.

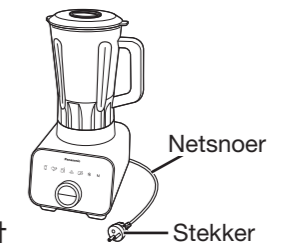
## WAARSCHUWING

### Voorkom elektrische schok, brand, brandwonden of ernstig letsel door kortsluiting.

#### ● Beschadig het netsnoer of de stekker niet.

De volgende handelingen zijn ten strengste verboden.

Modificeren, aanraken, of in de buurt van verwarmingselementen plaatsen, buigen, draaien, trekken langs, trekken over scherpe randen trekken, zware voorwerpen bovenop plaatsen, het netsnoer samenbundelen of het apparaat aan het netsnoer dragen.



# Veiligheidsmaatregelen

Volg aub deze instructies op.

## WAARSCHUWING

-  ● **Gebruik het apparaat niet als het netsnoer of de stekker is beschadigd of als de stekker niet goed vastzit in het stopcontact.**  
→ Indien het netsnoer beschadigd is, moet het worden vervangen door de fabrikant, de dealer of een ander bevoegd persoon om gevaar te vermijden.
- **Steek of neem de stekker niet uit het stopcontact met natte handen.**
  - Verzekert u altijd dat uw handen droog zijn voordat u de stekker aanraakt of het toestel inschakelt.
-  ● **Let erop dat de voltage die op het etiket van het toestel wordt aangeduid dezelfde is als uw plaatselijk voltage.**  
Vermijd ook om andere apparaten in hetzelfde stopcontact aan te sluiten om elektrisch verhitting te voorkomen. Als u echter meerdere stekkers aansluit, verzekert u ervan dat het totale vermogen het maximale vermogen niet overschrijdt van het stopcontact.
- **Steek de stekker er stevig in.**  
(Doet u dit niet dan kan dit een elektrische schok of brand veroorzaken door de verhitting die rond de stekker kan worden gegenereerd.)

## WAARSCHUWING

-  ● **Stof de stekker regelmatig af.**  
(Stof en vochtigheid op de stekker kan onvoldoende isolatie veroorzaken, waardoor brand wordt veroorzaakt.)  
→ Trek de stekker eruit en droog hem met een doekje.
- **Houd de netsnoer buiten het bereik van kinderen. Laat het netsnoer niet over de rand van de tafel hangen.**
-  ● **Dompel de motorbehuizing niet onder in water of bespat het met water.**
- **Haal dit apparaat niet uit elkaar en maak ook geen wijziging.**  
→ Raadpleeg uw leverancier of een Panasonic dealer.
- **Laat baby's en kinderen nooit met het verpakkingsmateriaal spelen.**  
(Het kan verstikking veroorzaken.)
- **Stel het soepmenu niet onjuist in. Inhoud kan oververhitten bij te lang blenderen.**  
Oververhitting kan brandwonden veroorzaken als het niet voorzichtig wordt behandeld.
-  ● **Houd altijd kinderen van het apparaat weg.**
  - Kinderen beseffen de gevaren niet die kunnen optreden wegens ongepast gebruik van apparaten.




# Veiligheidsmaatregelen

Volg aub deze instructies op.

## WAARSCHUWING

-  ● **Houd onmiddellijk op dit apparaat te gebruiken als het niet goed werkt.**  
(Het kan rook, brand, een elektrische schok of brandwonden veroorzaken.)  
bv. als het apparaat plots raar doet of stopt met werken
  - De stekker en het netsnoer worden te heet.
  - Het netsnoer is beschadigd of de stroom valt uit.
  - De behuizing is misvormd, heeft zichtbare schade of is abnormaal heet.
  - Er is abnormaal rotatie geluid bij gebruik.
  - Er is een onaangename geur.
  - Er is een andere afwijking of defect.  
(Dit kan een elektrische schok of kortsluiting veroorzaken.)→ Zet het apparaat onmiddellijk af en raadpleeg uw leverancier of een Panasonic dealer voor inspectie of reparatie.
- **Wees voorzichtig dat u geen hete vloeistof morst wanneer u deze in of uit de blender schenkt. Houd uw handen en gezicht uit de buurt van stoom.**
- **Wees voorzichtig, soep kan heet worden tijdens het blanderen.**
  - Laat het toestel niet onbeheerd achter wanneer in gebruik.

## WAARSCHUWING

-  ● **Dit apparaat mag niet door kinderen gebruikt worden. Houd het toestel en het snoer uit de buurt van kinderen. Dit apparaat kan worden gebruikt door personen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke capaciteiten, of die nog geen ervaring hebben met het apparaat, indien zij toezicht of instructies ontvingen, en als zij bekend zijn met de mogelijke gevaren bij het gebruik. Kinderen dienen niet te spelen met het apparaat.**  
(Het kan brandwonden, verwonding of een elektrische schok veroorzaken.)

## LET OP

**Om een elektrische schok, rook, vuur, brandwonden, letsel of materiële schade te voorkomen.**

-  ● **Gebruik het apparaat alleen voor doelen die beschreven zijn in deze instructies.**
  - Panasonic zal geen aansprakelijkheden aannemen indien het apparaat ongepast is gebruikt of niet aan deze instructies heeft voldaan.

# Veiligheidsmaatregelen

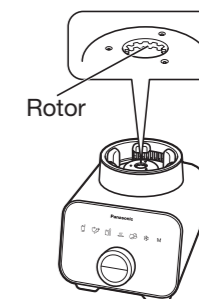
Volg aub deze instructies op.

## ⚠ LET OP

- ⊘ ● **Gebruik het apparaat niet op de volgende plaatsen.**
  - Op ongelijke oppervlakten, op tapijten of tafelkleedjes enz.
  - Op plaatsen dichtbij water of naast een hittebron.  
(Het kan een elektrische schok of kortsluiting veroorzaken.)
  - Dichtbij water locaties zoals badkuipen, gootstenen of andere waterbakken.  
(Het kan een elektrische schok of kortsluiting veroorzaken.)
  - Nabij een muur of meubilair.  
(Het kan verkleuring of vervorming veroorzaken.)
- **Plaats geen voorwerpen in de openingen.**
  - Voornamelijk metalen voorwerpen zoals spelden of ijzerdraad.
- **Houd het toestel niet aan het netsnoer vast.**
- **Vervang de onderdelen van het apparaat alleen met originele reserveonderdelen voor dit apparaat.**
- **Laat het apparaat niet langer dan 9 minuten ononderbroken draaien. Stop 10 minuten na 9 minuten werken.**
- **Plaats geen vingers of bestek zoals lepels of vorken in de blenderbeker terwijl het apparaat werkt.**
- **Ontkoppel het apparaat altijd van de toevoer als u er niet bij bent of als u het demonteert, of om het te reinigen.**

## ⚠ LET OP

- ⊘ ● **Laat het toestel niet onbeheerd achter wanneer in gebruik. Schakel het apparaat uit wanneer het niet wordt gebruikt. Anders kan het apparaat oververhitten.**
- **Plaats geen hete ingrediënten (heter dan 40 °C) in de blenderbeker.**
- **Gebruik het apparaat niet zonder dat de deksel goed is afgesloten.**
- **Open de deksel of demonteer de blenderbeker niet tijdens gebruik.**
- **Overschreid de maximum hoeveelheid ingrediënten niet in de blenderbeker. (P. NL16, 20)**
- **Raak de rotor niet onmiddellijk na gebruik aan, omdat deze heet kan zijn.**
- **Steek uw hand niet in in de blenderbeker wanneer u er een mengsel uithaalt. Gebruik een rubberen krabber of spatel om het er uit te halen.**
- ⚠ ● **Houd de stekker goed vast als u hem uittrekt. Trek nooit aan het netsnoer.**
- **Plaats het apparaat op een stevig, droog en schoon hittebestendig werkblad.**
- **Struikel niet over of raak niet verstrikt in het netsnoer, wanneer u het apparaat gebruikt.**



## Veiligheidsmaatregelen

Volg aub deze instructies op.

### LET OP

- **Schakel het apparaat uit en haal de stekker uit het stopcontact voordat u accessoires verwisseld of onderdelen benaderd die tijdens gebruik bewegen.**
- **Wees voorzichtig bij het hanteren en schoonmaken van de scherpe snijmessen, bij het leegmaken van de blenderbeker en tijdens het schoonmaken.**
- **Open deksel of verwijder de blenderbeker pas van de motorbehuizing wanneer het mes helemaal gestopt is.**

## Belangrijke Informatie

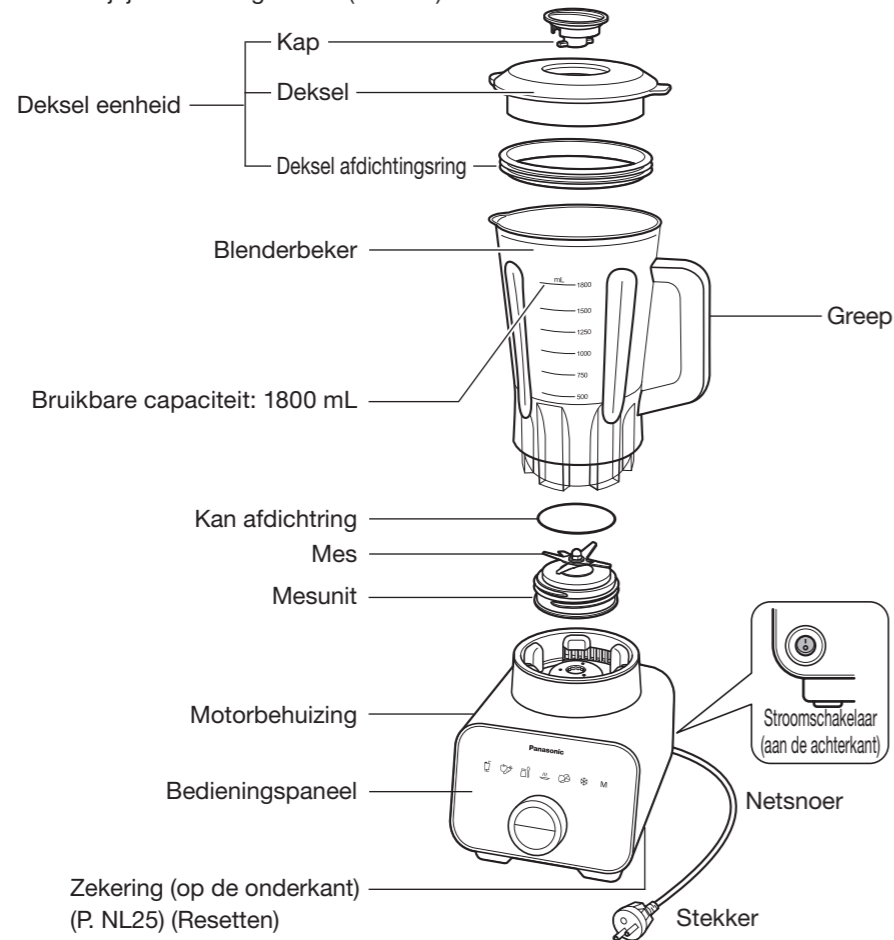
- Plaats de blenderbeker nooit op enige hittebron of in een magnetron.
- Laat het apparaat niet vallen om beschadiging van het apparaat te vermijden.
- Gebruik het toestel niet buitenshuis.
- Wikkel het netsnoer niet rond de motorbehuizing.
- Zorg ervoor dat de onderdelen goed zijn bevestigd op hun plaats.
- Reinig het apparaat na ieder gebruik.
- Gebruik het apparaat niet zonder ingrediënten.
- Bewaar geen vloeistoffen in de blenderbeker.

### <Ijsspak>

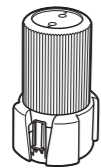
- Gebruik het ijsspak niet binnen in de blenderbeker. Het ijsspak is bedoeld voor gebruik buiten de blender. (P. NL12)
- Niet gebruiken indien beschadigd.
- Sta niet toestaan dat kinderen of huisdieren met het ijsspak spelen.
- De inhoud van het ijsspak is niet bedoeld voor inwendig gebruik.
- Niet gebruiken in een magnetron, wassen in een vaatwasmachine of blootstellen aan erg heet water.
- Bewaar het ijsspak op een koele plaats of in de vriezer.

# Namen van onderdelen en bediening instructies

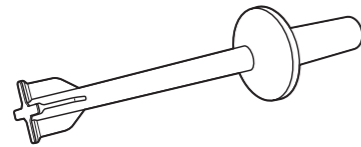
■ Was alle afneembare onderdelen van het apparaat als u het toestel voor de eerste keer gebruikt, of wanneer u het een tijdje niet heeft gebruikt. (P. NL22)



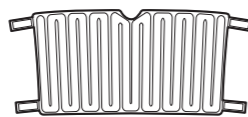
## Onderdelen



Mesunit houder  
(Gebruik het voor aansluiten/  
verwijderen van het mesunit.)



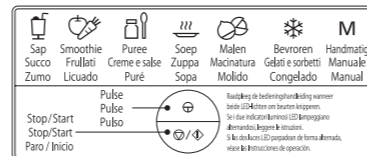
Stamper  
Gebruik het voor het draaien of pureren  
van ingrediënten. (P. NL19)



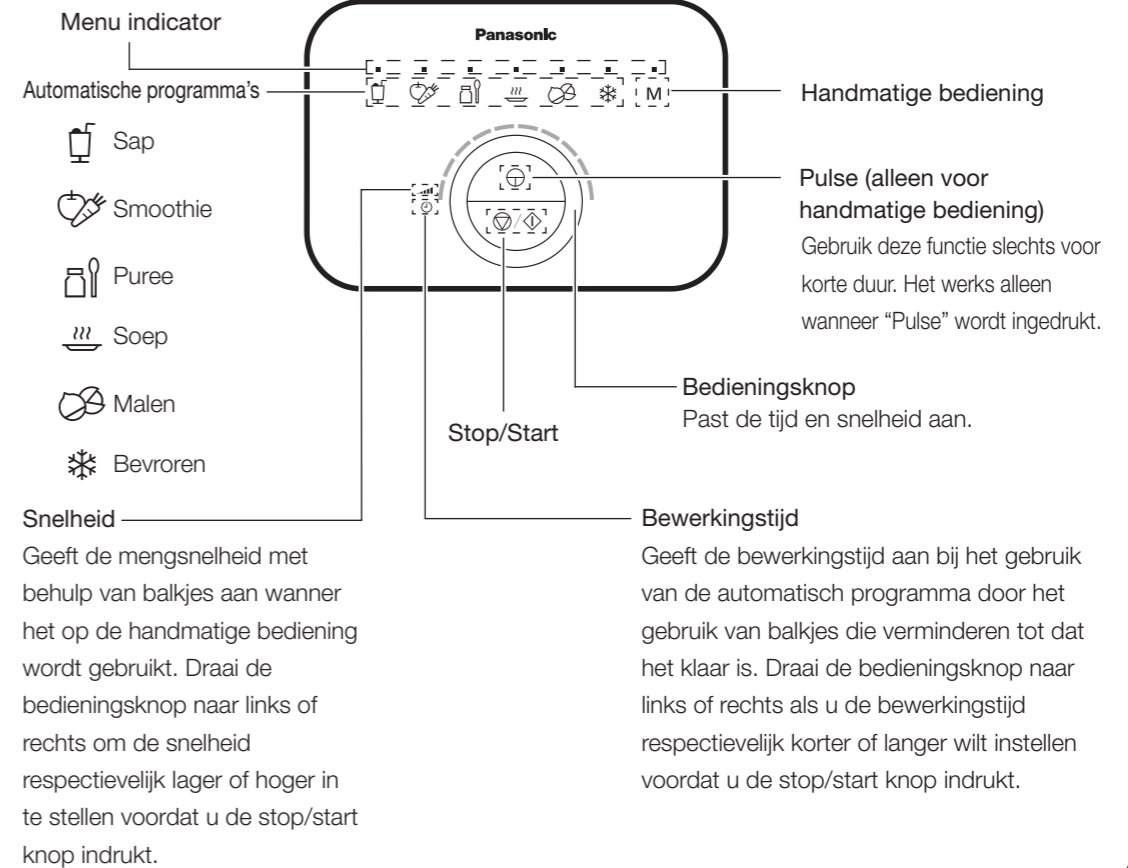
Ijspak (Koel het in het vriezer voor meer  
dan 4 uur)  
Gebruik dit ijspak om uw mengsel  
koel te houden (ongeveer 30 minuten\*)  
terwijl en/of na het blenderen door het om de blenderbeker te  
wikkelen. Gebruik van de stamper kan het zicht belemmeren.  
\* De duur van de koude isolatie kan variëren naargelang de  
kamertemperatuur en ingrediënten.



Schoonmaakborstel  
Afdruipbakje  
Gebruik het afdruipbakje wanneer  
u het ijspak gebruikt om de  
waterdruppels op te vangen.



## Bedieningspaneel

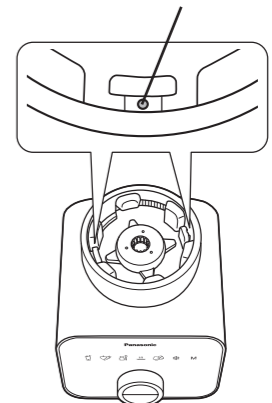


Nederlands

## Veiligheidsslot

Er is een veiligheidssysteem ontworpen dat voorkomt dat de motor  
kan draaien zonder de blenderbeker of wanneer de blenderbeker  
niet juist is aangesloten of wordt gekanteld gedurende het gebruik.  
Probeer op geen enkele manier om het veiligheidssysteem te  
omzeilen. Doet u dit wel dan kan de motor aan gaan hetgeen  
persoonlijk letsel kan veroorzaken.

Veiligheid borgpen



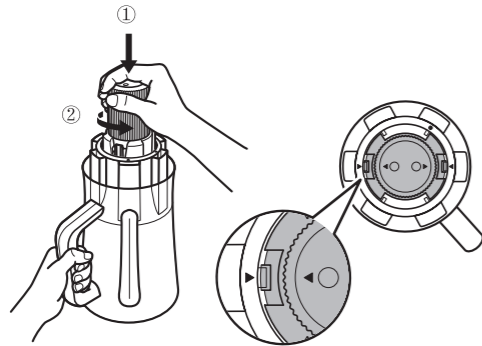


# Voor het Gebruik - Demontage en assemblage -

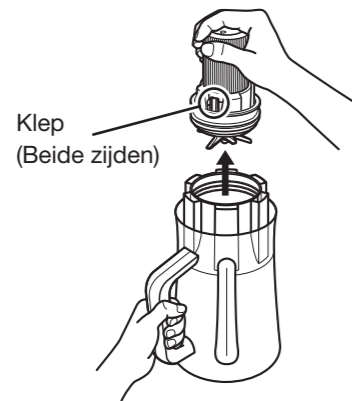
## Demontage en assemblage van de mesunit

### <Demontage>

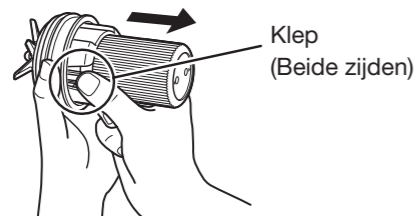
- 1** Bevestig het kanvoetstuk terwijl u de ▲ symbolen op het kanvoetstuk en de mesunit houder uitlijnt. Draai het dan stevig tegen de klok in.



- 2** Verwijderen van de mesunit houder.
- Druk niet op de kleppen op de mesunit houder en voorkom dat de mesunit valt.



- 3** Druk de kleppen op de mesunit houder om zo de mesunit los te maken.

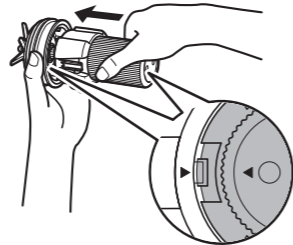
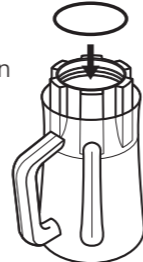


#### Opmerking

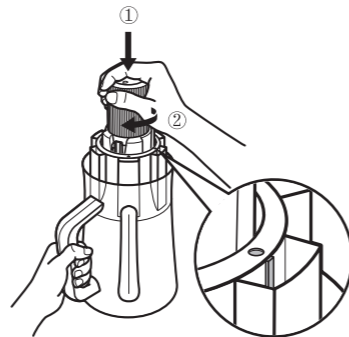
- Let op wanneer u de mesunit hanteert. Messen zijn scherp.
- Als de afdichtring niet bevestigd is aan de blenderbeker en/of de mesunit is niet stevig bevestigd aan de blenderbeker dan kan er vloeistof uitlekken.

### <Assemblage>

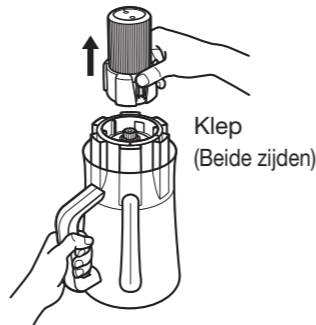
- 1** Bevestig de afdichtring van de kan in de groef op de bodem van de blenderbeker. (Het niet compleet plaatsen van de afdichtring van de kan in de groef kan leiden tot lekkende vloeistoffen.)
- 2** Bevestig de mesunit houder terwijl u het ▲ symbol op de mesunit en op de mesunit houder uitlijnt en daarna duwt u op de mesunit houder totdat u een klick geluid hoort.



- 3** Plaats de mesunit in de blenderbeker nadat u heeft uitgelijnd en draai dan de mesunit houder met de klok mee tot dat het stopt met draaien. (Het "O" symbool op de mesunit zal uitlijnen met de lijn op de blenderbeker.)



- 4** Druk op de kleppen om de mesunit houder te verwijderen.



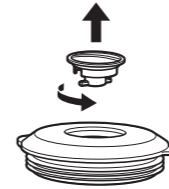
## Demontage en assemblage van de deksel eenheid

### <Demontage>

- 1** Trek aan de klep om de deksel te openen.



- 2** Draai de kap tegen de klok in en trek het omhoog om het te verwijderen.

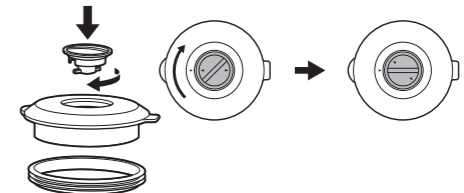


#### Opmerking

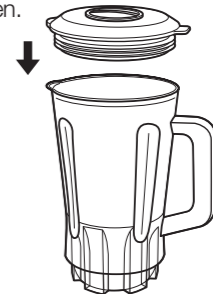
- Wanneer u de deksel eenheid krachtig openmaakt, wees dan voorzichtig dat er geen vloeistof spat. Daarnaast, wees voorzichtig met vrijkomende stoom, in het bijzonder met het blenderen van hete vloeistoffen.

### <Assemblage>

- 1** Bevestig de deksel van de afsluitring juist aan op de kapgroef, lijn de kap uit met het ▼ symbool op de kap. Dan draait u de kap met de klok mee tot dat het ▼ symbool op de deksel goed uitlijnt met het — gedeelte op de kap en u hoort een klick geluid. (Wanneer de deksel van de afsluitring niet goed is geplaatst kan vloeistof door de kap lekken.)



- 2** Plaats de deksel eenheid op de blenderbeker en druk naar beneden.



#### Opmerking

- Verzeker u ervan dat de deksel eenheid stevig bevestigd is.

Juist

Onjuist



- Wanneer de stamper niet wordt gebruikt, zorg er dan voor dat de kap bevestigd is terwijl u blend.
- Wanneer u de "Bevroren" menu selectie gebruikt, plaats dan de stamper vanaf de deksel opening in plaats van het bevestigen van de kap.

## Assemblage van het ijspak en het afdruipbakje

### <Ijspak>

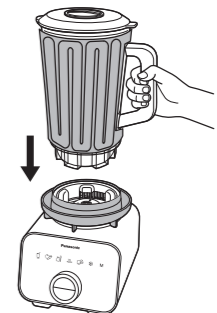
Gebruik de ijspakstrips om het ijspak boven en onder de greep van de blenderbeker te bevestigen met het label van het ijspak naar de buitenzijde gericht.

### <Afdruipbakje>

Plaats het afdruipbakje op de motorbehuizing en druk het volledig naar beneden.













#### Opmerking

Wanneer u het afdruipbakje verwijdert na het blenderen, let dan op het morsen van water.



# Handleiding voor Menu's en Functies voor Automatische programma's

■ Automatische programma's zijn voorgeprogrammeerde snelheden en duur die elk van elkaar verschillen en automatisch stoppen.

Menu	Hoeveelheid (portie voor 4)	Automatisch programma		Extra blanderen (Gebruik handmatige bediening)	Opmerkingen
		Eerste instelling	Tijd aanpassen	Snelheid	
 <b>Sap</b> Sap met een smakelijke en gladde structuur.	1200 mL	3 balkjes (1 min 30 s) 	1-5 balkjes (Aangeraden) ● Zachte ingrediënten: 1 balkje ● Harde ingrediënten: 5 balkjes	Begin met 1 balkje en verhoog geleidelijk naar 9 balkjes.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Bij het plaatsen van ingrediënten in de blenderbeker, doe er eerst de vloeistoffen in en dan de resterende ingrediënten. Dit zorgt ervoor dat de ingrediënten gelijkmatig gemixt worden.</li> </ul>
 <b>Smoothie</b> Maak dikke smoothies met minder vloeistof dan sap.	800 mL	3 balkjes (1 min.) 	1-5 balkjes (Aangeraden) ● Zachte ingrediënten: 1 balkje ● Harde ingrediënten: 5 balkjes	Begin met 1 balkje en verhoog geleidelijk naar 9 balkjes.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Bij het plaatsen van ingrediënten in de blenderbeker, plaats de vloeistoffen eerst.</li> <li>Bij gebruik van ingrediënten met minder watergehalte, zal het mes stil staan. In dat geval moet u vloeistof toevoegen of de stamper gebruiken om te circuleren.</li> </ul>
 <b>Puree</b> Maak een gladde puree voor gebruik bij het koken.	400 g	3 balkjes (1 min 10 s) 	1-5 balkjes (Aangeraden) ● Ingrediënten met veel vloeistof: 1 balkje ● Ingrediënten met minder vloeistof: 5 balkjes	Begin met 1 balkje en verhoog geleidelijk naar 9 balkjes.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Gebruik de stamper om ingrediënten met minder watergehalte, zoals gekookte spinazie, pompoen of zoete aardappelen te helpen met circuleren. Wanneer extra water wordt toegevoegd aan zulke ingrediënten is het gemakkelijk om een puree te maken.</li> <li>Als de stamper de ingrediënten niet kan bereiken, voeg dan ingrediënten toe.</li> </ul>
 <b>Soep</b> Maak een gladde soep terwijl het verwarmt tot 60 - 90 °C.	1000 mL	8 balkjes (7 min 40 s) 	Pas de snelheid aan volgens de temperatuur van de soep voordat u het in the blenderbeker schenkt: ● 40 °C soep: 6 balkjes ● 30 °C soep: 7 balkjes ● 20 °C soep: 8 balkjes ● 10 °C soep: 9 balkjes ● 5 °C soep: 10 balkjes	Begin met 1 balkje en verhoog geleidelijk naar 9 balkjes.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Bij het blanderen van soepen, zal de temperatuur van de blenderbeker verhogen. Wees voorzichtig bij het verwijderen van de blenderbeker en het uitnemen van het mengsel.</li> <li>Ingrediënten die niet rauw gegeten mogen worden, zoals aardappelen, bonen, uien, vlees en vis, moeten worden voorgekookt voor het blanderen.</li> <li>Bij het gebruik van zetmeelrijke ingrediënten zoals aardappelen, pompoen, bonen met zetmeel, haverhout of rijst, verlaag dan de tijdsinstelling met een balkje.</li> <li>Verzeker uzelf ervan dat de tijdsinstelling juist is.</li> <li>Houdt de blender in de gaten gedurende gebruik.</li> </ul>
 <b>Malen</b> Maakt ingrediënten tot een fijn poeder.	100 g	2 balkjes (15 s) 	1-3 balkjes (Aangeraden) ● Zachte ingrediënten: 1 balkje ● Harde ingrediënten: 3 balkjes	8 balkjes met de pulse knop (Druk een aantal maal)	<ul style="list-style-type: none"> <li>Zorg ervoor dat de blenderbeker helemaal droog is voordat u ingrediënten toevoegt.</li> <li>Wanneer noten te lang worden geblenderd kunnen ze boterachtig worden.</li> <li>Voordat u extra blanderen, schraap de noten van de binnenzijde van de blenderbeker af.</li> </ul>
 <b>Bevroren</b> Maak een glad dessert van alleen bevroren fruit.	400 g	3 balkjes (1 min 35 s) 	1-4 balkjes (Aangeraden) ● Gedeeltelijk ontdooid: 1-2 balkjes ● Bevroren: 3-4 balkjes	Begin met 1 balkje en verhoog geleidelijk naar 9 balkjes.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Bij het bevroren van ingrediënten moet u ze zodanig verspreiden dat ze elkaar niet raken.</li> <li>Ontdooi bevroren ingrediënten op kamertemperatuur tot dat een vork hun kern kan bereiken.</li> <li>Stamp de ingrediënten met de stamper gedurende het blanderen. Houdt de deksel vast om beweging of kantelen te voorkomen. Het is eenvoudig om fruit te stampen dat gedeeltelijk is ontdooid.</li> </ul>

## <Voorbereiden Ingrediënten>

- Harde ingrediënten: Snijd in blokjes van minder dan 3 cm
  - wortelen
  - aardappelen
  - Pompoen enz.
- Zachte ingrediënten: Snijd in blokjes van 5 cm
  - bananen
  - perzikken
  - tomaten enz.
- Bladgroenten: Snijd in stukken van 3-5 cm breed.
- Noten: Verwijder de schil en het vel.

## Opmerking

Voor gebruik van de menuselectie "Bevroren" snijd de ingrediënten in blokjes van 3 cm vóór het bevroren.

## <Verboden ingrediënten>

- Kurkuma (in blokjes)
- Bonito (in stukjes)
- Gedroogde zeeoren
- Niet eetbare materialen

## <Niet aangeraden ingrediënten>

- Citrusfruitschil: Voegt een bittere smaak toe.
- Maiskolf en harde zaden: Structuur is niet goed.

## Opmerking

- Structuur en consistentie van de ingrediënten zal variëren, afhankelijk van de ingrediënten en/of hoeveelheid van het mengsel. Wanneer u bevroren fruit met zaden blendert met het bevroren menu dan kan dat invloed hebben op de structuur.
- Wanneer u de stamper moet gebruiken, kijk dan naar pagina NL19.
- Voor extra blanderen begint u met 1 balkje en verhoog geleidelijk de snelheid. (Behalve voor de menu selectie Malen.) Pas de blendertijd aan door de conditie van het mengsel te controleren.
- Wanneer u een tijd probeert in te stellen die buiten het bereik ligt dan hoort u een biepgeluid.
- Voeg geen hete ingrediënten toe (heter dan 40 °C) in de blenderbeker.
- Voeg eerst de lichte en zachte ingrediënten toe.

# Hoe gebruik ik de automatische programma's

- Vorbereitung**
- ① Bevestig de blenderbeker en de mesunit. (P. NL14-15)
  - ② Maak de ingrediënten klaar en stop ze in de blenderbeker. (P. NL17)  
(Voeg eerst de vloeistof toe)

## 1 Plaats de blenderbeker op de motorbehuizing. Dan de stekker in het stopcontact steken en de machine aanzetten.

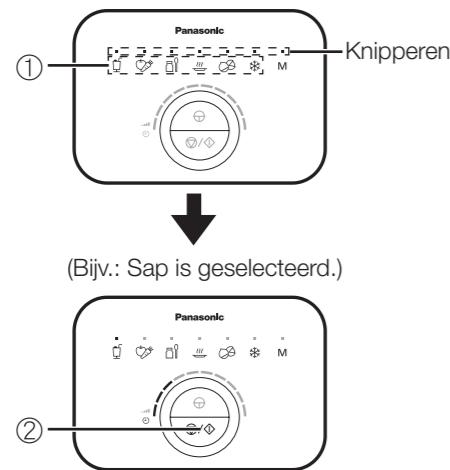


- Zorg ervoor dat de mesunit en de deksel eenheid stevig verbonden zijn. (P. NL14-15)  
Wanneer u de "bevoren" menu selectie gebruikt, plaats dan de stamper vanaf de dekselopening in plaats van het bevestigen van de kap.
- Zorg ervoor dat de blenderbeker juist is geplaatst op de motorbehuizing omdat anders de toetsen niet geactiveerd kunnen worden.
- Wanneer u het ijspak wilt gebruiken, lees dan pagina NL15 voor assemblage.

## 2 Selecteer menu en druk op "▶" om te beginnen.

- Druk op de afbeelding om zo een programma selectie te kiezen.

(Figuur 1: Bedieningspaneel bij het kiezen van een programma selectie.)



- Wanneer er 10 seconden niets gebeurt nadat een menu selectie geselecteerd is zullen de indicatoren terugkeren naar de vorige menu selectie. (Figuur 1)
- De blendertijd is weergegeven in balkjes en neemt af tot dat het blenderproces compleet is.
- Als u de blendertijd wenst aan te passen, draai dan de bedieningsknop naar respectievelijk links of rechts om de tijd korter en langer te maken voor dat u de "▶" knop indrukt. (P. NL16)
- Automatische programma's stoppen automatisch maar als u moet stoppen gedurende het proces dan moet u op "▶" drukken.
- Wanneer u de stamper moet gebruiken gedurende het blenden, volg dan de instructies op pagina NL19.

## 3 Indien u het biep geluid hoort voordat de machine klaar is, wacht tot dat het mes helemaal gestopt is en verwijder dan de blenderbeker. Controleer de structuur en consistentie van het mengsel.

Wanneer extra blenden nodig is, reset dan de blenderbeker en gebruik de handmatige bediening op pagina NL21 voor extra blenden.



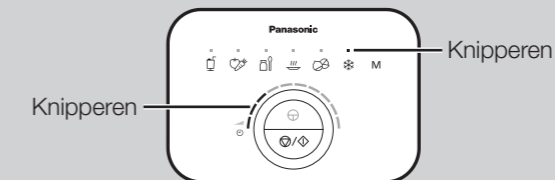
- Let op spattende vloeistof wanneer u de deksel eenheid stevig opent.
- Schenk het mengsel in de blenderbeker of haal het uit de blenderbeker met gebruik van een rubberen krabber of spatel. Plaats uw handen niet in de blenderbeker.
- Schalel na gebruik de stroomschakelaar op de achterkant uit en haal de stekker uit het stopcontact.

\* Als de blender halverwege stopt tijdens het blenden dan is de zekeringsbescherming geactiveerd. Volg de instructies op pagina NL23 en NL24 om deze vrij te geven.

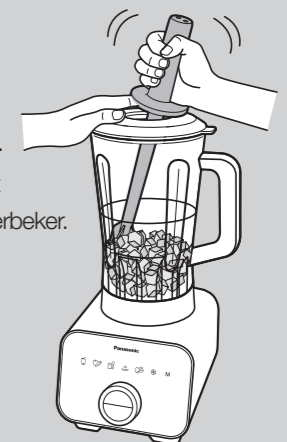
### <Gebruik van de stamper gedurende blenden>

- Gebruik de stamper wanneer de ingrediënten niet circuleren of wanneer u de ingrediënten moet stampen tijdens het blenden. (Bijv. het blenden van grote hoeveelheden bladgroenten, blenden van ingrediënten met een laag vloeistofgehalte of gebruikmaken van de "Bevoren" menu selectie.)

- ① Druk "▶". (Bijv.: Bij gebruik van het "Bevoren" menu selectie.)



- ② Open de kap door tegen de klok in te draaien nadat het mes helemaal is gestopt.
  - Zorg er voor dat het deksel er stevig ingedrukt is.
- ③ Plaats de stamper door de deksel opening heen en druk op "▶".
  - Steek er geen enkel ander bestek in. Gebruik alleen de bijgeleverde stamper.
- ④ Beweeg de stamper om ingrediënten te circuleren of egaal te stampen.
  - De stamper direct naar beneden duwen kan mogelijk de ingrediënten niet circuleren. Zo nodig, beweeg de stamper naar de zijanten van de blenderbeker.
  - Houdt het deksel vast terwijl u de stamper gebruikt.



### Opmerking

- Plaats de stamper of voeg ingrediënten binnen 10 seconden nadat de "▶" ingedrukt is. Anders zal de menu selectie geannuleerd worden.
- Wanneer de stamper gebruikt wordt om kleverige ingrediënten zoals bananen neer te drukken dan kan de zekering geactiveerd worden (P. NL25).



# Handleiding voor hoeveelheden en Functies voor de handmatige bediening

Doe-het-zelf recept		Hoeveelheid (min – max)	Tip voor het blenderen
Dranken	Sap	300 - 1800 mL	① Druk de pulse knop 3 tot 5 keer met de snelheid ingesteld op 8 balkjes. ② Verlaag de snelheid tot 5 balkjes en blender tot vaste ingrediënten niet langer zichtbaar zijn.
	Smoothie	400 - 1800 mL	③ Verhoog geleidelijk de snelheid tot 9 balkjes en blender tot het glad is.
Pastas's	Puree	300 - 500 g	Begin met blenderen met de snelheid ingesteld op 1 balkje en verhoog geleidelijk naar 9 balkjes terwijl u de staat van het blenderen controleert. Voor ingrediënten met minder watergehalte, voeg iets water toe om het bewerken gemakkelijker te maken.
	Pindakaas	300 - 500 g	① Begin met blenderen met de snelheid ingesteld op 1 balkje en verhoog naar 9 balkjes. ② Geleidelijk blenderen terwijl u stampt met de stamper tot dat het olie-achtig is (ongeveer 30-60 seconden). ③ Verlaag de snelheid tot 7 balkjes en blender tot het glad is.
Soep	Soep	250 - 1000 mL	Begin met blenderen met de snelheid ingesteld op 1 balkje en verhoog geleidelijk naar 9 balkjes terwijl u de staat van het blenderen controleert. Houdt de blender in de gaten gedurende gebruik.
Pletten	Noten	50 - 150 g	Druk de pulse knop een aantal keren kort in met de snelheid ingesteld op 8 balkjes.
	Wortelen	50 - 100 g	① Snijd in blokjes van 2-3 cm. ② Druk de pulse knop 2 tot 4 keer met de snelheid ingesteld op 8 balkjes.
	Parmezaanse kaas	50 - 200 g	① Snijd in blokjes van 2-3 cm. ② Druk de pulse knop 6 tot 15 keer met de snelheid ingesteld op 8 balkjes.
	Ijsklontjes	100 - 150 g	① Druk de pulse knop 3 tot 4 keer met de snelheid ingesteld op 8 balkjes. ② Blender voor 5 tot 10 seconden met de snelheid op 9 balkjes.
Bevroren gerecht	Bevroren	400 - 600 g	① Druk de pulse knop 2 tot 3 keer met de snelheid ingesteld op 8 balkjes. ② Blender met de snelheid ingesteld op 1 balkje en verhoog geleidelijk naar 9 balkjes terwijl u de staat van het blenderen controleert. ③ Verlaag de snelheid tot 7 balkjes wanneer de ingrediënten gestampt zijn en blender tot het glad is.

## Opmerking

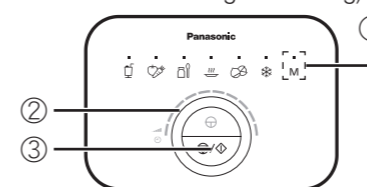
- Bij het blenderen van meer of minder dan 4 porties, refereer naar de bovenstaande tabel.
- Wanneer u begint met blenderen van harde ingrediënten en met de snelheid ingesteld op 1 balkje kan het mes stoppen met draaien. In dat geval, verhoog de snelheid of haal de ingrediënten uit de blenderbeker en doe ze hierna terug.
- Structuur en consistentie van de ingrediënten zal variëren, afhankelijk van de ingrediënten en/of hoeveelheid van het mengsel.
- Pas de blendertijd aan terwijl u de conditie van het mengsel controleert.
- Wanneer u bevroren fruit met zaden blendert kan dit de structuur beïnvloeden.
- Gebruik de stamper wanneer de ingrediënten niet circuleren of wanneer u de ingrediënten moet stampen tijdens het blenderen (P. NL19).

# Gebruik van Handmatige bediening

- Vorbereiding**
- ① Bevestig de blenderbeker en de mesunit. (P. NL14-15)
  - ② Maak de ingrediënten klaar en stop ze in de blenderbeker. (P. NL17)  
(Voeg eerst de vloeistof toe)
  - ③ Sluit de deksel eenheid en plaats de blenderbeker op de motorbehuizing. (P. NL18)
  - ④ Dan de stekker in het stopcontact steken en de machine aan zetten.

## 1 Selecteer de handmatige bediening en pas de snelheid aan door de bedieningsknop te draaien. Druk dan op “◊” om te beginnen.

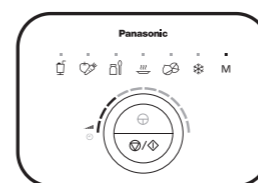
(Figuur 1: Bij het selecteren van handmatige bediening)



- Als er niets wordt gedaan binnen 10 seconden nadat handmatige bediening is geselecteerd zullen de indicatoren terugkeren naar de vorige menu keuze.
- Blendersnelheid is aangegeven met balkjes die oplichten boven de bedieningsknop. Refereer voor de blendersnelheid naar pagina NL20.
- Wanneer u de stamper moet gebruiken met het blenderen, refereer dan naar pagina NL19.
- Wanneer u de snelheid moet veranderen gedurende het blenderen moet u de bedieningsknop geleidelijk draaien.
- Wanneer u het ijspak wilt gebruiken, lees dan pagina NL15 voor assemblage.

## 2 Druk op “▽” wanneer het blenderen compleet is. Verwijder de blenderbeker van de motorbehuizing en controleer de conditie van het mengsel nadat het mes helemaal is gestopt met draaien.

De blender zal automatisch stoppen na ongeveer 9 minuten en 40 seconden nadat het blenderen is begonnen.



- Schenk het mengsel uit de blenderbeker of haal het uit de blenderbeker met behulp van een rubberen krabber of spatel. Plaats uw handen niet in de blenderbeker.
  - Schalel na gebruik de stroomschakelaar op de achterkant uit en haal de stekker uit het stopcontact.
- \* Als de blender halverwege stopt tijdens het blenderen dan is de zekeringsbescherming geactiveerd. Volg de instructies op pagina NL23 en NL24 om deze vrij te geven.

## U kunt aardappelpuree maken met uw blender!

- Aardappelen: 300 g
  - Melk: 60 mL
  - Verse room: 20 mL
  - Zout: snuifje
  - Peper: snuifje
  - Nootmuskaat: snuifje
  - Ongezouten boter: 30 g
- (1) Schil de aardappelen en snijd ze in blokjes van 3 cm. Doe de gesneden aardappelen en het zout in een kookpot en kook ze.
  - (2) Wanneer de aardappelen zacht zijn, giet het water af en laat de aardappelen afdruppen in een vergiet.
  - (3) Doe de melk, verse room en ongezouten boter in een andere kookpot en maak warm.
  - (4) Doe (2) en (3) in de blenderbeker en voeg muskaatnoot, peper en zout toe.  
Start met de snelheid op 1 balkje en ga geleidelijk tot 6 balkjes gedurende 1 minuut.
- \* Meng de aardappelen terwijl ze nog warm zijn (niet meer dan 40 °C) omdat dit gemakkelijker mengen is.



# Hoe te reinigen

- Trek de stekker uit het stopcontact voordat u reinigt.
- Maak het product voor het eerste en na elk gebruik schoon.
- Maak de blender niet schoon voordat deze is afgekoeld.
- Verwijder elk afneembaar onderdeel voor het schoonmaken.
- Enige verkleuring kan voorkomen na gebruik maar dit heeft geen invloed op het gebruik.

## Opmerking

- Gebruik geen benzeen, verdunner, alcohol, bleekmiddel, polijstpoeder, metalen borstels of nylon borstels, anders kan de oppervlakte beschadigen.
- Was de motorbehuizing en de mesunit niet in een vaatwasser.
- Reinig het toestel niet met een scherp voorwerp zoals een tandenstoker of een speld.

Onderdelen die gewassen kunnen worden in een vaatwasser.

- Verwijder elk restant van de onderdelen voordat u deze in de vaatwasser stopt.
- Hoge temperaturen kunnen onderdelen beschadigen, dus houdt alstublieft de onderdelen uit de buurt van hittebronnen of verlaag hun temperatuur.

## Kap/Deksel/Deksel afdichtingsring

Was met een sopje (neutraal) en een zachte spons. Spoel daarna goed af met water en droog het af.

- Demonteren van de deksel van de afsluitring. \* Kan in afwasmachine

## Blenderbeker/Kan afdichting/Afdruipbakje

Was met een sopje (neutraal) en een zachte spons. Spoel daarna goed af met water en droog het af.

- Voor het schoonmaken, zorg er voor dat u de afdichting van de kan verwijdert (het kan verloren raken gedurende het schoonmaken). \* Kan in afwasmachine

## Mesunit

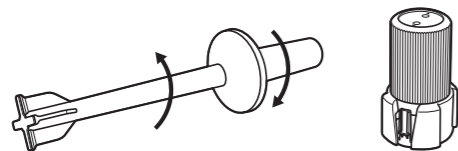
Was met een sopje (neutraal) en een zachte spons. Spoel daarna goed af met water en droog het af.

## Opmerking

**Let op wanneer u de mesunit hanteert. Het mes is scherp.** \* GEEN afwasmachine gebruiken

## Stamper/Mesunit houder

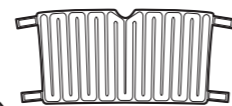
Was met een sopje (neutraal) en een zachte spons. Spoel daarna goed af met water en droog het af.



Assemblage/Demonteren van de stamper door bekijken van bovenstaande figuur. \* Kan in afwasmachine

## Motorbehuizing/Ijspak

Veeg af met een goed uitgewrongen doek.



## Opmerking

Nadat het ijspak schoon en droog is, bewaar het in de koelkast voor het volgende gebruik.

\* GEEN afwasmachine gebruiken







# Probleemoplossing

- Controleer alstublieft de volgende punten voordat u service regelt.

Probleem	Oorzaak en Actie
Het apparaat schakelt niet aan.	<ul style="list-style-type: none"> <li>● De stekker bevindt zich niet in het stopcontact. → Duw de stekker volledig in het stopcontact.</li> <li>● De stroomschakelaar is niet ingeschakeld. → Schakel de stroomschakelaar in die zich aan de achterzijde bevindt.</li> <li>● De zekeringsbescherming was ingeschakeld. → Druk op de reset knop op de onderzijde van de motorbehuizing (P. NL25).</li> </ul>
Geen enkel automatisch programma kan worden geselecteerd.	<ul style="list-style-type: none"> <li>● De blenderbeker is niet juist geplaatst. → Plaats de blenderbeker op de goede manier. (P. NL18)</li> <li>● Handmatige bediening of een automatisch programma is geselecteerd gedurende het blanderen. → Selecteer automatisch programma's of handmatige bediening nadat de motor is gestopt.</li> <li>● Knoppen worden ingedrukt terwijl handschoenen worden gedragen. → Druk de knoppen met blote handen.</li> <li>● De knop werd met een natte hand ingedrukt. → Droog uw hand en druk de knop nogmaals.</li> <li>● Knop werd niet ingedrukt. → Zorg ervoor dat u de afbeelding op de knop indrukt.</li> </ul>
Alhoewel het apparaat aan staat begint het apparaat niet met blanderen.	<ul style="list-style-type: none"> <li>● De blenderbeker is niet juist geplaatst. → Plaats de blenderbeker op de goede manier.</li> <li>● Een automatisch programma of handmatige bediening is niet geselecteerd. → Selecteer een automatisch programma of handmatige bediening.</li> <li>● De ingrediënten zijn geblokkeerd. → Neem de ingrediënten uit de blenderbeker en plaats ze daarna terug.</li> </ul>
De gekozen menu selectie is geannuleerd. (Alle menu indicatoren knipperen.)	<ul style="list-style-type: none"> <li>● De stop/start knop is niet binnen 10 seconden ingedrukt nadat de menu selectie was gekozen. → Menu selectie wordt geannuleerd na 10 seconden van inactiviteit ter voorkoming van een motor defect. Selecteer een automatisch programma of handmatige bediening en druk de "◀" binnen 10 seconden.</li> </ul>
Tijd van de automatische programma's kunnen slechts gedeeltelijk worden aangepast.	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Maximum en minimum blendertijd is voor elk menu ingesteld en varieert. → Pas de tijd aan zodat die binnen het bereik van elke menu selectie valt. (P. NL16)</li> </ul>
Het apparaat stopt gedurende het blanderen.	<ul style="list-style-type: none"> <li>● De zekeringsbescherming is geactiveerd. <ul style="list-style-type: none"> <li>• Te veel ingrediënten</li> <li>• Blanderen van harde ingrediënten</li> <li>• Abnormaal geluid of trilling</li> </ul> → Maak de zekeringsbescherming vrij. (P. NL25) </li> <li>• Gebruikt plakkerige ingrediënten <ul style="list-style-type: none"> <li>→ Voeg vloeistof toe.</li> </ul> </li> <li>● Maximale bewerkingstijd (ongeveer 9 minuten en 40 seconden) is overschreden. → Schakel de stroom uit en hervat na 10 minuten rust.</li> <li>● Het veiligheidsslot is geactiveerd vanwege kantelen van de blenderbeker bij gebruik van de stamper. → Herstart en houd de deksel vast terwijl u de stamper gebruikt.</li> </ul>


# Probleemoplossing

■ Controleer alstublieft de volgende punten voordat u service regelt.

Probleem	Oorzaak en Actie
Mengsel in de blenderbeker lekt.	<ul style="list-style-type: none"> <li>● De mesunit is slecht bevestigd. → Bevestig de mesunit stevig op de blenderbeker. (P. NL14)</li> <li>● De afsluitring van de deksel of de blenderbeker is niet juist bevestigd. → Bevestig de afsluitring correct. (P. NL14)</li> <li>● De afsluitring van de deksel of de blenderbeker is beschadigd. → Vervang de afsluitring. (P. NL25)</li> </ul>
Er is abnormaal geluid of vibratie.	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Te veel ingrediënten in de blenderbeker. → Stop het apparaat en verminder de hoeveelheid ingrediënten.</li> <li>● De mesunit is slecht bevestigd. → Bevestig de mesunit stevig op de blenderbeker. (P. NL14)</li> </ul>
Het mes draait.	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Te veel ijsklontjes of bevroren fruit. → Schakel het apparaat uit en nadat het mes compleet gestopt is, steek de stamper er in om te circuleren. (P. NL19)</li> <li>● Hoeveelheid vocht is laag. → Voeg vloeistof toe.</li> </ul>
De structuur en consistentie van het mengsel is er niet goed uitgekomen.	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Wanneer u hoeveelheden blendert van meer of minder dan 4 porties dan is het mogelijk dat de structuur en consistentie er niet goed uitkomen met automatische programma's. → Probeer de handmatige bediening te gebruiken. (P. NL20-21)</li> </ul>
De  en  indicatoren knipperen afwisselend.  De  en  indicatoren knipperen afwisselend.	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Dit is een storing. → Neem contact op met een geautoriseerde Panasonic Service center voor controle en reparatie.</li> </ul>
Het apparaat stopt gedurende het blanderen en  en M knipperen afwisselend.	<ul style="list-style-type: none"> <li>● De bescherming tegen overbelading is geactiveerd. <ul style="list-style-type: none"> <li>• Te veel ingrediënten</li> <li>• Gebruikt harde ingrediënten</li> <li>• De geselecteerde snelheid is te laag voor de ingrediënten</li> </ul> → Schakel het apparaat uit en wacht 10 minuten voor het volgende gebruik. * Er is een mogelijkheid voor storing als het onmiddellijk wordt hergebruikt. Wanneer u het apparaat hergebruikt, sta dan toe dat het mes vrij draait door de hoeveelheid ingrediënten te verminderen of de snelheid te verhogen.</li> </ul>
Het apparaat stopt gedurende het blanderen en de  en M indicatoren knipperen afwisselend.	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Dit duidt erop dat de motortemperatuur oververhit geraakt. Stop het gebruik van het apparaat en wacht totdat de temperatuur daalt. (Wanneer het apparaat in de standbymodus gaat zoals op NL18 Figuur 1, is de temperatuur weer normaal.)</li> </ul>

# Zekeringsbescherming

In geval van overbelasting zal de zekering worden ingeschakeld en zal de blender automatisch stoppen met werken. U kunt de volgende stappen nemen om de bescherming uit te schakelen.

1. Verwijder de blenderbeker van de motorbehuizing en verminder de hoeveelheid ingrediënten tot minder dan de helft van de capaciteit.
2. Draai de motorbehuizing om en druk op de resetknop op de onderzijde.
3. Vervang de blenderbeker en instellen van automatisch programma of handmatige bediening drukt u op “  ” om weer te blanderen.



# Vervanging onderdelen

Vervangende onderdelen zijn verkrijgbaar bij uw dealer of service center.

Onderdeelnaam	Onderdeel nummer
Kan afdichtring	VE28B2461
Deksel afdichtingsring	VE22B2461K0
Ijsspak	VU03E246

# Specificaties

	MX-ZX1800
Toevoer	230 - 240 V ~ 50 Hz
Stroomverbruik	1200 - 1300 W
Snelheidsregelaar	10 snelheden
Operatie vermogen	Voortdurend gebruik (Herhaal de cycles van 9 min AAN en dan 10 min UIT)
Bruikbare capaciteit	1800 mL
Afmeting (W x D x H) (geschat)	22,8 x 24,0 x 44,7 cm
Massa (geschat)	6,1 kg
Lengte van het netsnoer (geschat)	1,9 m
Door de lucht gedragen akoestisch lawaai	91 (dB (A) ref 1 pW)



## Sommario

Pagina

Precauzioni di sicurezza .....	IT3
Informazioni importanti .....	IT11
Nomi delle parti ed istruzioni per l'uso .....	IT12
Blocco di sicurezza .....	IT13
Prima dell'uso - Smontare e rimontare - .....	IT14
Guida ai programmi e alle funzioni dei programmi automatici .....	IT16
Come usare i programmi automatici .....	IT18
Guida alle quantità e alle funzioni della modalità manuale .....	IT20
Come utilizzare la modalità manuale .....	IT21
Come pulire .....	IT22
Localizzazione dei guasti .....	IT23
Protezione con interruttore automatico .....	IT25
Parti di ricambio .....	IT25
Specifiche tecniche .....	IT25

La ringraziamo per aver acquistato un prodotto Panasonic.

- Questo prodotto è destinato unicamente all'uso domestico.
- Leggere le istruzioni con attenzione per usare correttamente ed in sicurezza il prodotto.
- Prima di usare il prodotto prestare la massima attenzione a quanto indicato nella sezione "Precauzioni di sicurezza" (Pagina IT3-10).
- Conservare queste istruzioni operative per uso futuro.



Questo simbolo sul prodotto indica "Assicurarsi di leggere il manuale di istruzioni prima dell'uso".

## Precauzioni di sicurezza

La invitiamo a seguire le istruzioni.

Seguire le istruzioni che seguono, per evitare incidenti o infortuni all'utente o ad altre persone e danni alla proprietà.

■ **Gli schemi che seguono indicano la gravità del danno che un'operazione errata può causare.**



### AVVISO:

Indica un potenziale rischio che potrebbe causare gravi lesioni o morte.



### ATTENZIONE:

Indica un potenziale rischio che potrebbe causare lesioni lievi o danni materiali.

■ **I simboli sono classificati e descritti come segue.**



Questo simbolo indica il divieto.



Questo simbolo indica un requisito che è necessario seguire.



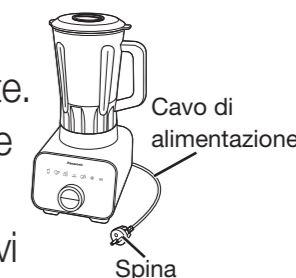
## AVVISO

**Per evitare scosse elettriche, incendi a causa di corti circuiti, ustioni o lesioni gravi.**



### ● **Non danneggiare il cavo di alimentazione o la spina.**

Le seguenti azioni sono severamente proibite. Modificare, mettere in contatto o posizionare vicino a sorgenti di calore, piegare, ritorcere, tirare, tendere su spigoli taglienti, appoggiarvi oggetti pesanti, attorcigliare il cavo di alimentazione e spostare il prodotto tirandolo per il cavo di alimentazione.









## Precauzioni di sicurezza

La invitiamo a seguire le istruzioni.

### **AVVISO**

-  ● **Non usare il prodotto se il cavo di alimentazione o la spina sono danneggiati o se la spina è mal collegata alla presa elettrica domestica.**  
→ Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dalla casa produttrice o da un agente autorizzato al servizio oppure da persona analogamente qualificata per evitare pericoli.
- **Non connettere o sconnettere la spina con le mani umide.**
  - Assicurarsi sempre che le mani siano asciutte, prima di maneggiare la spina o prima di azionare il prodotto.
-  ● **Assicurarsi che il voltaggio indicato sulla targa del prodotto sia quello della rete locale.**  
Evitare anche di collegare altri dispositivi nella stessa presa di rete, per evitare surriscaldamento della stessa. Tuttavia, se sono collegate più spine, assicurare che il wattaggio totale non superi il wattaggio nominale della presa d'alimentazione domestica.
- **Inserire stabilmente la spina.**  
(Diversamente possono esserci scosse elettriche ed incendi a causa del calore che può svilupparsi attorno alla spina.)


### **AVVISO**

-  ● **Spolverare regolarmente la spina.**  
(Polvere e umidità accumulate sulla spina possono causare isolamento insufficiente, che può provocare un incendio.)  
→ Staccare la spina, e pulirla con un panno asciutto.
- **Tenere il cavo d'alimentazione lontano dai bambini. Non lasciare che il cavo d'alimentazione sporga dal bordo del tavolo o del banco di lavoro.**
-  ● **Non immergere o spruzzare con acqua l'alloggiamento motore.**
- **Non smontare, riparare o modificare questo prodotto.**  
→ Consultare il punto di vendita o il centro di assistenza Panasonic.
- **Non permettere a neonati e bambini di giocare con il materiale d'imballaggio.**  
(Ciò può causare soffocamento.)
- **Non impostare erroneamente il programma zuppa. Il contenuto può surriscaldarsi se troppo miscelato.**  
Il surriscaldamento può causare ustioni se non gestito con attenzione.

## Precauzioni di sicurezza

La invitiamo a seguire le istruzioni.


### **AVVISO**

-  ● **Tenere sempre i bambini lontani dall'apparecchio.**
  - I bambini non si rendono conto dei pericoli a cui possono andare incontro per l'uso scorretto degli apparecchi.
- **Interrompere immediatamente l'uso del prodotto e staccare la spina nel caso inatteso che questo smetta di funzionare correttamente.**

(Ciò può causare fumo, incendi, scosse elettriche o bruciature.)  
Esempi di eventi anomali o guasti

  - La spina e il cavo di alimentazione si surriscaldano troppo.
  - Il cavo d'alimentazione è danneggiato o l'alimentazione del prodotto è interrotta.
  - Il corpo principale è deformato, presenta danni visibili o si surriscalda eccessivamente.
  - Si ode un rumore anomalo durante il funzionamento.
  - Si avverte un odore sgradevole.
  - Vi è un'altra anomalia o un guasto.  
(Per evitare scosse elettriche o perdite elettriche.)  
→ Scollegare immediatamente il prodotto e consultare il rivenditore o il centro di assistenza Panasonic per l'ispezione o la riparazione.
- **Fare attenzione se si mescola del liquido bollente nel frullatore perché potrebbe schizzare dall'apparecchio a causa di improvviso vapore.**
- **Fare attenzione alla zuppa che diventa calda durante la miscelazione.**
  - Non lasciare il prodotto incustodito quando sta funzionando.


### **AVVISO**

-  ● **Questo prodotto non deve essere usato da bambini. Tenere il prodotto ed il cavo d'alimentazione lontano dai bambini. Questo prodotto può essere usato da persone dalle capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o persone che non hanno idonee esperienza e conoscenza, se sono state addestrate o istruite circa l'uso in sicurezza del prodotto e ne comprendono i pericoli che possono derivarne. I bambini non devono giocare con l'apparecchio.**

(Per evitare bruciature, infortuni o scosse elettriche.)

### **ATTENZIONE**

**Per evitare scosse elettriche, fumo, incendi, bruciature, ferite o danni materiali.**

-  ● **Non usare il prodotto per altri scopi che non siano quelli descritti nel presente manuale di istruzioni.**
  - Panasonic non accetterà alcuna responsabilità se il prodotto viene usato in modo improprio oppure le istruzioni non sono seguite.

## Precauzioni di sicurezza

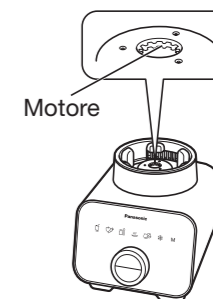
La invitiamo a seguire le istruzioni.

### ⚠ ATTENZIONE

- ⊘ ● **Non usare il prodotto nei seguenti luoghi.**
  - Su superfici irregolari, su tappeti o tovaglie, ecc.
  - Luoghi dove potrebbe essere spruzzata dell'acqua o nei pressi di una sorgente di calore.  
(Per evitare scosse elettriche o perdite elettriche.)
  - Nei pressi di vasche da bagno, lavandini o altri recipienti che contengono acqua.  
(Per evitare scosse elettriche o perdite elettriche.)
  - In prossimità di una parete o di un mobile.  
(Può causare decolorazione o deformazione.)
- **Non inserire alcun oggetto nelle fessure.**
  - Specialmente oggetti metallici come spille o fili.
- **Non tenere il prodotto impugnando il cavo d'alimentazione.**
- **Non sostituire alcuna parte del prodotto con parti che non siano ricambi originali destinati al presente apparecchio.**
- **Non azionare mai il prodotto per più di 9 minuti consecutivi. Interrompere per 10 minuti dopo il funzionamento per 9 minuti.**
- **Non introdurre le dita o oggetti quali cucchiari o forchette nella caraffa del frullatore quando l'apparecchio è in funzione.**
- **Sconnettere sempre il prodotto dall'alimentazione quando incustodito o prima di montarlo, smontarlo o pulirlo.**

### ⚠ ATTENZIONE

- ⊘ ● **Non lasciare il prodotto incustodito quando sta funzionando. Spegnerne l'apparecchio quando non in uso. L'apparecchio può altrimenti surriscaldarsi.**
- **Non introdurre ingredienti bollenti (oltre 40 °C) all'interno della caraffa del frullatore.**
- **Non azionare mai il prodotto senza aver posizionato correttamente il coperchio.**
- **Non aprire il coperchio o smontare la caraffa del frullatore durante il funzionamento.**
- **Non superare le dosi massime degli ingredienti da introdurre nella caraffa del frullatore. (P. IT16, 20)**
- **Non toccare il motore immediatamente dopo l'utilizzo poiché potrebbe essere molto caldo.**
- **Non inserire la mano nella caraffa del frullatore quando si estrae la miscela. Aiutarsi con una leccarda o una spatola in gomma per estrarre il composto.**
- ⚠ ● **Assicurarsi di tenere saldamente la spina quando la si stacca. Non tirare mai il cavo d'alimentazione.**
- **Appoggiare il prodotto su un piano di lavoro piano stabile, asciutto e pulito.**



## Precauzioni di sicurezza

La invitiamo a seguire le istruzioni.

### **ATTENZIONE**

- **Attenzione a non inciampare o a rimanere ingrovigliati nel cavo di alimentazione durante il funzionamento.**
- **Spegnere l'apparecchio e scollegarlo dalla corrente prima di cambiare gli accessori o di avvicinarsi alle parti che servono per l'uso.**
- **Porre particolare attenzione quando si maneggiano le lame estremamente nello svuotare la caraffa del frullatore e nella pulizia dell'apparecchio.**
- **Aprire il coperchio o rimuovere la caraffa del frullatore dall'alloggiamento motore quando la lama è totalmente ferma.**

## Informazioni importanti

- Non posizionare la caraffa del frullatore su nessuna fonte di calore o nel microonde.
- Non lasciar cadere il prodotto per evitare danni allo stesso.
- Non usare il prodotto all'esterno.
- Non avvolgere il cavo di alimentazione attorno all'alloggiamento motore.
- Assicurare il posizionamento di innesto sicuro degli accessori.
- Assicurare la corretta pulizia del prodotto dopo l'uso.
- Non azionare mai il prodotto senza gli ingredienti.
- Non conservare liquidi nella caraffa del frullatore.

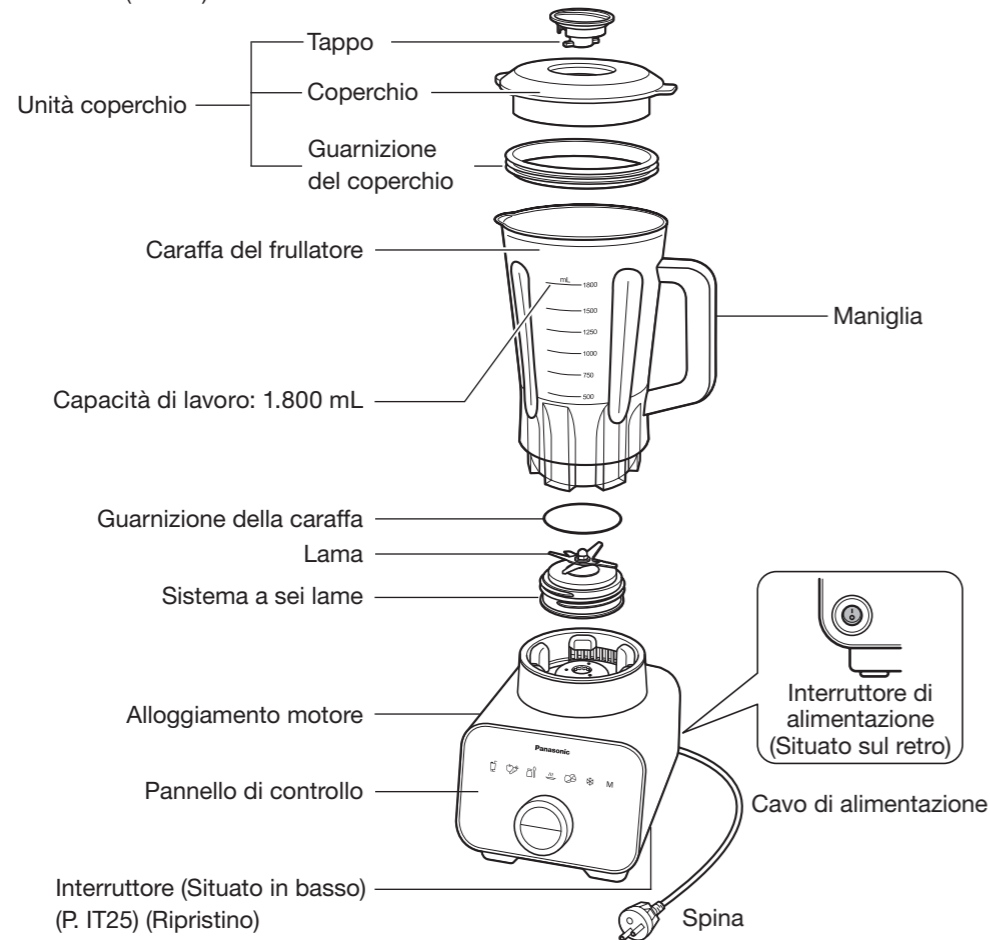
### <Accessorio Glacette>

- Non utilizzare l'accessorio glacette all'interno della caraffa del frullatore. L'accessorio glacette è da usare unicamente fuori dal frullatore. (P. IT12)
- Non utilizzarlo se danneggiato.
- Non permettere a bambini o animali domestici di giocare con l'accessorio glacette.
- Non ingerire il contenuto dell'accessorio glacette.
- Non utilizzarlo nel microonde, non lavarlo in lavastoviglie e non esporlo ad acqua troppo calda.
- Conservare l'accessorio glacette in luogo freddo o in freezer.

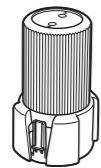


# Nomi delle parti ed istruzioni per l'uso

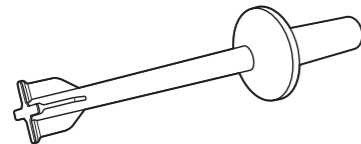
■ Lavare tutte le parti smontabili prima di usare il prodotto per la prima volta o dopo un periodo d'inattività. (P. IT22)



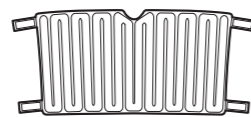
## Accessori



Accessorio proteggi lama  
(Utilizzarlo per fissare/rimuovere la sistema a sei lame.)



Accessorio Tamper  
Utilizzarlo per mescolare o impastare gli ingredienti. (P. IT19)



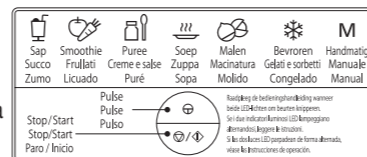
Accessorio Glacette (Raffreddarlo in freezer per oltre 4 ore)  
Utilizzare questo accessorio glacette per mantenere fresca la miscela (circa 30 minuti\*) mentre si miscela e/o dopo aver mescolato avvolgendolo alla caraffa del frullatore. L'accessorio tamper può bloccare la visuale.  
\* La durata di isolamento dal freddo può variare a seconda della temperatura della stanza e degli ingredienti.



Spazzola per la pulizia

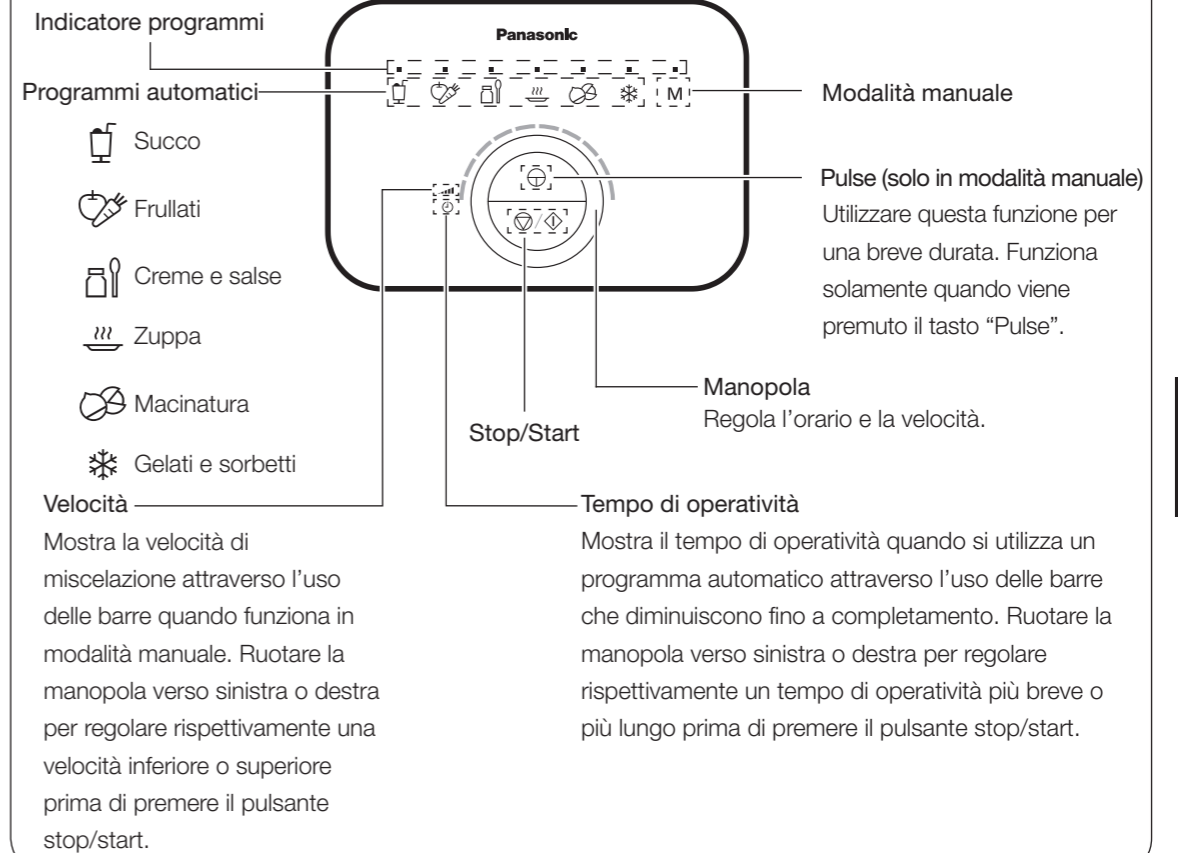


Vaschetta di raccolta  
Utilizzare questo vaschetta di raccolta quando si utilizza l'accessorio glacette per raccogliere le gocce d'acqua.



Icone programmi  
Posizione calda: fare riferimento alle indicazioni presenti sulle "Icone programmi".

## Pannello di controllo



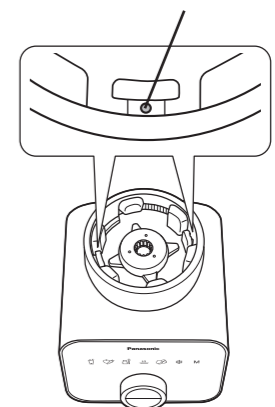
Italiano

## Blocco di sicurezza

Un sistema di blocco di sicurezza è stato progettato per evitare che il motore si avvii senza la caraffa del frullatore o che la caraffa del frullatore non sia correttamente fissata o che sia inclinata durante l'uso.

Non smontare i perni di sicurezza in qualsiasi caso. Ciò potrebbe provocare l'azionamento del motore e rischiare di provocare danni alle persone.

Chiusura di sicurezza

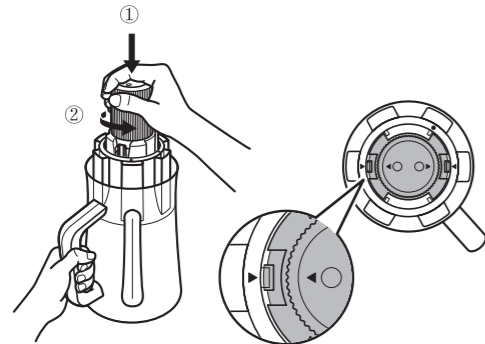


# Prima dell'uso - Smontare e rimontare -

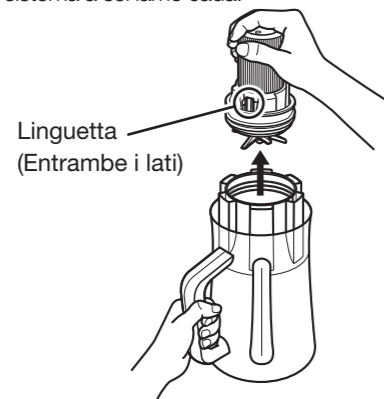
## Smontare e rimontare la sistema a sei lame

### <Smontare>

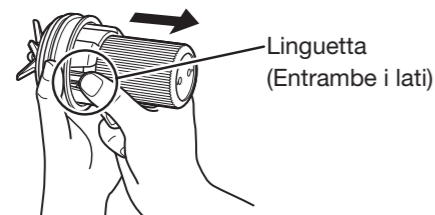
- 1** Collegare l'accessorio proteggi lama allineando i simboli ▲ presenti sulla sistema a sei lame e sull'accessorio proteggi lama. Quindi ruotarlo saldamente in senso antiorario.



- 2** Estrarre l'accessorio proteggi lama.
- Non premere sulle linguette presenti sull'accessorio proteggi lama per evitare che il sistema a sei lame cada.



- 3** Premere sulle linguette presenti sull'accessorio proteggi lama per sganciare la sistema a sei lame.

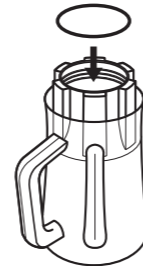


#### Nota

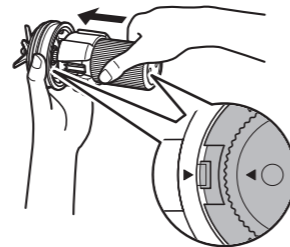
- Prestare attenzione nel manipolare la sistema a sei lame. Le lame sono affilate.
- Se la guarnizione non è fissata alla caraffa del frullatore e/o la sistema a sei lame non è fissata correttamente alla caraffa del frullatore, il liquido potrebbe fuoriuscire.

### <Rimontare>

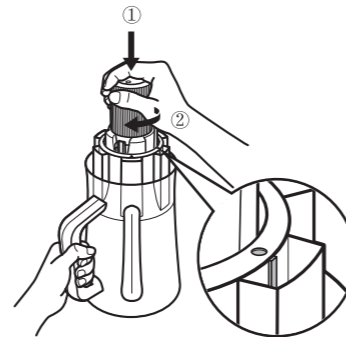
- 1** Fissare la guarnizione della caraffa nella scanalatura presente sul fondo della caraffa del frullatore. (Un errato fissaggio della guarnizione della caraffa perfettamente nella scanalatura può causare una fuoriuscita dei liquidi.)



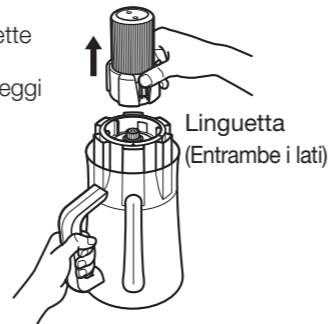
- 2** Fissare l'accessorio proteggi lama allineando il simbolo ▲ presente sulla sistema a sei lame e sull'accessorio proteggi lama del contenitore, quindi premere sull'accessorio proteggi lama fino a udire un clic.



- 3** Inserire la sistema a sei lame nella caraffa del frullatore dopo l'allineamento, quindi ruotare l'accessorio proteggi lama in senso orario fino a quando si arresta completamente. (Il simbolo "O" presente sulla sistema a sei lame sarà allineato con la riga presente sulla caraffa del frullatore.)



- 4** Premere le linguette per rimuovere l'accessorio proteggi lama.



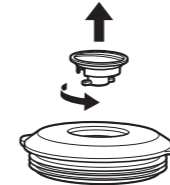
## Smontare e rimontare l'unità coperchio

### <Smontare>

- 1** Sollevare la linguetta per aprire il coperchio.



- 2** Ruotare il tappo in senso antiorario e sollevarlo per toglierlo.

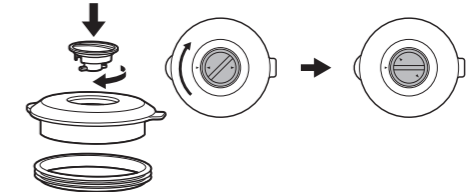


#### Nota

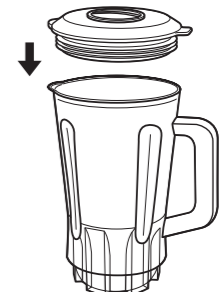
- Quando si fa forza per aprire l'unità coperchio, prestare attenzione a non far fuoriuscire il composto liquido. Inoltre, occorre prestare attenzione al vapore che fuoriesce, specialmente quando si miscelano composti liquidi molto caldi.

### <Rimontare>

- 1** Fissare bene la guarnizione del coperchio alla scanalatura del coperchio, allineare il coperchio con il simbolo ▼ presente sul tappo. Quindi ruotare il tappo in senso orario fino a che il simbolo ▼ presente sul coperchio sia allineato bene con la parte di = tappo e che si senta un clic. (Se la guarnizione del coperchio non è correttamente fissata, il composto liquido potrebbe fuoriuscire dal coperchio.)



- 2** Posizionare l'unità coperchio sulla caraffa del frullatore e premere verso il basso.



#### Nota

- Assicurarsi che l'unità coperchio sia fissata bene.
- |          |           |
|----------|-----------|
| Corretto | Scorretto |
|          |           |
- Quando non si usa l'accessorio tamper, assicurarsi di fissare il tappo durante il funzionamento del frullatore.
  - Quando si seleziona il programma "Gelati e sorbetti", inserire l'accessorio tamper dall'apertura del coperchio invece di fissare il tappo.

## Rimontare l'accessorio glacette e la vaschetta di raccolta

### <Accessorio Glacette>

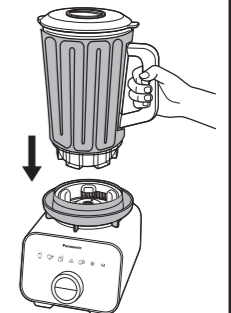
Utilizzare la chiusura a strappo dell'accessorio glacette per fissarlo sopra e sotto alla maniglia della caraffa del frullatore con l'etichetta posta verso la parte esterna dell'accessorio glacette.

### <Vaschetta di raccolta>

Posizionare la vaschetta di raccolta sull'alloggiamento motore e spingerlo completamente verso il basso.













#### Nota

Quando si toglie la vaschetta di raccolta, prestare attenzione alla fuoriuscita dell'acqua.



# Guida ai programmi e alle funzioni dei programmi automatici

■ Le selezioni dei programmi automatici prevedono velocità e durate programmate che variano singolarmente e si interrompono automaticamente.

Programma	Quantità (per 4 persone)	Programmi automatici		Mescolata supplementare (Utilizzare la modalità manuale)	Note
		Impostazione iniziale	Tempo di regolazione	Velocità	
 <b>Succo</b> Succo con una consistenza soffice e gustosa.	1.200 mL	3 barre (1 min 30 s) 	1-5 barre (Raccomandazione) ● Ingredienti morbidi: 1 barra ● Ingredienti duri: 5 barre	Iniziare da 1 barra e gradualmente aumentare fino a 9 barre.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Quando si mettono gli ingredienti nella caraffa del frullatore, versare prima i liquidi quindi mettere i rimanenti ingredienti. Ciò permetterà agli ingredienti di mescolarsi in maniera omogenea.</li> </ul>
 <b>Frullati</b> Preparare frullati densi con meno liquido e più succo.	800 mL	3 barre (1 min.) 	1-5 barre (Raccomandazione) ● Ingredienti morbidi: 1 barra ● Ingredienti duri: 5 barre	Iniziare da 1 barra e gradualmente aumentare fino a 9 barre.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Quando si mettono gli ingredienti nella caraffa del frullatore, versare prima i liquidi.</li> <li>Quando si usano ingredienti che contengono poca acqua, la lama resterà inattiva. In questo caso, aggiungere un po' di liquido o utilizzare l'accessorio tamper per mescolare.</li> </ul>
 <b>Creme e salse</b> Preparare soffici creme e salse da utilizzare per cucinare.	400 g	3 barre (1 min 10 s) 	1-5 barre (Raccomandazione) ● Ingredienti con molto liquido: 1 barra ● Ingredienti con poco liquido: 5 barre	Iniziare da 1 barra e gradualmente aumentare fino a 9 barre.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Utilizzare l'accessorio tamper per aiutare a mescolare quando si usano ingredienti a basso contenuto di acqua come ad esempio spinaci bolliti, zucca o patate dolci. Se si aggiunge acqua in più con questi ingredienti, è facile realizzare creme e salse.</li> <li>Qualora l'accessorio tamper non riesca a raggiungere gli ingredienti, aggiungere più ingredienti.</li> </ul>
 <b>Zuppa</b> Preparare una cremosa zuppa e riscaldarla fino a 60 - 90 °C contemporaneamente.  <div style="border: 1px solid black; border-radius: 10px; padding: 2px; width: fit-content;"> <b>Nota</b> </div> La temperatura può elevarsi quando si miscelano le zuppe.	1.000 mL	8 barre (7 min 40 s) 	Regolare la velocità a seconda della temperatura della zuppa prima di versarla nella caraffa del frullatore: ● Zuppa a 40 °C: 6 barre ● Zuppa a 30 °C: 7 barre ● Zuppa a 20 °C: 8 barre ● Zuppa a 10 °C: 9 barre ● Zuppa a 5 °C: 10 barre	Iniziare da 1 barra e gradualmente aumentare fino a 9 barre.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Quando si frullano zuppe, la temperatura della caraffa del frullatore aumenta. Prestare attenzione quando si toglie la caraffa del frullatore e si estrae il composto.</li> <li>Gli ingredienti che non possono essere mangiati crudi quali patate, piselli, cipolle, carne o pesce, devono essere precotti prima di frullarli.</li> <li>Quando si utilizzano ingredienti che contengono amido quali patate, zucca, piselli con amido, avena o riso ridurre l'impostazione oraria di una barra.</li> <li>Assicurarsi che l'impostazione oraria sia corretta.</li> <li>Tenere il frullatore sempre in vista quando in uso.</li> </ul>
 <b>Macinatura</b> Sminuzzare gli ingredienti fino a renderli una finissima polvere.	100 g	2 barre (15 s) 	1-3 barre (Raccomandazione) ● Ingredienti morbidi: 1 barra ● Ingredienti duri: 3 barre	8 barre con tasto pulse (Premere poche volte)	<ul style="list-style-type: none"> <li>Assicurarsi che la caraffa del frullatore sia completamente asciutto prima di aggiungere gli ingredienti.</li> <li>Quando si frullano le nocciole troppo a lungo, possono diventare burro.</li> <li>Prima di mescolare di nuovo, raschiare le pareti interne della caraffa del frullatore dai resti di nocciole.</li> </ul>
 <b>Gelati e sorbetti</b> Preparare un soffice dessert solo con frutta congelata.	400 g	3 barre (1 min 35 s) 	1-4 barre (Raccomandazione) ● Parzialmente scongelato: 1-2 barre ● Gelati e sorbetti: 3-4 barre	Iniziare da 1 barra e gradualmente aumentare fino a 9 barre.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Quando ci sono ingredienti ghiacciati, distribuirli piano per evitare che si tocchino.</li> <li>Scongelare gli ingredienti ghiacciati a temperatura ambiente fino a quando una forchetta può penetrare fino al loro centro.</li> <li>Mescolare gli ingredienti con l'accessorio tamper durante la frullatura. Tenere il coperchio per evitare che si muova o si inclini. È facile mescolare la frutta parzialmente scongelata.</li> </ul>

## <Preparazioni degli ingredienti>

- Ingredienti duri: Tagliare a dadini inferiori ai 3 cm
  - carote
  - patate
  - zucca, ecc.
- Ingredienti morbidi: Tagliare a dadini di 5 cm
  - banane
  - pesche
  - pomodori, ecc.
- Ortaggi a foglia: Tagliare a pezzetti larghi circa 3-5 cm.
- Nocciole: Sgusciarle e spellarle.

## Nota

Per utilizzare la selezione programma "Gelati e sorbetti", tagliare gli ingredienti in cubetti da 3 cm prima di congelarli.

## <Ingredienti vietati>

- Curcuma (in cubetti)
- Bastoncino di tonnetto (in bocconcini)
- Abalone essiccato
- Materiale non alimentare

## <Ingredienti non consigliati>

- Buccia di agrumi: Conferiscono un sapore amaro.
- Pannocchie e semi duri: La consistenza non va bene.

## Nota

- La struttura e la consistenza degli ingredienti varierà a seconda degli ingredienti e/o della quantità di miscela. Quando si frullano frutti congelati con semi utilizzando il programma Gelati e sorbetti, si potrebbe alterare la struttura del composto.
- Quando occorre utilizzare l'accessorio tamper fare riferimento a pagina IT19.
- Per mescolare di nuovo, iniziare da 1 barra e gradualmente aumentare la velocità. (Eccetto per la selezione programma di macinatura.) Regolare il tempo di frullatura controllando lo stato del composto.
- Quando si cerca di impostare un orario non permesso, si udirà un bip sonoro.
- Non aggiungere ingredienti bollenti (superiori ai 40 °C) nella caraffa del frullatore.
- Aggiungere prima gli ingredienti leggeri e morbidi.

# Come usare i programmi automatici

- Preparativo**
- ① Fissare la caraffa del frullatore alla sistema a sei lame. (P. IT14-15)
  - ② Preparare gli ingredienti e metterli nella caraffa del frullatore. (P. IT17)  
(Mettere prima i liquidi)

## 1 Posizionare la caraffa del frullatore sull'alloggiamento motore. Quindi infilare la spina e ruotare il interruttore di alimentazione.

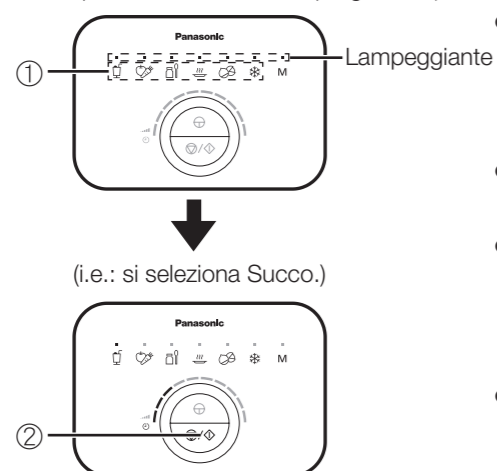


- Assicurarsi che la sistema a sei lame e l'unità coperchio siano saldamente fissate. (P. IT14-15)  
Quando si seleziona il programma "Gelati e sorbetti", inserire l'accessorio tamper dall'apertura del coperchio invece di fissare il tappo.
- Assicurarsi che la caraffa del frullatore sia posizionata correttamente sull'alloggiamento motore, altrimenti i tasti non si attivano.
- Quando si desidera utilizzare l'accessorio glacette, fare riferimento alla pagina IT15 per rimontarlo.

## 2 Selezionare il programma e premere "◀▶" per iniziare.

- Premere sull'illustrazione per selezionare un programma.

(Figura 1: Pannello di controllo quando si seleziona un programma)



- Quando non si effettuano azioni per almeno 10 secondi dopo aver selezionato un programma, gli indicatori torneranno alla precedente selezione programma. (Figura 1)
- La durata di frullatura è raffigurata dalle barre e diminuirà fino a completamento del processo.
- Se si desidera regolare la durata della frullatura, ruotare la manopola verso sinistra o destra per ridurre o aumentare la durata prima di premere il tasto "▶◀". (P. IT16)
- I programmi automatici si interromperanno automaticamente ma se si desidera interrompere prima il programma, è sufficiente premere "⏏".
- Quando si desidera utilizzare l'accessorio tamper durante la frullatura, seguire le istruzioni presenti a pagina IT19.

## 3 Dopo aver udito un bip sonoro di completamento del programma, attendere fino alla completa interruzione della lama e rimuovere la caraffa del frullatore. Controllare la struttura e la consistenza del composto.

Quando è necessario mescolare ulteriormente, riposizionare la caraffa del frullatore e utilizzare la modalità manuale spiegata a pagina IT21.



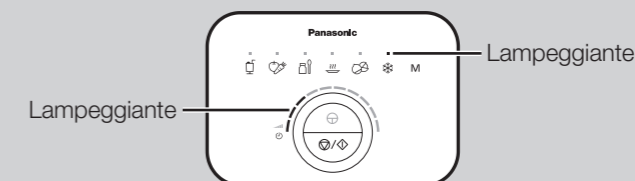
- Fare attenzione agli eventuali schizzi di liquido quando si apre l'unità coperchio in maniera vigorosa.
- Versare il composto dalla caraffa del frullatore o estrarlo con l'aiuto di una spatola di gomma o una leccarda. Non mettere le mani nella caraffa del frullatore.
- Dopo l'utilizzo, spegnere l'interruttore di alimentazione posto sul retro e togliere la spina.

\* Se il frullatore si interrompe a metà programma durante la frullatura, si attiva l'interruttore di protezione. Seguire le istruzioni a pagina IT23 e IT24 per rilasciarlo.

### <Per utilizzare l'accessorio tamper durante la frullatura>

- Utilizzare l'accessorio tamper quando gli ingredienti non si mescolano o se si necessita di mescolare gli ingredienti durante la frullatura. (i.e. per frullare parecchi ortaggi a foglia, ingredienti contenenti poco liquido o per selezionare il programma "Gelati e sorbetti".)

- ① Premere il pulsante "⏏". (i.e.: Quando si seleziona il programma "Gelati e sorbetti".)



- ② Aprire il tappo ruotando in senso antiorario dopo la completa interruzione della lama.
  - Assicurarsi che il coperchio sia ben chiuso.
- ③ Inserire l'accessorio tamper attraverso l'apertura del coperchio e premere il pulsante "▶◀".
  - Non inserire nessun altro utensile. Utilizzare solo l'accessorio tamper fornito.
- ④ Muovere l'accessorio tamper per spostare e mescolare gli ingredienti.
  - Se si spinge troppo in basso l'accessorio tamper si potrebbero non mescolare bene gli ingredienti. Se necessario, muovere l'accessorio tamper sui lati della caraffa del frullatore.
  - Tenere il coperchio mentre si utilizza l'accessorio tamper.



#### Nota

- Inserire l'accessorio tamper o aggiungere ingredienti entro 10 secondi dopo aver premuto il pulsante "⏏". Altrimenti la selezione del programma sarà cancellata.
- Quando si utilizza l'accessorio tamper per premere e tenere abbassati gli ingredienti appiccicosi, quali le banane, è possibile che si attivi l'interruttore di circuito (P. IT25).



## Guida alle quantità e alle funzioni della modalità manuale

Ricetta fai-da-te	Quantità (min - max)	Consiglio per frullare	
Bevande	Succo	300 - 1.800 mL	① Premere il tasto pulse 3-5 volte quando la velocità è impostata su 8 barre. ② Abbassare la velocità a 5 barre e frullare fino a quando gli ingredienti solidi non sono più visibili. ③ Aumentare gradualmente la velocità a 9 barre e frullare fino a una consistenza morbida.
	Frullati	400 - 1.800 mL	
Pasta	Creme e salse	300 - 500 g	Iniziare a frullare con una velocità impostata su 1 barra e aumentare gradualmente a 9 barre sempre controllando il composto frullato. Per gli ingredienti che contengono meno acqua, aggiungere un po' di acqua per facilitare il processo.
	Burro di arachidi	300 - 500 g	① Iniziare a frullare con una velocità impostata su 1 barra e aumentare fino a 9 barre. ② Frullare gradualmente schiacciando gli ingredienti con l'aiuto dell'accessorio tamper fino a ottenere un composto oleoso (circa 30-60 secondi). ③ Ridurre la velocità a 7 barre e frullare fino a ottenere un composto morbido.
Zuppa	Zuppa	250 - 1.000 mL	Iniziare a frullare con una velocità impostata su 1 barra e aumentare gradualmente a 9 barre sempre controllando il composto frullato. Mantenere sempre un occhio sul frullatore quando in uso.
Schiacciare	Nocciole	50 - 150 g	Premere il tasto pulse un paio di volte per breve durata con una velocità impostata su 8 barre.
	Carote	50 - 100 g	① Tagliare a dadini di 2-3 cm. ② Premere il tasto pulse 2-4 volte quando la velocità è impostata su 8 barre.
	Formaggio parmigiano	50 - 200 g	① Tagliare a dadini di 2-3 cm. ② Premere il tasto pulse 6-15 volte quando la velocità è impostata su 8 barre.
	Cubetti di ghiaccio	100 - 150 g	① Premere il tasto pulse 3-4 volte quando la velocità è impostata su 8 barre. ② Frullare con una velocità impostata a 9 barre per 5-10 secondi.
Semifreddo	Gelati e sorbetti	400 - 600 g	① Premere il tasto pulse 2-3 volte quando la velocità è impostata su 8 barre. ② Frullare con una velocità impostata a 1 barra e aumentare gradualmente fino a 9 barre sempre controllando il composto frullato. ③ Ridurre la velocità impostando 7 barre mentre gli ingredienti sono schiacciati e frullati fino a ottenere un morbido composto.

### Nota

- Quando si frulla per 4 persone o meno, fare riferimento alla tabella sottostante.
- Quando si iniziano a frullare ingredienti duri con una velocità impostata a 1 barra, la lama potrebbe bloccarsi. In questo caso, aumentare la velocità o estrarre gli ingredienti dalla caraffa del frullatore per poi rimetterli dentro.
- La struttura e la consistenza degli ingredienti potrebbe variare a seconda degli ingredienti stessi e/o della quantità del composto.
- Regolare la durata della frullatura mentre si controlla lo stato del composto.
- Quando si frulla frutta congelata con semi, la struttura del composto potrebbe alterarsi.
- Utilizzare l'accessorio tamper quando gli ingredienti non circolano o se si necessita di schiacciarli durante la frullatura (P. IT19).

## Come utilizzare la modalità manuale

- Preparativo**
- ① Fissare la caraffa del frullatore alla sistema a sei lame. (P. IT14-15)
  - ② Preparare gli ingredienti e metterli nella caraffa del frullatore. (P. IT17) (Aggiungere prima i liquidi)
  - ③ Chiudere l'unità coperchio e posizionare la caraffa del frullatore sull'alloggiamento motore. (P. IT18)
  - ④ Inserire la spina e ruotare il interruttore di alimentazione.

### 1 Selezionare la modalità manuale e regolare la velocità ruotando la manopola. Quindi premere il pulsante “◀” per iniziare.

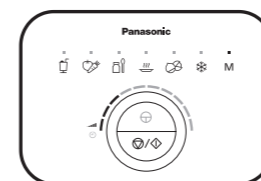
(Figura 1: Quando selezionare la modalità manuale)



- In assenza di azioni dopo aver selezionato la modalità manuale per 10 secondi, gli indicatori torneranno alla selezione di programma precedente.
- La velocità di frullatura è indicata tramite le barre che si accendono sotto la manopola di rotazione. Fare riferimento alla velocità di frullatura a pagina IT20.
- Quando si necessita l'uso dell'accessorio tamper durante la frullatura, fare riferimento a pagina IT19.
- Quando si desidera modificare la velocità durante la frullatura, ruotare gradualmente la manopola.
- Quando si desidera utilizzare l'accessorio glacettes, fare riferimento alla pagina IT15 per il rimontare.

### 2 Premere il pulsante “▶” una volta ultimata la frullatura. Rimuovere il la caraffa del frullatore dall'alloggiamento motore e controllare lo stato del composto una volta che la lama è completamente ferma.

Il frullatore si interromperà automaticamente per circa 9 minuti e 40 secondi dopo l'avvio della frullatura.



- Estrarre il composto dalla caraffa del frullatore o mescolare con l'aiuto di una spatola di gomma o leccarda. Non mettere le mani nella caraffa del frullatore.
- Dopo l'utilizzo, spegnere l'interruttore di alimentazione posto sul retro e togliere la spina.
- \* Se il frullatore si interrompe a metà programma durante la frullatura, si attiva l'interruttore di protezione. Seguire le istruzioni a pagina IT23 e IT24 per rilasciarlo.

### Con il tuo frullatore potete fare le patate schiacciate!

- Patate: 300 g
- Latte: 60 mL
- Panna liquida: 20 mL
- Sale: un pizzico
- Pepe: un pizzico
- Noce moscata: una grattatina
- Burro non salato: 30 g

- (1) Pelare le patate e tagliarle in cubetti di 3 cm. Mettere le patate tagliate in una padella e salarle, quindi portarle a ebollizione.
- (2) Quando le patate si saranno ammorbidite, buttare l'acqua calda e schiacciare le patate per eliminare l'acqua in eccesso.
- (3) Aggiungere il latte, la panna liquida e il burro non salato in un'altra padella e riscaldare il tutto.
- (4) Inserire gli accessori (2) e (3) nella caraffa del frullatore e aggiungere noce moscata, sale e pepe. Iniziare con la velocità selezionata su 1 barra e aumentare a 6 barre gradualmente per 1 minuto.

\* Frullare le patate mentre sono ancora tiepide (non più di 40 °C), perché è più facile schiacciarle.



# Come pulire

- Staccare la spina prima della pulizia.
- Pulire il prodotto prima del primo utilizzo e dopo ogni utilizzo.
- Attendere che il frullatore si sia raffreddato prima di pulirlo.
- Rimuovere qualsiasi pezzo rimovibile prima di pulirlo.
- Il prodotto potrebbe scolorire con il tempo ma senza alterarne l'utilizzo.

## Nota

- Non usare benzina, solvente, alcool, candeggina, polvere da lucidatura, spazzole metalliche o spazzole di nylon, per non danneggiare le superfici.
- Non lavare l'alloggiamento motore e la sistema a sei lame nella lavastoviglie.
- Non pulire il prodotto usando un oggetto appuntito quale uno stuzzicadenti o uno spillo.

I vari elementi possono essere lavati in lavastoviglie

- Rimuovere eventuali residui dagli elementi prima di metterli in lavastoviglie.
- Un'elevata temperatura può danneggiare gli elementi, pertanto si consiglia di tenerli lontani da fonti di calore quali apparecchi irradianti calore o abbassarne la temperatura.

## Tappo/Coperchio/Guarnizione del coperchio

Lavare con sapone da stoviglie (neutro) ed una spugna soffice. Poi sciacquare accuratamente con acqua ed asciugare bene.

- Smontare la guarnizione del coperchio.

\* Lavastoviglie sicura

## Caraffa del frullatore/Guarnizione della caraffa/Vaschetta di raccolta

Lavare con sapone da stoviglie (neutro) ed una spugna soffice. Poi sciacquare accuratamente con acqua ed asciugare bene.

- Prima di procedere alla pulizia, assicurarsi di togliere la guarnizione della caraffa (per evitare di perderla durante la fase di pulitura).

\* Lavastoviglie sicura

## Sistema a sei lame

Lavare con sapone da stoviglie (neutro) ed una spugna soffice. Poi sciacquare accuratamente con acqua ed asciugare bene.

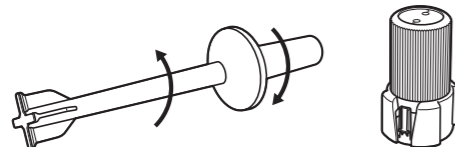
## Nota

**Prestare attenzione quando si maneggia la sistema a sei lame. La lama è affilata.**

\* La lavastoviglie NON è sicura

## Accessorio Tamper/Accessorio proteggi lama

Lavare con sapone da stoviglie (neutro) ed una spugna soffice. Poi sciacquare accuratamente con acqua ed asciugare bene.

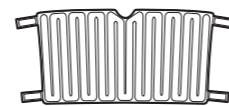


Smontare/Rimontare l'accessorio tamper facendo riferimento alla figura sottostante.

\* Lavastoviglie sicura

## Alloggiamento motore/Accessorio Glacette

Passare un panno ben strizzato.



## Nota

Quando l'accessorio glacette è pulito e asciutto, conservarlo in frigorifero fino al prossimo utilizzo.

\* La lavastoviglie NON è sicura







# Localizzazione dei guasti

- Si prega di controllare i seguenti punti prima di chiamare l'assistenza.

Problema	Causa e azione
Il dispositivo non si accende.	<ul style="list-style-type: none"> <li>● La spina non è inserita nella presa domestica. → Inserire la spina fino in fondo.</li> <li>● L'interruttore di alimentazione non è acceso. → Accendere il interruttore di alimentazione situato sul retro.</li> <li>● L'interruttore di protezione si è attivato. → Premere il pulsante di ripristino situato sotto l'alloggiamento motore (P. IT25).</li> </ul>
Non è possibile selezionare un programma automatico.	<ul style="list-style-type: none"> <li>● La caraffa del frullatore non è posizionato correttamente. → Riposizionare correttamente la caraffa del frullatore. (P. IT18)</li> <li>● La selezione della modalità manuale o del programma automatico è stata scelta durante la frullatura. → Selezionare un programma automatico o modalità manuale dopo che si è spento il motore.</li> <li>● I pulsanti sono stati premuti mentre si indossavano i guanti. → Premere i pulsanti a mano nuda.</li> <li>● Il pulsante è stato premuto con la mano bagnata. → Asciugarsi le mani e premere nuovamente il pulsante.</li> <li>● Il pulsante non è stato premuto. → Assicurarsi di premere sull'immagine del pulsante.</li> </ul>
Nonostante l'apparecchio sia acceso, il frullatore non funziona.	<ul style="list-style-type: none"> <li>● La caraffa del frullatore non è posizionato correttamente. → Riposizionare correttamente la caraffa del frullatore.</li> <li>● Non è stata selezionato un programma automatico o modalità manuale. → Selezionare un programma automatico o modalità manuale.</li> <li>● Gli ingredienti sono bloccati. → Estrarre gli ingredienti dalla caraffa del frullatore e rimetterli dentro.</li> </ul>
La selezione del programma è stata cancellata. (Tutti gli indicatori del programma lampeggiano.)	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Il tasto stop/start non è stato premuto entro 10 secondi dopo aver selezionato il programma. → La selezione del programma si cancella dopo 10 secondi di inattività per evitare il disfunzionamento operativo del motore. Selezionare nuovamente un programma automatico o modalità manuale e premere il pulsante "◀▶" entro 10 secondi.</li> </ul>
La durata sui programmi automatici può essere regolata solo in parte.	<ul style="list-style-type: none"> <li>● La durata di frullatura massima e minima è impostata per ogni programma e varia. → Regolare la durata per essere all'interno dell'intervallo di ogni singolo programma selezionato. (P. IT16)</li> </ul>
Il dispositivo smette di funzionare durante la frullatura.	<ul style="list-style-type: none"> <li>● L'interruttore di protezione è attivato. <ul style="list-style-type: none"> <li>• Troppi ingredienti</li> <li>• Si stanno frullando ingredienti troppo duri</li> <li>• Rumorosità acustica o vibrazioni anormali</li> </ul> → Sbloccare l'interruttore di protezione. (P. IT25) </li> <li>• Gli ingredienti utilizzati sono troppo collosi</li> <li>→ Aggiungere del liquido.</li> <li>● Il tempo massimo di operatività (circa 9 minuti e 40 secondi) è stata superato. → Spegnerne il interruttore di alimentazione e riprovare dopo 10 minuti di pausa.</li> <li>● Il blocco di sicurezza è stato attivato poiché la caraffa del frullatore era inclinata mentre si utilizzava l'accessorio tamper. → Riavviare e tenere il coperchio mentre si utilizza l'accessorio tamper.</li> </ul>

# Localizzazione dei guasti

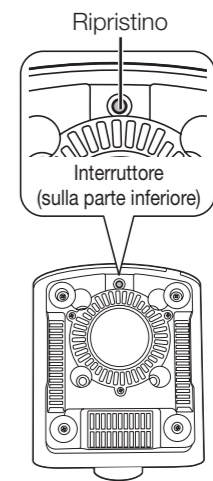
■ Si prega di controllare i seguenti punti prima di chiamare l'assistenza.

Problema	Causa e azione
Il composto all'interno della caraffa del frullatore fuoriesce.	<ul style="list-style-type: none"> <li>● La sistema a sei lame non è ben fissata. → Fissare bene la sistema a sei lame sulla caraffa del frullatore. (P. IT14)</li> <li>● La guarnizione del coperchio o la caraffa del frullatore non sono fissati correttamente. → Fissare correttamente la guarnizione. (P. IT14)</li> <li>● La guarnizione del coperchio o la caraffa del frullatore sono danneggiati. → Sostituire la guarnizione. (P. IT25)</li> </ul>
Presenza di rumore o vibrazione anormale.	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Troppi ingredienti nella caraffa del frullatore. → Interrompere l'apparecchio e ridurre gli ingredienti.</li> <li>● La sistema a sei lame non è ben fissata. → Fissare bene la sistema a sei lame sulla caraffa del frullatore. (P. IT14)</li> </ul>
La lama gira.	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Troppi cubetti di ghiaccio o frutta congelata. → Spegner l'apparecchio e quando la lama è completamente ferma, inserire l'accessorio tamper per mescolare. (P. IT19)</li> <li>● La quantità di liquido è troppo bassa. → Aggiungere del liquido.</li> </ul>
La struttura e la consistenza del composto non sono ottimali.	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Quando si frullano quantità per più di 4 persone o meno, la struttura e la consistenza possono non essere ottimali utilizzando i programmi automatici. → Provare a utilizzare la modalità manuale. (P. IT20-21)</li> </ul>
<p>Gli indicatori  e  lampeggiano in maniera alternata.</p> <p>Gli indicatori  e  lampeggiano in maniera alternata.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Si tratta di un disfunzionamento. → Contattare un centro assistenza Panasonic per effettuare controllo e riparazione.</li> </ul>
L'apparecchio si interrompe durante la frullatura e il pulsante  e il pulsante M lampeggiano in maniera alternata.	<ul style="list-style-type: none"> <li>● La protezione da sovraccarico si è attivata. <ul style="list-style-type: none"> <li>• Troppi ingredienti</li> <li>• Utilizzare ingredienti solidi</li> <li>• La velocità selezionata è troppo bassa per gli ingredienti</li> </ul>                     → Spegner l'apparecchio e attendere 10 minuti prima di riutilizzarlo.                      * Possibilità di non funzionamento se riaccesso subito.                      Quando si riutilizza l'apparecchio, fare in modo che la lama possa ruotare liberamente riducendo il quantitativo di ingredienti o aumentando la velocità.                 </li> </ul>
L'apparecchio si interrompe durante la frullatura e i pulsanti  e M lampeggiano in maniera alternata.	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Indica che la temperatura del motore si sta surriscaldando. Interrompere l'uso dell'apparecchio e attendere fino a quando la temperatura scende. (Quando l'apparecchio è in modalità standby come da Figura 1 in IT18, significa che la temperatura è tornata normale.)</li> </ul>

# Protezione con interruttore automatico

In caso di sovraccarico, l'interruttore di protezione si attiverà e il frullatore smetterà di funzionare. Per disattivare la protezione si possono seguire questi passaggi.

1. Rimuovere la caraffa del frullatore dall'alloggiamento motore e ridurre gli ingredienti di almeno la metà della capacità del contenitore.
2. Capovolgere l'alloggiamento motore e premere il pulsante di ripristino posizionato sotto l'apparecchio.
3. Riposizionare la caraffa del frullatore e dopo aver impostato un programma automatico o modalità manuale, premere il pulsante "◊" per continuare a frullare.



# Parti di ricambio

Le parti di ricambio sono disponibili presso il Centro Assistenza.

Nome elemento	Parte numero
Guarnizione della caraffa	VE28B2461
Guarnizione del coperchio	VE22B2461K0
Accessorio Glacette	VU03E246

# Specifiche tecniche

	MX-ZX1800
Alimentazione elettrica	230 - 240 V ~ 50 Hz
Consumo elettrico	1.200 - 1.300 W
Controllo velocità	Controllo velocità 10
Funzionamento nominale	Attività continua (Ripetere il ciclo di 9 min ON quindi 10 min OFF)
Capacità di lavoro	1.800 mL
Dimensioni (W x D x H) (circa)	22,8 x 24,0 x 44,7 cm
Peso (circa)	6,1 kg
Lunghezza del cavo d'alimentazione (circa)	1,9 m
Emissioni di rumore aereo	91 (dB (A) rif. 1pW)

**Smaltimento di vecchie apparecchiature**

**Solo per Unione Europea e Nazioni con sistemi di raccolta e smaltimento**



Questo simbolo sui prodotti, sull'imballaggio e/o sulle documentazioni o manuali accompagnanti i prodotti indica che i prodotti elettrici, elettronici non devono essere buttati nei rifiuti domestici generici.

Per un trattamento adeguato, recupero e riciclaggio di vecchi prodotti vi invitiamo a portarli negli appositi punti di raccolta secondo la legislazione vigente nel vostro paese.

Con uno smaltimento corretto, contribuirete a salvare importanti risorse e ad evitare i potenziali effetti negativi sulla salute umana e sull'ambiente.

Per ulteriori informazioni su raccolta e riciclaggio, vi invitiamo a contattare il vostro comune. Lo smaltimento non corretto di questi rifiuti potrebbe comportare sanzioni in accordo con la legislazione nazionale.

# Memo

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

Italiano

# Página de contenidos

Página

Precauciones de seguridad.....	SP3
Información importante.....	SP11
Nombres de Partes e Instrucciones de Manejo.....	SP12
Cerradura de seguridad.....	SP13
Antes de usar - Desarmado y armado - .....	SP14
Guía de menús y funciones del menú automático.....	SP16
Cómo utilizar el menú automático.....	SP18
Guía de cantidades y funciones del modo manual.....	SP20
Cómo utilizar el modo manual.....	SP21
Cómo limpiar.....	SP22
Solución de Problemas.....	SP23
Disyuntor para protección.....	SP25
Repuestos.....	SP25
Especificaciones.....	SP25

Gracias por comprar el producto Panasonic.

- Este producto está diseñado únicamente para uso doméstico.
- Por favor, lea atentamente estas instrucciones para utilizar el producto de forma correcta y segura.
- Antes de usar este producto, por favor preste especial atención a las “Precauciones de seguridad” (Página SP3-10).
- Por favor, conserve estas instrucciones de funcionamiento para su uso en el futuro.





El símbolo del producto indica “Asegúrese de leer el manual de operaciones antes de usarlo”.

# Precauciones de seguridad



Por favor, asegúrese de seguir estas instrucciones.

Con el fin de prevenir accidentes o lesiones al usuario, otras personas, o daños a la propiedad, por favor siga las instrucciones que se indican a continuación.

## ■ Los siguientes cuadros indican el grado de los daños causados por mal funcionamiento.

 <b>ADVERTENCIA:</b>	Indica un peligro potencial que podría causar lesiones o la muerte.
 <b>AVISO:</b>	Indica un peligro potencial que podría causar lesiones leves o daños materiales.

## ■ Los símbolos se clasifican y se explica de la siguiente manera.

	Este símbolo indica prohibición.
	Este símbolo indica que se debe seguir un requisito.

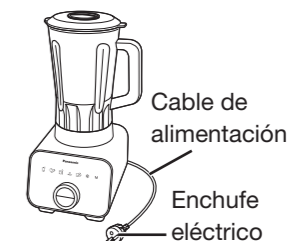
## **ADVERTENCIA**

**Para evitar descargas eléctricas, incendios debidos a cortocircuitos, quemaduras o lesiones graves.**

### ● **No dañe el cable de alimentación ni el enchufe eléctrico.**

Las siguientes acciones están estrictamente prohibidas.



Modificar, tocar o colocar cerca de elementos de calefacción, doblar, torcer, tirar, tirar sobre bordes afilados, colocar objetos pesados encima, atar el cable de alimentación y arrastrar el aparato por el cable de alimentación.





## Precauciones de seguridad

Por favor, asegúrese de seguir estas instrucciones.

### ADVERTENCIA

-  ● **No utilice el aparato si el cable de alimentación o el enchufe eléctrico está dañado o el enchufe eléctrico está mal conectado a la toma de la red eléctrica.**  
→ Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por el fabricante, su agente de servicio o persona similar cualificada con el fin de evitar situaciones de peligro.
- **No conecte o desconecte el enchufe eléctrico con las manos húmedas.**
  - Asegúrese siempre de que las manos estén secas antes de manipular el enchufe eléctrico o de encender el aparato.
-  ● **Asegúrese de que el voltaje que se indica en la etiqueta del aparato sea el mismo que el de su suministro local.**  
También evite conectar otros dispositivos en la misma toma de corriente eléctrica para evitar un sobrecalentamiento. Sin embargo, si conecta varios enchufes eléctricos, asegúrese de que la potencia total no exceda la potencia nominal de la toma de la red eléctrica.
- **Inserte el enchufe eléctrico con firmeza.**  
(De lo contrario, podría provocar una descarga eléctrica y fuego debido al calor que puede generarse en torno al enchufe eléctrico.)

### ADVERTENCIA

-  ● **Desempolve el enchufe eléctrico con regularidad.**  
(Polvo y acumulación de humedad en el enchufe eléctrico puede provocar aislamiento insuficiente, lo cual podría provocar un incendio.)  
→ Desconecte el enchufe eléctrico, y limpie con un paño seco.
- **Mantener el cable de alimentación fuera del alcance de los niños. No deje que el cable de alimentación cuelgue del borde de la mesa o encimera.**
-  ● **No sumerja la carcasa del motor en agua ni lo salpique con agua.**
- **No desmonte, repare o modifique este aparato.**  
→ Consulte el lugar de compra o un centro de servicio Panasonic.
- **No permita que los bebés y los niños jueguen con el material de embalaje.**  
(Puede causar asfixia.)
- **No ajuste el menú de sopa incorrectamente. El contenido puede sobrecalentarse si se bate excesivamente.**  
El sobrecalentamiento puede provocar quemaduras si no se manipula con precaución.



## Precauciones de seguridad

Por favor, asegúrese de seguir estas instrucciones.

### ADVERTENCIA

- **Mantenga siempre a los niños alejados del aparato.**
  - Los niños no se dan cuenta de los peligros probables derivados de un uso indebido de los aparatos.
- **Deje de usar el aparato inmediatamente y desconéctelo en el improbable caso de que este aparato deje de funcionar correctamente.**

(Puede causar humo, incendio, choque eléctrico o lesiones.)  
Ej. Una situación anormal o rotura

  - El enchufe eléctrico y el cable de alimentación se ponen anormalmente calientes.
  - El cable de alimentación está dañado o la energía falla.
  - El cuerpo principal está deformado, presenta daños visibles o está anormalmente caliente.
  - Hay un sonido anormal al girar mientras está en uso.
  - Hay un olor desagradable.
  - Hay otra anomalía o error.

(Puede causar descarga eléctrica o corte de corriente.)  
→ Desenchufe el aparato inmediatamente y consulte en el lugar de compra o un centro de servicios Panasonic para su inspección o reparación.
- **Tenga cuidado al verter líquido caliente dentro de la batidora ya que podría ser expulsado del aparato debido a una subida de vapor repentina.**
- **Tenga cuidado ya que la sopa se calienta durante el proceso de batido.**
  - No deje el aparato sin vigilancia cuando esté en uso.

### ADVERTENCIA

- **Este aparato no debe ser utilizado por los niños. Mantenga el aparato y el cable fuera del alcance de los niños. Los aparatos pueden ser utilizados por las personas con capacidad física, psíquica o sensorial reducida o falta de experiencia o conocimientos cuando sean supervisadas o instruidas acerca del uso del aparato de forma segura y si entienden los riesgos involucrados. Los niños no deben jugar con el dispositivo.**

(Puede causar quemaduras, lesiones o descarga eléctrica.)

### AVISO

**Para evitar una descarga eléctrica, humo, incendio, quemaduras, lesiones o daños materiales.**

- **No utilice este aparato para otros fines que los descritos en estas instrucciones.**
  - Panasonic no aceptará responsabilidad alguna si el aparato está sujeto a un uso indebido, o el incumplimiento de estas instrucciones.

## Precauciones de seguridad

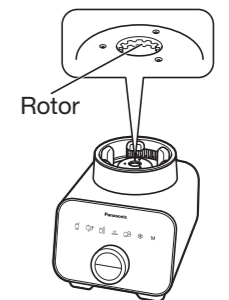
Por favor, asegúrese de seguir estas instrucciones.

### ⚠ AVISO

- ⊘ ● **No utilice el aparato en las siguientes ubicaciones.**
  - En superficies irregulares, sobre alfombras o manteles etc.
  - Lugares donde se puede salpicar con agua o cerca de una fuente de calor.  
(Puede causar descarga eléctrica o corte de corriente.)
  - Cerca de cualquier fuente de agua abierta como bañeras, lavabos, u otros recipientes.  
(Puede causar descarga eléctrica o corte de corriente.)
  - Cerca de una pared o mueble.  
(Puede causar decoloración o deformación.)
- **No inserte ningún objeto en las aberturas.**
  - Especialmente objetos de metal, tales como alfileres o cables.
- **No sostenga el aparato por el cable de alimentación.**
- **No sustituir ninguna de las piezas del aparato por piezas de repuesto que no sean las originales de este aparato.**
- **No haga funcionar el aparato continuamente por más de 9 minutos. Déjelo descansar por 10 minutos después de 9 minutos de funcionamiento.**
- **No coloque sus dedos o utensilios como cucharas o tenedores en la jarra de la batidora mientras el aparato está en funcionamiento.**
- **Siempre desconecte el aparato de la alimentación si se deja desatendido y antes de montar, desmontar o limpiar.**

### ⚠ AVISO

- ⊘ ● **No deje el aparato sin vigilancia cuando esté en uso. Apague el aparato cuando no esté en uso. De lo contrario, podría sobrecalentarse.**
- **No coloque ingredientes calientes (a más de 40 °C) en el jarra de la batidora.**
- **No haga funcionar el aparato sin la tapa 2 colocada correctamente.**
- **No abra la tapa 2 o desmonte la jarra de la batidora durante su funcionamiento.**
- **No sobrepase la cantidad máxima de ingredientes en la jarra de la batidora. (P. SP16, 20)**
- **No toque el rotor inmediatamente después de su uso, puede estar caliente.**
- **No meta la mano en la jarra de la batidora al sacar la mezcla. Use un rascador de goma o espátula para sacar la mezcla.**
- ⚠ ● **Asegúrese de sostener el enchufe eléctrico al desconectarlo. Nunca tire del cable de alimentación.**
- **Coloque el aparato sobre una superficie firme, seca, limpia, plana y resistente a altas temperaturas.**



## Precauciones de seguridad

Por favor, asegúrese de seguir estas instrucciones.

### AVISO

- **Tenga cuidado de no tropezar o enredarse con el cable de alimentación mientras está en uso.**
- **Apague el dispositivo y desconéctelo del suministro eléctrico antes de cambiar accesorios o acercarse a las partes que se mueven al estar en uso.**
- **Tenga cuidado al manipular las cuchillas afiladas, vaciar la jarra de la batidora y durante la limpieza.**
- **Abra la tapa o quite la jarra de la batidora de la carcasa del motor cuando la cuchilla se haya detenido completamente.**

## Información importante

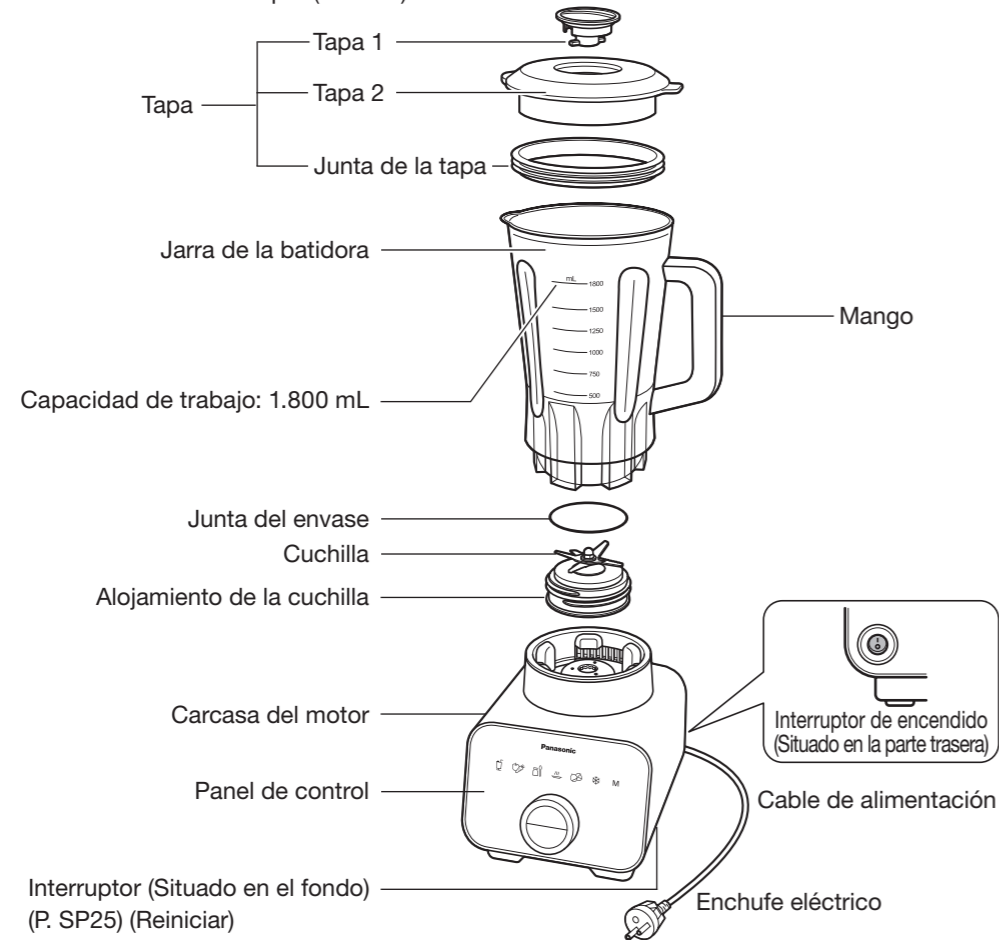
- No coloque la jarra de la batidora en fuentes de calor o en un microondas.
- No deje caer el aparato para evitar que se dañe el aparato.
- No utilice el aparato en exteriores.
- No enrolle el cable de alimentación en la carcasa del motor.
- Asegúrese de que los accesorios están ajustados firmemente en su posición.
- Asegúrese de limpiar el aparato después de cada uso.
- No haga funcionar el aparato sin ingredientes.
- No almacene líquido en la jarra de la batidora.

### <Paquete de hielo>

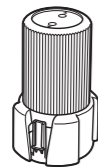
- No use el paquete de hielo dentro de la jarra de la batidora. El paquete de hielo está diseñado para usar fuera de la batidora. (P. SP12)
- No lo use si presenta daños.
- No permita que los niños y animales domésticos jueguen con la paquete de hielo.
- No ingiera el contenido del paquete de hielo.
- No la introduzca en un microondas, ni la lave en un lavavajillas, ni la exponga a agua muy caliente.
- Almacene el paquete de hielo en un lugar frío o congelador.

# Nombres de Partes e Instrucciones de Manejo

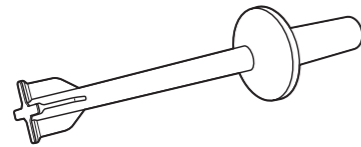
■ Lave todas las piezas desmontables antes de utilizar el aparato por primera vez, o cuando no lo haya utilizado durante un tiempo. (P. SP22)



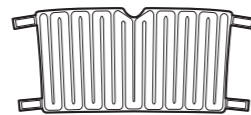
## Accesorios



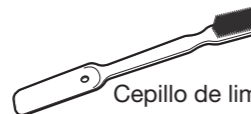
Recipiente del alojamiento de la cuchilla (Sirve para acoplar/quitar el alojamiento de la cuchilla).



Seguro Sirve para mover o triturar los ingredientes. (P. SP19)



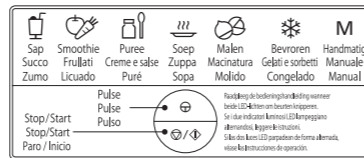
Paquete de hielo (Enfríelo en un congelador durante 4 horas) El paquete de hielo sirve para mantener la mezcla fría (30 minutos\* aproximadamente) mientras mezcla y/o después de mezclar, envolviéndolo en la jarra de la batidora. Puede bloquear la vista cuando se use el seguro.  
\* La duración del aislamiento en frío puede variar debido a la temperatura de la habitación y los ingredientes.



Cepillo de limpieza

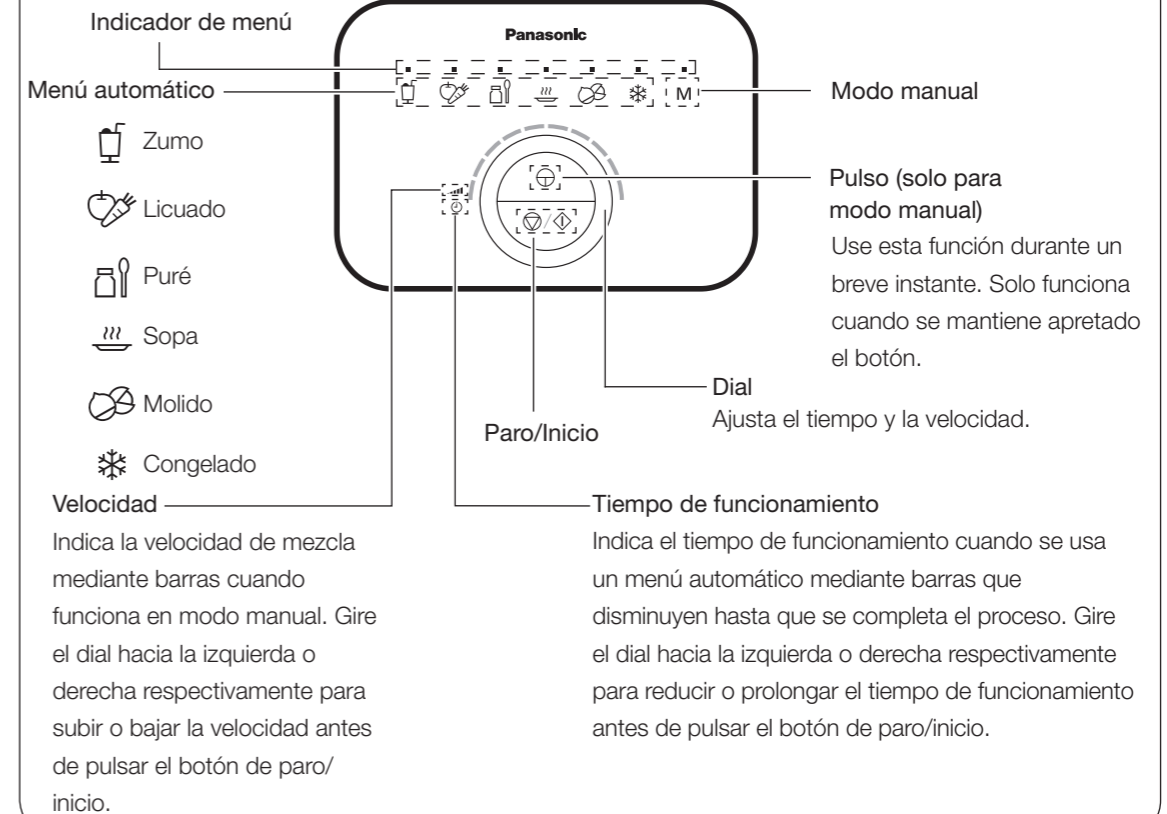


Bandeja de goteo Coloque esta bandeja de goteo para recoger las gotas de agua cuando use el paquete de hielo.



Etiqueta de menú Posición de inserción: Consulte las instrucciones en la "Etiqueta del menú".

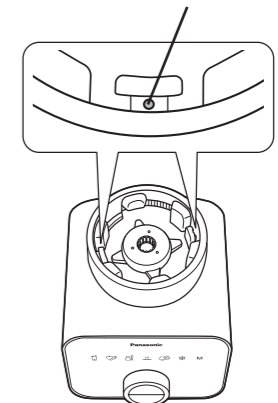
## Panel de control



## Cerradura de seguridad

Se ha diseñado un sistema de bloqueo de seguridad para evitar que el motor gire sin la jarra de la batidora o si la jarra de la batidora no está bien encajada o si se inclina durante el uso. No manipule los pasadores de seguridad. En caso contrario, el motor se pondrá en marcha, lo que podría causar daños personales.

Clavija de seguridad

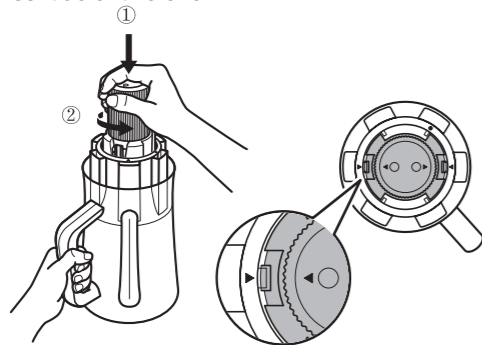


# Antes de usar - Desarmado y armado -

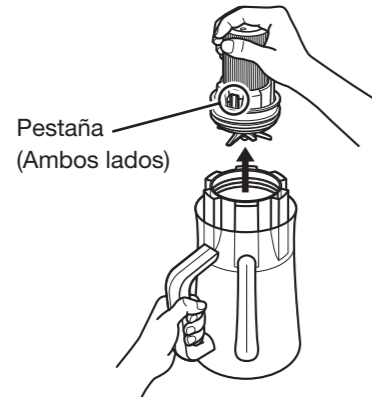
## Desarmado y armado del alojamiento de la cuchilla

### <Desarmado>

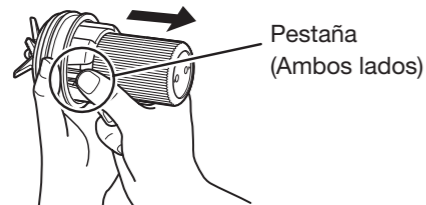
- 1 Encaje el recipiente del alojamiento de la cuchilla alineando las marcas ▲ de la alojamiento de la cuchilla y el recipiente del alojamiento de la cuchilla. Luego, gírelo en sentido antihorario.



- 2 Tire del recipiente del alojamiento de la cuchilla.
  - No presione las pestañas del recipiente del alojamiento de la cuchilla para evitar que se caiga el alojamiento de la cuchilla.



- 3 Presione las pestañas del recipiente del alojamiento de la cuchilla para desacoplarle el alojamiento de la cuchilla.



#### Nota

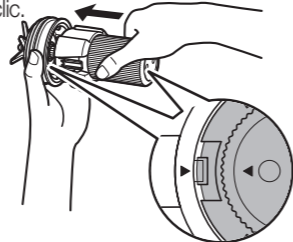
- Tenga cuidado al manipular el alojamiento de la cuchilla. Las cuchillas están afiladas.
- Si la junta no se acopla al jarra de la batidora y/o el alojamiento de la cuchilla está correctamente acoplada al jarra de la batidora, el líquido podría fugarse.

### <Armado>

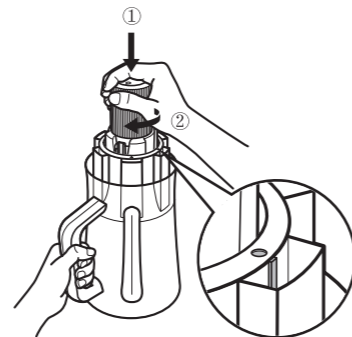
- 1 Coloque la junta del envase en la ranura del fondo del jarra de la batidora. (En caso de no colocar correctamente la junta del envase en la ranura, el líquido podría fugarse.)



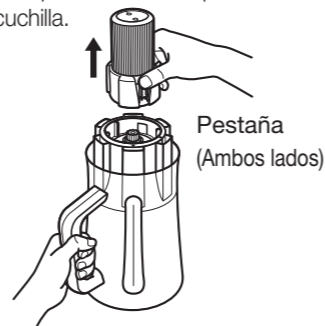
- 2 Acople el recipiente del alojamiento de la cuchilla alineando la marca ▲ en la alojamiento de la cuchilla y el recipiente del alojamiento de la cuchilla y, luego empuje el recipiente del alojamiento de la cuchilla hasta escuchar un clic.



- 3 Introduzca el alojamiento de la cuchilla en la jarra de la batidora después de alinearlo y, luego gire el recipiente del alojamiento de la cuchilla en sentido horario hasta llegar al tope. (La marca "O" del alojamiento de la cuchilla quedará alineada con la línea del jarra de la batidora.)



- 4 Presione las pestañas para sacar el recipiente del alojamiento de la cuchilla.



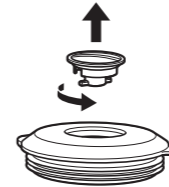
## Desarmado y armado de la tapa

### <Desarmado>

- 1 Tire de la pestaña para abrir la tapa 2.



- 2 Gire la tapa 1 en sentido antihorario y tire de él para sacarlo.

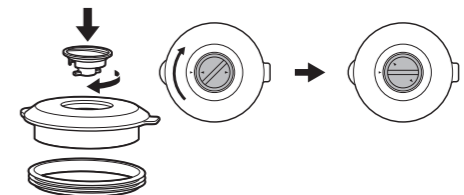


#### Nota

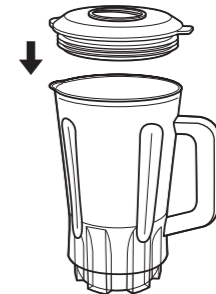
- Si fuerza demasiado la tapa, procure evitar que el líquido salpique. Además, debe prestar atención al vapor emergente, sobre todo cuando mezcle líquidos calientes.

### <Armado>

- 1 Coloque la junta de la tapa correctamente en la ranura de la tapa 2, alinee la tapa 2 con la marca ▼ del tapa 1. Luego, gire la tapa 1 en sentido horario hasta que la marca ▼ de la tapa 2 quede alineada con la parte ▬ del tapa 1 y escuche un clic. (Si la junta de la tapa no está bien colocada, el líquido podría salirse por la tapa 2.)



- 2 Coloque la tapa en la jarra de la batidora y presione.



#### Nota

- Asegúrese de que la tapa esté bien acoplada.

Correcto

Incorrecto



- Cuando no se use el seguro, asegúrese de acoplar la tapa 1 durante la mezcla.
- Cuando utilice la selección de menú "Congelado", introduzca el seguro en la abertura de la tapa 2 en lugar de colocar la tapa 1.

## Armado del paquete de hielo y de la bandeja de goteo

### <Paquete de hielo>

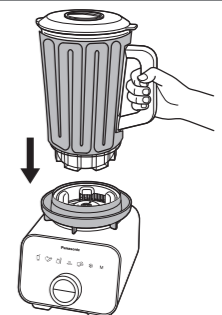
Utilice las tiras del paquete de hielo para asegurarlo por encima y debajo de la mango de la jarra de la batidora con la etiqueta mirando hacia el lado exterior del paquete.

### <Bandeja de goteo>

Coloque la bandeja de goteo en el carcasa del motor y empújela hasta llegar al tope.

#### Nota














Cuando retire la bandeja de goteo después de mezclar, procure que no se derrame el agua.





# Guía de menús y funciones del menú automático

■ Las selecciones de menú automático son velocidades programadas que cambian individualmente y se paran automáticamente.

Menú	Cantidad (4 raciones)	Menú automático		Mezcla adicional (Use el modo manual)	Observaciones
		Ajuste inicial	Ajuste del tiempo	Velocidad	
 <b>Zumo</b> Zumo con una textura suave y sabrosa.	1.200 mL	3 barras (1 min 30 s) 	1-5 barras (Recomendación) ● Ingredientes blandos: 1 barra ● Ingredientes duros: 5 barras	Empiece con 1 barra y aumente gradualmente hasta 9 barras.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cuando añada los ingredientes en la jarra de la batidora eche primero los líquidos y después el resto de los ingredientes. Esto garantizará que los ingredientes se mezclan uniformemente.</li> </ul>
 <b>Licuido</b> Preparar licuado espesos con menos líquido que zumo.	800 mL	3 barras (1 min) 	3 barras (1 min) 	Empiece con 1 barra y aumente gradualmente hasta 9 barras.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cuando añada los ingredientes a la jarra de la batidora empiece por los líquidos.</li> <li>• Al utilizar ingredientes con menos contenido de agua la cuchilla estará al ralentí. En ese caso, agregue líquido o use el seguro para que circulen los ingredientes.</li> </ul>
 <b>Puré</b> Hacer un puré suave para usarlo en la preparación de un plato.	400 g	3 barras (1 min 10 s) 	1-5 barras (Recomendación) ● Ingredientes con mucho líquido: 1 barra ● Ingredientes con poco líquido: 5 barras	Empiece con 1 barra y aumente gradualmente hasta 9 barras.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Use el seguro para favorecer el movimiento al utilizar ingredientes con bajo contenido de agua como, por ejemplo, espinacas, calabaza hervida o patatas dulces. Si se le agrega agua adicional a estos ingredientes, es fácil que se forme un puré.</li> <li>• Si el seguro no llega a los ingredientes, agregue ingredientes.</li> </ul>
 <b>Sopa</b> Preparar una sopa suave mientras se calienta a 60 °C - 90 °C. <b>Nota</b> La temperatura puede subir al preparar recetas de sopa.	1.000 mL	8 barras (7 min 40 s) 	Ajuste la velocidad conforme a la temperatura de la sopa antes de verterla en la jarra de la batidora: ● Sopa a 40 °C: 6 barras ● Sopa a 30 °C: 7 barras ● Sopa a 20 °C: 8 barras ● Sopa a 10 °C: 9 barras ● Sopa a 5 °C: 10 barras	Empiece con 1 barra y aumente gradualmente hasta 9 barras.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Al mezclar sopas, la temperatura de la jarra de la batidora aumentará. Tenga cuidado al quitar la jarra de la batidora y vaciar la mezcla.</li> <li>• Los ingredientes que no pueden comerse crudos como, por ejemplo, patatas, fréjoles, cebollas, carne y pescado deben precocinarse antes de mezclarse.</li> <li>• Al utilizar ingredientes amiláceos como patatas, calabaza, fréjoles con fécula, avena o arroz, baje el ajuste de tiempo una barra.</li> <li>• Asegúrese de que el ajuste de tiempo es correcto.</li> <li>• Esté pendiente de la batidora mientras la utilice.</li> </ul>
 <b>Molido</b> Moler ingredientes a polvo fino.	100 g	2 barras (15 s) 	1-3 barras (Recomendación) ● Ingredientes blandos: 1 barra ● Ingredientes duros: 3 barras	8 barras con la tecla pulso (pulsar varias veces)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Asegúrese de que la jarra de la batidora esté totalmente seco antes de agregar ingredientes.</li> <li>• Si se mezclan nueces demasiado tiempo, podría formarse una pasta.</li> <li>• Antes de la mezcla adicional, retire las nueces de las caras internas de la jarra de la batidora.</li> </ul>
 <b>Congelado</b> Preparar un postre suave solo con fruta congelada.	400 g	3 barras (1 min 35 s) 	1-4 barras (Recomendación) ● Parcialmente descongelado: 1-2 barras ● Congelado: 3-4 barras	Empiece con 1 barra y aumente gradualmente hasta 9 barras.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• En lo que respecta a la congelación de ingredientes, colóquelos de uno en uno bien estirados para que no se toquen entre sí.</li> <li>• Descongele los ingredientes congelados a temperatura ambiente hasta que un tenedor puede penetrarlos hasta sus centros.</li> <li>• Machaque los ingredientes con el seguro durante la mezcla. Sujete la tapa 2 para evitar que se mueva o incline. Triturar fruta parcialmente descongelada es fácil.</li> </ul>

## <Preparación de ingredientes>

- Ingredientes duros: Cortar en dados de menos de 3 cm
  - zanahorias
  - patatas
  - calabaza, etc.
- Ingredientes blandos: Cortar en dados de 5 cm
  - bananas
  - melocotones
  - tomates, etc.
- Verduras de hoja: Cortar en piezas de 3-5 cm de ancho.
- Nueces: Quitar cáscaras y piel.

## Nota

Para utilizar la selección de menú "Congelado", corte los ingredientes en dados de 3 cm antes de congelarlo.

## <Ingredientes prohibidos>

- Cúrcuma (en dados)
- Barra de atún (en migas)
- Abulón seco
- Ingredientes no comestibles

## <Ingredientes no recomendados>

- Pieles de cítricos: Le da un sabor amargo.
- Mazorca de maíz y semillas duras: La textura no es buena.

## Nota

- La textura y consistencia de los ingredientes cambiará en función de los ingredientes y/o cantidad de la mezcla. Cuando mezcle fruta congelada con semillas en el menú congelado, podría repercutir en la textura.
- Si necesita utilizar el seguro, consulte la página SP19.
- Para mezclas adicionales, empiece con una barra y aumente gradualmente la velocidad. (Excepto para la selección de menú molido.) Ajuste el tiempo de mezcla comprobando el estado de la mezcla.
- Si intenta ajustar el tiempo fuera de un intervalo, escuchará una señal sonora.
- No introduzca ingredientes calientes (a más de 40 °C) en la jarra de la batidora.
- Agregue primero los ingredientes ligeros y blandos.

# Cómo utilizar el menú automático

- Preparación**
- ① Acople la jarra de la batidora con el alojamiento de la cuchilla. (P. SP14-15)
  - ② Prepare los ingredientes e introdúzcalos en la jarra de la batidora. (P. SP17)  
(Ponga el líquido primero)

## 1 Coloque la jarra de la batidora en el carcasa del motor. A continuación, enchúfela y pulse el botón de encendido.

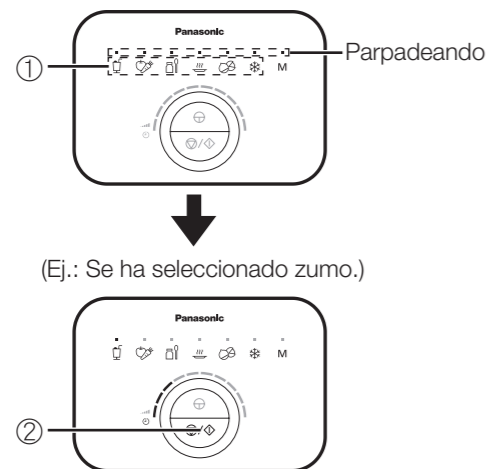


- Asegúrese de que la el alojamiento de la cuchilla está y la tapa están acopladas correctamente. (P. SP14-15)  
Cuando utilice la selección de menú "Congelado", introduzca el seguro en la abertura de la tapa 2 en lugar de colocar la tapa 1.
- Asegúrese de que la jarra de la batidora esté bien colocado en el carcasa del motor, de lo contrario, las teclas no podrán activarse.
- Cuando quiera usar el paquete de hielo, consulte la página SP15 para el armado.

## 2 Seleccione el menú y pulse "◀▶" para empezar.

- Pulse en la ilustración para selección un menú.

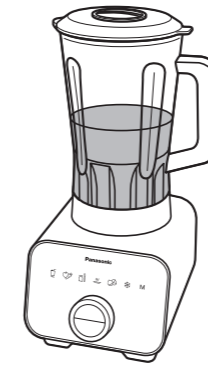
(Figura 1: Panel de control al seleccionar un menú)



- Cuando no hay actividad durante 10 segundos después de seleccionar el menú, los indicadores mostrarán el menú seleccionado anteriormente. (Figura 1)
- El tiempo de mezcla se muestra mediante barras y disminuirán hasta que finalice el proceso de mezcla.
- Si desea ajustar el tiempo de mezcla, gire el dial hacia la derecha o izquierda, según corresponda, para prolongar o reducir el tiempo, antes de pulsar la tecla "◀▶". (P. SP16)
- El menú automático se detiene automáticamente pero si necesita detenerlo durante el proceso, pulse "◻".
- Cuando necesite utilizar el seguro durante la mezcla, siga las instrucciones de la página SP19.

## 3 Cuando escuche la señal sonora de final de proceso, espera a que la cuchilla se detenga completamente y retire la jarra de la batidora. Compruebe la textura y consistencia de la mezcla.

Si necesita una mezcla adicional, vuelva a colocar la jarra de la batidora y use el modo manual de la página SP21 para mezclas adicionales.



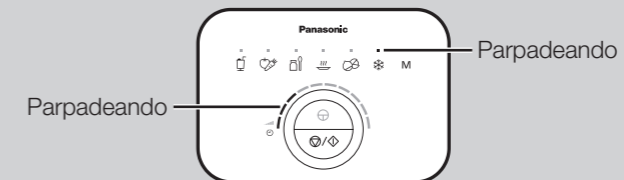
- Tenga cuidado con las salpicaduras si quita la tapa bruscamente.
- Vierta la mezcla de la jarra de la batidora o sáquela de la jarra de la batidora usando un rascador de goma o una espátula. No meta las manos en la jarra de la batidora.
- Después de utilizarla, apague el interruptor de encendido situado en la parte trasera y desenchúfelo.

\* Si la batidora se detiene a mitad de la mezcla, se ha activado el interruptor diferencial. Siga las instrucciones de la página SP23 y SP24 para desbloquearlo.

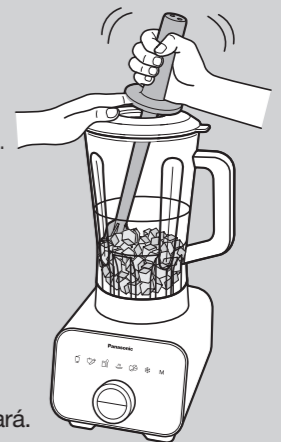
### <Uso del seguro durante la mezcla>

■ Utilice el seguro con los ingredientes que no giren o si necesita aplastar los ingredientes durante la mezcla. (Ej. al mezclar grandes cantidades de verduras de hoja, ingredientes con poco contenido de líquido, o al utilizar el menú "Congelado".)

- ① Pulse "◻". (Ej. Al utilizar el menú "Congelado".)



- ② Abra la tapa 1 girándolo en sentido antihorario cuando la cuchilla se haya detenido completamente.
  - Asegúrese de que la tapa 2 está bien encajada.
- ③ Introduzca el seguro a través la abertura de la tapa 2 y pulse "◻".
  - No introduzca ningún otro utensilio. Utilice únicamente el seguro que se suministra.
- ④ Mueva el seguro para que circulen los ingredientes o para aplastarlos uniformemente.
  - Si empuja el seguro hacia abajo, los ingredientes podría no circular. Si fuera necesario, mueve el seguro hacia los lados de la jarra de la batidora.
  - Sujete la tapa 2 mientras utilice el seguro.



#### Nota

- Introduzca el seguro o agregue ingredientes en un plazo de 10 segundos después de pulsar "◻". De lo contrario, el menú seleccionado se cancelará.
- Cuando se utilice el seguro para empujar y aplastar ingredientes como bananas, podría activarse el interruptor diferencial (P. SP25).

# Guía de cantidades y funciones del modo manual

Receta personal	Cantidad (mín. - máx.)	Consejo para mezclar
Bebidas	Zumo	300 - 1.800 mL
	Liculado	400 - 1.800 mL
Pasta	Puré	300 - 500 g
	Manteca de cacahuete	300 - 500 g
Sopa	Sopa	250 - 1.000 mL
Picados	Nueces	50 - 150 g
	Zanahorias	50 - 100 g
	Queso parmesano	50 - 200 g
	Cubitos de hielo	100 - 150 g
Congelados	Congelado	400 - 600 g

### Nota

- Cuando mezcle para menos de 4 raciones o más, consulte la tabla anterior.
- Al empezar a mezclar ingredientes duros con la velocidad a 1 barra, la cuchilla podría dejar de girar. En este caso, aumente la velocidad o saque los ingredientes de la jarra de la batidora y vuelva a introducirlos.
- La textura y consistencia de los ingredientes podría cambiar en función de los ingredientes y/o cantidad de la mezcla.
- Ajuste el tiempo de mezcla mientras comprueba el estado de la mezcla.
- Cuando mezcle fruta congelada con semillas, podría repercutir en la textura.
- Utilice el seguro con los ingredientes que no giren o si necesita aplastar los ingredientes durante la mezcla (P. SP19).

# Cómo utilizar el modo manual

- Preparación**
- ① Acople la jarra de la batidora con el alojamiento de la cuchilla. (P. SP14-15)
  - ② Prepare los ingredientes e introdúzcalos en la jarra de la batidora. (P. SP17) (Agregue el líquido primero)
  - ③ Cierre la tapa y coloque la jarra de la batidora en el carcasa del motor. (P. SP18)
  - ④ Enchufe el aparato y pulse el interruptor de encendido.

## 1 Seleccione el modo manual y ajuste la velocidad girando el dial. Luego, pulse “” para empezar.

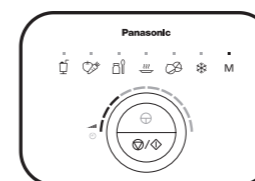
(Figura 1: Cuando se selecciona el modo manual)



- Cuando no se produce ninguna acción durante 10 segundos tras seleccionar el modo manual, los indicadores volverán al menú seleccionado anteriormente.
- La velocidad de mezcla se indica mediante barras que se iluminan encima del dial giratorio. Consulte la velocidad de mezcla en la página SP20.
- Si necesita utilizar el seguro durante la mezcla, consulte la página SP19.
- Si necesita cambiar la velocidad durante la mezcla, gire el dial gradualmente.
- Cuando quiera usar el paquete de hielo, consulte la página SP15 para el armado.

## 2 Pulse “” cuando haya finalizado la mezcla. Retire la jarra de la batidora del carcasa del motor y compruebe el estado de la mezcla, una vez se haya detenido la cuchilla completamente.

Esta batidora se detendrá automáticamente durante unos 9 minutos y 40 segundos después de comenzar a mezclar.



- Vierta la mezcla para sacarla de la jarra de la batidora o sáquela introduciendo un rascador de goma o una espátula en la jarra de la batidora. No meta las manos en la jarra de la batidora.
- Después de utilizarla, apague el interruptor de encendido situado en la parte trasera y desenchúfelo.
- \* Si la batidora se detiene a mitad de la mezcla, se ha activado el interruptor diferencial. Siga las instrucciones de la página SP23 y SP24 para desbloquearlo.

### ¡Con su batidora podrá hacer puré de patatas!

- Patatas: 300 g
- Leche: 60 mL
- Crema fresca: 20 mL
- Sal: pizca
- Pimienta: pizca
- Nuez moscada: pizca
- Mantequilla sin sal: 30 g

- (1) Pele patatas y córtelas en cubos de 3 cm. Ponga patatas cortadas y sal en la sartén, a continuación hiérvalas.
  - (2) Después de que se ablanden las patatas, tire el agua caliente y saque agua de las patatas en el fuego.
  - (3) Ponga leche, crema fresca y mantequilla sin sal en otra sartén y caliéntelo.
  - (4) Ponga (2) y (3) dentro de la jarra de la batidora y añada nuez moscada, sal y pimienta. Empiece con la velocidad girada a 1 barra y desplácelo a 6 barras gradualmemet durane 1 minulo.
- \* Mezcle patatas mientras están calientes (no más de 40 °C), ya que así es más fácil mezclarlas.

# Cómo limpiar

- Desenchufe antes de limpiarlo.
- Limpie el producto antes del primer uso y después de cada uso.
- No limpie la batidora antes de que se enfríe por completo.
- Quite cualquier parte desmontable antes de la limpieza.
- Podría producirse una decoloración con el uso, pero no repercutirá en el funcionamiento.

## Nota

- No utilice bencina, disolventes, alcohol, lejía, polvo lustrador, cepillos metálicos o cepillos de nylon, de lo contrario, se dañará la superficie.
- No lave el carcasa del motor ni el alojamiento de la cuchilla en el lavavajillas.
- No limpie el aparato con un objeto puntiagudo como un palillo o alfiler.

Partes que pueden lavarse en el lavavajillas

- Elimine cualquier resto de suciedad de la parte antes de meterla en el lavavajillas.
- La alta temperatura puede dañar las partes, por lo que deberán mantenerse alejadas de fuentes de calor y bajar su temperatura.

## Tapa 1/Tapa 2/Junta de la tapa

Lave con jabón para vajillas diluido (neutro) y una esponja suave. Luego, enjuague con agua y seque bien.

- Desmonte la junta de la tapa. \* Apto para lavavajillas

## Jarra de la batidora/Junta del envase/Bandeja de goteo

Lave con jabón para vajillas diluido (neutro) y una esponja suave. Luego, enjuague con agua y seque bien.

- Antes de la limpieza, asegúrese de quitar la junta del envase (podría perderse durante el proceso de limpieza).

\* Apto para lavavajillas

## Alojamiento de la cuchilla

Lave con jabón para vajillas diluido (neutro) y una esponja suave. Luego, enjuague con agua y seque bien.

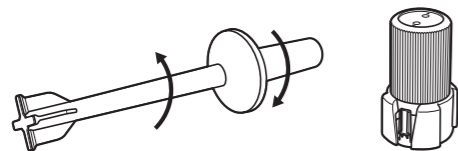
## Nota

**Tenga cuidado al manipular el alojamiento de la cuchilla. La cuchilla está afilada.**

\* NO apto para lavavajillas

## Seguro/Recipiente del alojamiento de la cuchilla

Lave con jabón para vajillas diluido (neutro) y una esponja suave. Luego, enjuague con agua y seque bien.

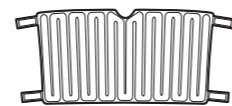


Monte/desmonte el seguro consultando la figura anterior.

\* Apto para lavavajillas

## Carcasa del motor/Paquete de hielo

Limpie con un paño bien escurrido.



## Nota

Después de limpiar y secar el paquete de hielo, consérvelo en el refrigerador para el siguiente uso.

\* NO apto para lavavajillas

# Solución de Problemas







- Por favor, compruebe los siguientes puntos antes de llamar al servicio técnico.

Problema	Causa y acción
El aparato no se enciende.	<ul style="list-style-type: none"> <li>● El enchufe eléctrico no está en la toma de la red eléctrica. → Introduzca el enchufe completamente.</li> <li>● El interruptor de encendido no está activado. → Active el interruptor de encendido situado en la parte trasera.</li> <li>● El interruptor diferencial se ha activado. → Pulse el botón de reinicio del carcasa del motor (P. SP25).</li> </ul>
No se puede seleccionar ningún menú automático.	<ul style="list-style-type: none"> <li>● La jarra de la batidora no está colocada correctamente. → Coloque la jarra de la batidora correctamente. (P. SP18)</li> <li>● Se ha seleccionado el modo manual o menú automático durante la mezcla. → Seleccione un menú automático o modo manual una vez se haya detenido el motor.</li> <li>● Se han pulsado los botones con guantes puestos. → Pulse los botones sin guantes.</li> <li>● El botón se ha pulsado con la mano mojada. → Séquese las manos y vuelva a pulsar el botón.</li> <li>● No se ha pulsado el botón. → Asegúrese de pulsar el botón de la ilustración.</li> </ul>
A pesar de estar conectado, el aparato no empieza a mezclar.	<ul style="list-style-type: none"> <li>● La jarra de la batidora no está colocado correctamente. → Coloque la jarra de la batidora correctamente.</li> <li>● No se ha seleccionado un menú automático o modo manual. → Seleccione un menú automático o el modo manual.</li> <li>● Los ingredientes se han atorado. → Saque los ingredientes de la jarra de la batidora y vuelva a introducirlos.</li> </ul>
El menú seleccionado se ha cancelado. (Todos los indicadores de menú parpadean.)	<ul style="list-style-type: none"> <li>● La tecla de paro/inicio no se ha pulsado durante 10 segundos después de seleccionar el menú. → El menú seleccionado se cancela al cabo de 10 segundos de inactividad para evitar errores de funcionamiento del motor. Seleccione nuevamente un menú automático o el modo manual y pulse "◀▶" en un plazo de 10 segundos.</li> </ul>
El tiempo de los menús automáticos solo pueden ajustarse parcialmente.	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Se define un tiempo de mezcla mínimo y máximo para cada menú y es diferente en cada uno de ellos. → Ajuste el tiempo para ponerlo en el intervalo del menú seleccionado. (P. SP16)</li> </ul>
El aparato se detiene durante la mezcla.	<ul style="list-style-type: none"> <li>● El interruptor diferencial está activado.                             <ul style="list-style-type: none"> <li>• Demasiados ingredientes</li> <li>• Mezcla de ingredientes duros</li> <li>• Ruido o vibración anormal</li> </ul>                             → Desbloquee el interruptor diferencial. (P. SP25)                         </li> <li>• Uso de ingredientes pegajosos → Agregue líquido.</li> <li>● Se ha superado el tiempo de funcionamiento máximo (unos 9 minutos y 40 segundos). → Desconecte la corriente y conéctela al cabo de 10 minutos de reposo.</li> <li>● El cerradura de seguridad se activa si se inclina la jarra de la batidora cuando se utiliza el seguro. → Vuelva a empezar y sujete la tapa 2 mientras utiliza el seguro.</li> </ul>




# Solución de Problemas

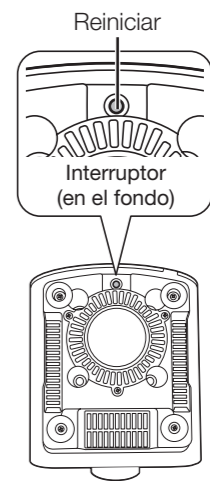
■ Por favor, compruebe los siguientes puntos antes de llamar al servicio técnico.

Problema	Causa y acción
La mezcla de la jarra de la batidora está goteando.	<ul style="list-style-type: none"> <li>● El alojamiento de la cuchilla no está bien acoplado. → Apriete la el alojamiento de la cuchilla firmemente en la jarra de la batidora. (P. SP14)</li> <li>● La junta de la tapa o de la jarra de la batidora no está colocada correctamente. → Coloque la junta correctamente. (P. SP14)</li> <li>● La junta de la tapa o de la jarra de la batidora está dañada. → Reemplace la junta. (P. SP25)</li> </ul>
Hay un ruido o vibración anormal.	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Demasiados ingredientes en la jarra de la batidora. → Detenga el aparato y quite ingredientes.</li> <li>● El alojamiento de la cuchilla no está bien acoplado. → Apriete la el alojamiento de la cuchilla firmemente en la jarra de la batidora. (P. SP14)</li> </ul>
La cuchilla resbala.	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Demasiados cubitos de hielo o fruta congelada. → Apague el aparato y cuando la cuchilla se haya detenido completamente, inserte el seguro para que circulen los ingredientes. (P. SP19)</li> <li>● La cantidad de líquido es baja. → Agregue líquido.</li> </ul>
La textura y uniformidad de la mezcla no ha salido bien.	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Cuando mezcla una cantidad inferior a 4 raciones o superior, la textura y uniformidad podrían no salir bien en los menús automáticos. → Pruebe el modo manual. (P. SP20-21)</li> </ul>
Los indicadores  y  parpadean alternativamente.  Los indicadores  y  parpadean alternativamente.	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Esto es una avería. → Póngase en contacto con el servicio técnico autorizado de Panasonic para solucionar la avería.</li> </ul>
El aparato se detiene durante la mezcla y los indicadores  y M parpadean alternativamente.	<ul style="list-style-type: none"> <li>● La protección de sobrecarga está activada.                             <ul style="list-style-type: none"> <li>• Demasiados ingredientes</li> <li>• Uso de ingredientes duros</li> <li>• La velocidad seleccionada es demasiado baja para los ingredientes</li> </ul>                             → Apague el aparato y espere 10 minutos antes del siguiente uso.                              * Existe una posibilidad de avería si se vuelve a utilizar inmediatamente. Cuando vuelva a utilizar el aparato, deje que la cuchilla gire sin problemas reduciendo la cantidad de ingredientes o aumentando la velocidad.                         </li> </ul>
El aparato se detiene durante la mezcla y los indicadores  y M parpadean alternativamente.	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Esto indica que la temperatura del motor se sobrecalienta. Detenga el aparato y espere hasa que baje la temperatura. (Cuando la temperatura se ponga en modo en espera como en la Figura 1 en SP18, la temperatura habra vuelto a la normalidad.)</li> </ul>

# Disyuntor para protección

En caso de sobrecarga, se activará el interruptor diferencial y la batidora dejará de funcionar automáticamente. Lleve a cabo los siguientes pasos para desarmado la protección.

1. Separe la jarra de la batidora del carcasa del motor y retire ingredientes hasta la mitad de la capacidad.
2. Gire el carcasa del motor y pulse el botón de reinicio situado en el fondo.
3. Vuelva a colocar la jarra de la batidora y tras ajustar un menú automático o el modo manual, pulse “” para mezclar de nuevo.



# Repuestos

Las piezas de repuesto están disponibles en su distribuidor o centro de servicio.

Nombre de la parte	Número de pieza
Junta del envase	VE28B2461
Junta de la tapa	VE22B2461K0
Paquete de hielo	VU03E246

# Especificaciones

	MX-ZX1800
Fuente de alimentación	230 - 240 V ~ 50 Hz
Consumo de energía	1.200 - 1.300 W
Control de velocidad	Control de 10 velocidades
Funcionamiento nominal	Funcionamiento continuo (Repita el ciclo de 9 min ENCENDIDO y luego 10 min APAGADO.)
Capacidad de trabajo	1.800 mL
Dimensiones (Ancho × Profundidad × Alt.) (aprox.)	22,8 × 24,0 × 44,7 cm
Masa (aprox.)	6,1 kg
Longitud del cable de alimentación (aprox.)	1,9 m
Ruido acústico emitido	91 (dB (A) ref 1pW)



**Eliminación de Aparatos Viejos**

**Solamente para la Unión Europea y países con sistemas de reciclado.**



Este símbolo en los productos, su embalaje o en los documentos que los acompañen significa que los productos eléctricos y electrónicos usadas no deben mezclarse con los residuos domésticos. Para el adecuado tratamiento, recuperación y reciclaje de los productos viejos llévelos a los puntos de recogida de acuerdo con su legislación nacional.

Si los elimina correctamente ayudará a preservar valiosos recursos y evitará potenciales efectos negativos sobre la salud de las personas y sobre el medio ambiente. Para más información sobre la recogida u reciclaje, por favor contacte con su ayuntamiento. Puede haber sanciones por una incorrecta eliminación de este residuo, de acuerdo con la legislación nacional.

**Memo**

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

**Español**

## Spis treści

	Strona
Uwagi dotyczące bezpieczeństwa .....	PL3
Ważne informacje .....	PL11
Nazwy i funkcje elementów .....	PL12
Blokada bezpieczeństwa .....	PL13
Przed rozpoczęciem użytkowania - Demontaż i montaż - .....	PL14
Instrukcje dot. funkcji w trybie automatycznym.....	PL16
Jak korzystać z menu automatycznego .....	PL18
Instrukcje dot. ilości i funkcji w trybie manualnym.....	PL20
Jak Korzystać z trybu ręcznego.....	PL21
Czyszczenie urządzenia.....	PL22
Rozwiązywanie problemów .....	PL23
Zabezpieczenie przeciążeniowe.....	PL25
Części zamienne.....	PL25
Dane techniczne .....	PL25

Dziękujemy za zakup tego produktu firmy Panasonic.

- Ten produkt jest przeznaczony wyłącznie do użytku domowego.
- Aby używać go prawidłowo i bezpiecznie należy uprzednio zapoznać się z niniejszą instrukcją obsługi.
- Przed rozpoczęciem korzystania **należy szczególnie uważnie zapoznać się z „Uwagi dotyczące bezpieczeństwa” (Str. PL3-10).**
- Należy zachować instrukcję, aby można było korzystać z niej również w przyszłości.



Ten symbol na produkcie oznacza, że „Nie zapomnij zapoznać się z instrukcją obsługi przed eksploatacją”.

## Uwagi dotyczące bezpieczeństwa

Niezbędne jest stosowanie się do poniższych zaleceń.

W celu zapobiegania wypadkom lub zranieniom użytkownika, innych osób lub uszkodzeniu mienia należy stosować się do poniższych zaleceń.

■ Poniższa tabela przedstawia sposób oznaczania stopnia zagrożenia powodowanego niewłaściwą obsługą.

	<b>OSTRZEŻENIE:</b> Oznacza możliwe zagrożenia obrażeń lub śmierci.
	<b>UWAGA:</b> Oznacza możliwe drobniejsze obrażenia lub uszkodzenia mienia.

■ Zalecenia są podzielone i oznaczone w następujący sposób.

	Niniejszy symbol oznacza postępowanie, które jest zabronione.
	Niniejszy symbol oznacza wymagania, do których bezwzględnie należy się stosować.

### OSTRZEŻENIE

**Aby zapobiec porażeniom elektrycznym lub pożarom powodowanym zwarciami, oparzeniom lub poważnym obrażeniami.**

- **Nie wolno uszkadzać wtyczki sieciowej ani przewodu zasilającego.**



Poniższe operacje są bezwzględnie zabronione. Modyfikowanie przewodu zasilającego, dotykание nim gorących przedmiotów, nadmierne zginanie, skręcanie, rozciąganie, przeciąganie po ostrych krawędziach, przyciskanie ciężkimi przedmiotami, ciasne zwijanie i przenoszenie urządzenia, trzymając za przewód zasilający.



## Uwagi dotyczące bezpieczeństwa

Niezbędne jest stosowanie się do poniższych zaleceń.


### OSTRZEŻENIE

-  ● **Nie wolno używać urządzenia, jeżeli przewód zasilający lub wtyczka sieciowa są uszkodzone lub wtyczka sieciowa jest niedokładnie podłączona do gniazdka sieciowego.**
  - Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, to dla uniknięcia zagrożenia, musi być on wymieniony przez producenta, serwisanta lub podobnie wykwalifikowaną osobę.
- **Nie podłączaj, ani nie odłączaj urządzenia wilgotnymi dłońmi.**
  - Przed dotknięciem wtyczki zasilającej lub włączeniem urządzenia zawsze należy upewnić się, czy dłonie są suche.
-  ● **Należy upewnić się, że napięcie wymienione na tabliczce znamionowej urządzenia jest zgodne z występującym w lokalnej sieci elektrycznej.**


Należy unikać podłączania innych urządzeń do tego samego gniazdka sieciowego, aby uniknąć jego przegrzewania. Jednakże, w przeciwnym przypadku należy upewnić się, że łączna moc podłączonych urządzeń nie przekracza dopuszczalnej mocy obciążenia dla danego gniazdka.
- **Dokładnie podłącz wtyczkę sieciową.**

(Niedokładne podłączenie może stać się przyczyną porażenia prądem elektrycznym lub pożaru ze względu na generowanie ciepła w miejscu niedostatecznego styku.)


### OSTRZEŻENIE

-  ● **Wtyczkę sieciową należy regularnie odkurzyć.**

(Kurz i wilgoć gromadzące się na wtyczce mogą spowodować obniżenie jej właściwości izolacyjnych, co może prowadzić do powstania pożaru.)

  - Odłącz wtyczkę zasilającą i wytrzyj ją suchą ściereczką.
- **Przewód zasilający powinien znajdować się poza zasięgiem dzieci. Nie wolno dopuszczać, aby zwiisał poza krawędzią stołu lub blatu kuchennego.**
-  ● **Nie wolno zanurzać obudowy silnika w wodzie, ani dopuszczać do opryskania go wodą.**
- **Nie należy rozbierać, naprawiać, ani modyfikować urządzenia.**
  - Naprawę urządzenia należy zlecić serwisowi producenta.
- **Nie należy dopuścić, aby dzieci bawiły się elementami opakowania.**


(Może to stać się przyczyną uduszenia.)
- **Ustaw prawidłowo tryb miksowania zupy. W przypadku nadmiernego miksowania, zawartość może uzyskać nadmierną temperaturę.**

Przy nieodpowiedniej obsłudze, nadmierne przegrzanie może powodować oparzenia.
-  ● **Zawsze trzymaj dzieci z dala od urządzenia.**
  - Dzieci nie zdają sobie sprawy z zagrożeń, które mogą wystąpić w związku z nieprawidłowym korzystaniem z urządzeń elektrycznych.


## Uwagi dotyczące bezpieczeństwa

Niezbędne jest stosowanie się do poniższych zaleceń.

### OSTRZEŻENIE


-  **Należy niezwłocznie przerwać korzystanie z urządzenia i odłączyć je od sieci elektrycznej, jeżeli przypadkowo przestanie ono działać we właściwy sposób.**  
(Może to spowodować dymienie, pożar, porażenie prądem lub poparzenie.)  
np. W przypadku nieprawidłowego działania lub uszkodzenia
  - Wtyczka sieciowa i przewód zasilający stały się wyjątkowo gorące.
  - Wtyczka sieciowa jest uszkodzona lub zasilanie urządzenia uległo uszkodzeniu.
  - Obudowa urządzenia uległa deformacji, ma widoczne uszkodzenia lub jest wyjątkowo gorąca.
  - Występują nietypowe odgłosy podczas pracy urządzenia.
  - Pojawia się nieprzyjemny zapach.
  - Występuje inna anomalia w pracy urządzenia lub uszkodzenie.(Może to grozić porażeniem prądem lub upływnością prądu elektrycznego.)  
→ Niezwłocznie odłącz urządzenie od sieci i skontaktuj się z jego sprzedawcą lub serwisem producenta w celu inspekcji lub naprawy.
- Przy wlewaniu gorącej cieczy do blendera proszę zachować ostrożność, bo może się nagle wydobyć gorąca para.**

### OSTRZEŻENIE

-  **● Proszę uważać, bo zupa mocno się nagrzewa w czasie miksowania.**
  - Nie należy pozostawiać pracującego urządzenia bez nadzoru.
- To urządzenie nie powinno być obsługiwane przez dzieci. Należy przechowywać je oraz jego przewód zasilający poza zasięgiem dzieci. Urządzenie może być użytkowane przez osoby z ograniczonymi możliwościami fizycznymi, sensorycznymi lub umysłowymi, albo nie posiadające odpowiedniej wiedzy i doświadczenia, o ile odbywa się to pod nadzorem lub zostały one odpowiednio przeszkolone w zakresie bezpiecznego korzystania z urządzenia oraz rozumieją występujące zagrożenia. Nie pozwalaj dzieciom bawić się tym urządzeniem. (Nie zastosowanie się do powyższego może stać się przyczyną poparzeń, zranień lub porażenia prądem elektrycznym.)**

### UWAGA

**Aby zapobiec porażeniu prądem, emisji dymu, ognia, oparzeniom, obrażeniom lub uszkodzeniom mienia.**

-  **● Urządzenia nie należy używać do żadnych innych celów, poza zastosowaniami opisanymi w niniejszej instrukcji obsługi.**
  - Firma Panasonic nie ponosi żadnej odpowiedzialności, jeżeli urządzenie jest użytkowane w niewłaściwy sposób lub niezgodnie z zaleceniami niniejszej instrukcji obsługi.



## Uwagi dotyczące bezpieczeństwa

Niezbędne jest stosowanie się do poniższych zaleceń.

### ⚠ UWAGA

- ⊘ ● **Z urządzenia nie należy korzystać w następujących miejscach.**
  - Na nierównej powierzchni, na dywanach lub obrusach itp.
  - W miejscu, gdzie może zostać opryskane wodą lub w pobliżu źródła ciepła.  
(Może to grozić porażeniem prądem lub upływnością prądu elektrycznego.)
  - W pobliżu otwartych zbiorników wody, takich jak wanny, zlewozmywaki lub inne pojemniki.  
(Może to grozić porażeniem prądem lub upływnością prądu elektrycznego.)
  - W pobliżu ścian lub mebli.  
(Urządzenie może powodować zmianę barwy lub deformacje otaczających przedmiotów.)
- **Nie należy wkładać żadnych przedmiotów w szczeliny urządzenia.**
  - Szczególnie groźne są przedmioty metalowe, takie jak pinezki lub druciki.
- **Nie należy przenosić urządzenia trzymanego za przewód zasilający.**
- **Elementy urządzenia należy wymieniać wyłącznie na oryginalne części zamienne, przeznaczone do tego urządzenia.**
- **Urządzenie nie powinno pracować w sposób ciągły dłużej niż przez 9 minut. Po każdym 9 minutach działania należy na 10 minut pozostawić je wyłączone do ostygnięcia.**
- **Nie wkładaj palców ani sztućców, jak np. łyżki czy widelce, do dzbanek blendera, gdy mikser jest wyłączony.**

### ⚠ UWAGA

- ⊘ ● **Zawsze odłączaj urządzenie od sieci elektrycznej, jeżeli zamierzasz pozostawić je bez nadzoru oraz przed demontażem, montażem lub czyszczeniem.**
- **Nie należy pozostawiać pracującego urządzenia bez nadzoru. Kiedy urządzenie nie jest używane, wyłącz je. W przeciwnym wypadku urządzenie może się nagrzewać.**
- **Nie wkładać gorących składników (ponad 40 °C) do dzbanka blendera.**
- **Nie używać urządzenia bez zamkniętej i stosownie zabezpieczonej pokrywy.**
- **Nie otwierać pokrywy, ani nie rozbierać dzbanka blendera w czasie działania.**
- **Nie przekraczać limitu składników włożonych do dzbanka blendera. (S. PL16, 20)**
- **Nie dotykać wirnika bezpośrednio po zakończeniu miksowania, bo może być gorący.**
- **Przy wyjmowaniu zawartości z dzbanka blendera nie wkładać do niego ręki. Użyj gumowej skrobaczki lub szpatułki.**
- ⚠ ● **Przy wyciąganiu wtyku zasilania należy trzymać za wtyczkę sieciową. Nie wolno ciągnąć za przewód zasilający.**
- **Umieść urządzenie na stabilnym, suchym, czystym i odpornym na temperaturę blacie kuchennym.**



## Uwagi dotyczące bezpieczeństwa

Niezbędne jest stosowanie się do poniższych zaleceń.

### UWAGA

- **Proszę uważać, by nie potknąć się, ani nie zaplątać w przewód zasilający podczas korzystania z urządzenia.**
- **Wyłącz urządzenie i odłącz od sieci przed wymianą przystawki lub operowaniem elementami, które poruszają się podczas pracy.**
- **Przy manipulacji ostrzami tnącymi, opróżnianiu dzbanka blendera i czyszczeniu należy zachować ostrożność.**
- **Otwórz pokrywę lub wyjmij dzbanek blendera z obudowy silnika dopiero po całkowitym zatrzymaniu urządzenia.**

## Ważne informacje

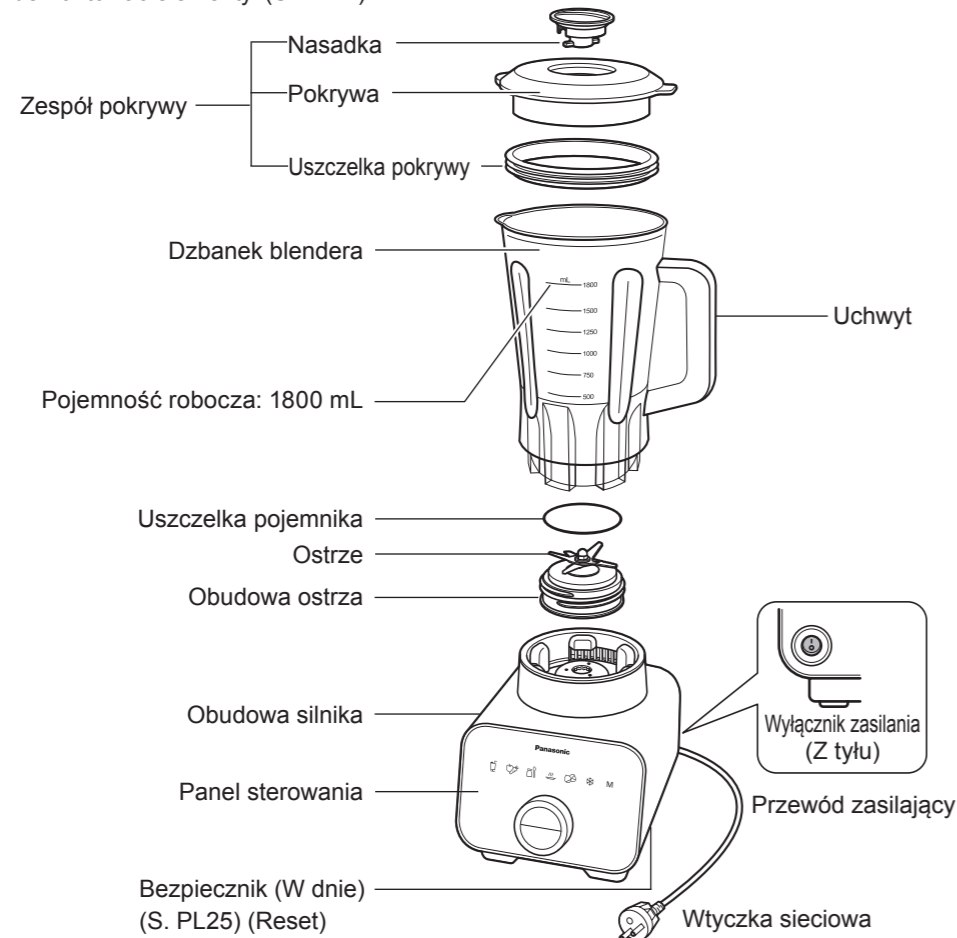
- Nie umieszczaj dzbanka blendera na jakichkolwiek gorących powierzchniach ani na kuchence mikrofalowej.
- Nie upuszczaj elementów urządzenia, ponieważ może to grozić jego uszkodzeniem.
- Nie używaj urządzenia na zewnątrz.
- Nie nawijaj przewodu zasilającego na obudowę silnika.
- Upewnij się czy wszelkie wyposażenie jest dokładnie zamocowane.
- Urządzenie należy czyścić po każdym użyciu.
- Nie używaj urządzenia bez zawartości pojemnika.
- W dzbanku blendera nie przechowywać cieczy.

### <Opakowanie do lodu>

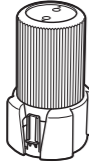
- Nie używaj opakowanie do lodu wewnątrz dzbanka blendera. Woreczek na lód należy usunąć przed włożeniem lodu do dzbanka blendera. (S. PL12)
- Nie korzystaj z urządzenia, które jest uszkodzone.
- Nie pozwól dzieciom ani zwierzętom bawić się woreczkiem z opakowanie do lodu.
- Nie spożywaj zawartości woreczka z lodem.
- Nie wkładać urządzenia do kuchenki mikrofalowej, zmywarki naczyń lub bardzo gorącej wody.
- Opakowanie do lodu przechowuj w chłodnym miejscu lub zamrażarce.

# Nazwy i funkcje elementów

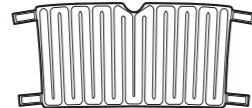
■ Przed pierwszym użyciu oraz po dłuższym okresie nieużywania urządzenia umyj wszystkie dające się zdemontować elementy. (S. PL22)




## Akcesoria




**Uchwyt obudowy ostrza**  
(Do zamocowania/usunięcia obudowy ostrza.)



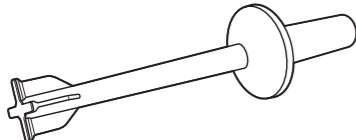
**Opakowanie do lodu** (Schłodzić przez 4 godziny w zamrażarce)  
Podczas miksowania oraz/lub po, można obłożyć dzbanek blendera opakowaniem do lodu, w celu schłodzenia miksowanej mieszanki (ok. 30 min.). Może to ograniczać widok w trakcie mieszania ręcznego.  
\* Czas schładzania się osłony zależy od temperatury pomieszczenia i składników.




**Szczoteczka do czyszczenia**



**Taca ociekowa**  
Do zbierania wody zworeczka z opakowanie do lodu użyj tacy ociekowej.



**Ubijak**  
Do mieszania składników.  
(S. PL19)



**Etykieta menu**  
Stan przywierania: Patrz instrukcje w „Etykieta menu”.

## Panel sterowania

Labels for the control panel:

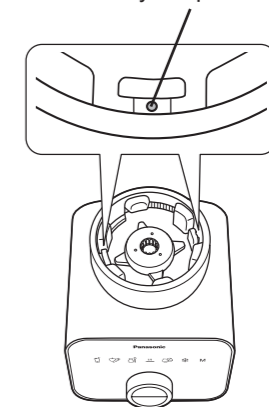
- Wskaźnik menu
- Automatyczne menu
- Sok
- Smoothie
- Puree
- Zupa
- Mielenie
- Mrożonka
- Prędkość
- Stop/Start
- Tryb ręczny
- Pulsacja (tylko w trybie ręcznym)
- Funkcji tej można używać tylko przez krótki czas. Działa po wciśnięciu i przytrzymaniu przycisku „Pulsacja”.
- Pokręto
- Regulacja czasu i szybkości obrotów.
- Czas programu
- Wskaźnik opada i pokazuje czas działania w trybie automatycznym. Przed wciśnięciem przycisku start/stop przekręć pokręto w lewo lub w prawo, aby ustawić dłuższy lub krótszy czas pracy.

## Blokada bezpieczeństwa

Układ blokady bezpieczeństwa został zaprojektowany tak, aby zapobiec włączeniu silnika bez dzbanka lub kiedy dzbanek nie jest poprawnie ustawiony lub jest przechylony w trakcie użytkowania.

Nie należy manipulować ograniczeniami bezpieczeństwa. Spowoduje to włączenie silnika i możliwe obrażenia.

Bolec blokady bezpieczeństwa

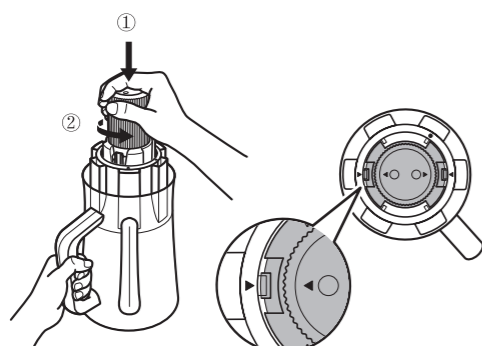


# Przed rozpoczęciem użytkowania - Demontaż i montaż -

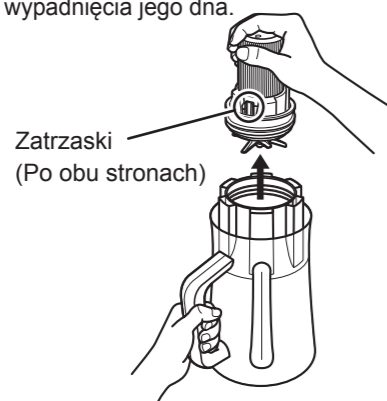
## Demontaż i montaż obudowa ostrza

### <Demontaż>

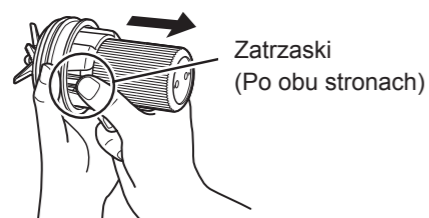
- 1** Zrównaj znaki ▲ uchwytu podstawy i podstawy pojemnika i podłącz uchwyt obudowy ostrza. Przekręć solidnie w lewo.



- 2** Wyjmij uchwyt podstawy pojemnika.  
• Nie naciskaj zatrzasków w uchwycie obudowy ostrza, aby nie dopuścić do wypadnięcia jego dna.



- 3** Aby zwolnić dno podstawy, wciśnij zatrzaski na uchwycie obudowy ostrza.

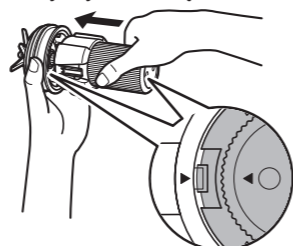
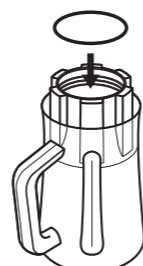


#### Uwaga

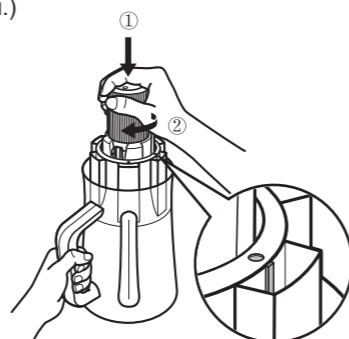
- Należy ostrożnie obchodzić się z podstawą obudowy ostrza. Ostrza są ostre.
- Jeśli w obudowie ostrza nie ma uszczelki, a dno nie jest dokładnie zamocowane w obudowie ostrza, miksowane płyny mogą wyciekać.

### <Montaż>

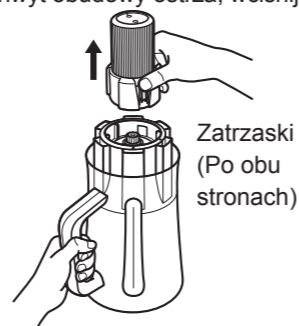
- 1** Umieść uszczelkę pojemnika w jej rowku na dole dzbanka blendera.  
(Niedokładne ułożenie uszczelki pojemnika spowoduje wycieki płynów.)
- 2** Zamocuj uchwyt obudowy ostrza po wyrównaniu znaczników ▲ na dnie pojemnika i jego obudowa ostrza, dociskając oba elementy, aż usłyszysz kliknięcie.



- 3** Po wyrównaniu znaczników włóż dno do dzbanka blendera, następnie obróć jego uchwyt do oporu w prawo. (Znak „O” na podstawie dzbanka blendera musi zrównać się ze znakiem na pojemniku.)



- 4** Aby odłączyć uchwyt obudowy ostrza, wciśnij zatrzaski.



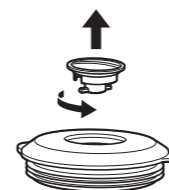
## Demontaż i montaż zestawu pokrywy

### <Demontaż>

- 1** Pociągnij za uchwyt, aby otworzyć pokrywę.



- 2** Przekręć nasadkę w lewo i pociągnij ją, aby zdjąć.

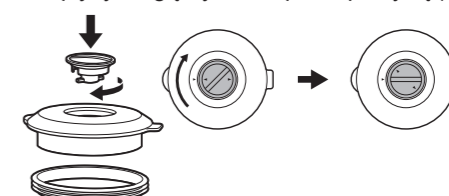


#### Uwaga

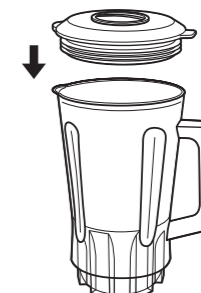
- Kiedy na siłę otwierasz zespół pokrywy, staraj się nie rozlać zawartości. Dodatkowo, uważaj na możliwą uwalnianą parę, szczególnie podczas miksowania gorących płynów.

### <Montaż>

- 1** Włóż starannie uszczelkę pokrywy do rowka, wyrównaj ze znacznikami ▼ na pokrywie. Przekręć pokrywę w prawo, aż znacznik ▼ na pokrywie zrówna się z częścią przycisku ≡ i rozlegnie się kliknięcie. (Jeśli uszczelka pokrywy nie będzie odpowiednio zainstalowana, płyny mogą wyciekać przez pokrywę.)



- 2** Nałóż zespół pokrywy na dzbanek blendera i dociśnij w dół.



#### Uwaga

- Upewnij się, że zestaw pokrywy podłączony jest solidnie.  
Poprawne      Niepoprawne
- Jeśli nie używasz mieszadła ręcznego, nie zapomnij założyć pokrywy na czas miksowania.
- Podczas korzystania z opcji w trybie „Mrożonka”, włóż mieszadło ręczne do otworu pokrywy zamiast pokrywy.

## Używanie woreczka z opakowanie do lodu z tacą ociekową

### <Opakowanie do lodu>

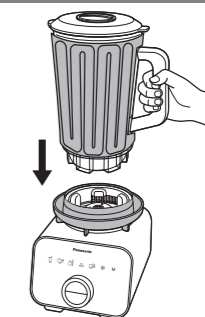
Zamocuj opakowanie do lodu nad i pod uchwytem dzbanka blendera etykietą skierowaną na zewnątrz opakowania, za pomocą taśm do mocowania lodu.

### <Taca ociekowa>

Ustaw tacę ociekową na obudowie silnika i wciśnij ją w dół do samego końca.

#### Uwaga













Kiedy wyjmujesz tacę ociekową po miksowaniu, staraj się nie rozlać wody.





# Instrukcje dot. funkcji w trybie automatycznym

■ W trybie automatycznym można skorzystać z różnych opcji miksowania, które jest zaprogramowane pod względem szybkości i czasu trwania. Zakończenie miksowania następuje automatycznie.

Menu	Ilość (na 4 osoby)	Menu automatyczne		Dodatkowe miksowanie (Użyj trybu ręcznego)	Uwagi
		Ustawienia wstępne	Regulacja czasu	Prędkość	
 Sok Sok o smacznej, gładkiej konsystencji	1200 mL	3 kreski (1 min 30 s) 	1-5 kresek (Zalecenia) ● Składniki delikatne: 1 kreska ● Składniki twarde: 5 kresek	Rozpocznij od 1 kreski i stopniowo doprowadź do 9 kreski	<ul style="list-style-type: none"> <li>Napełniając dzbanek blendera składnikami mieszaniny, najpierw należy wlać płyny a potem pozostałe składniki. To zapewni jednorodne mieszanie składników.</li> </ul>
 Smoothie Smoothie będzie gęste, jeśli dodasz mniej płynu niż soku.	800 mL	3 kreski (1 min.) 	1-5 kresek (Zalecenia) ● Składniki z dużą ilością płynów: 1 kreska ● Mniej rozwodnione składniki: 5 kresek	Rozpocznij od 1 kreski i stopniowo doprowadź do 9 kreski	<ul style="list-style-type: none"> <li>Napełniając dzbanek blendera składnikami mieszaniny, najpierw wlej płyny.</li> <li>Przy składnikach o mniejszej zawartości wody, ostrze jest nieruchome. W takich przypadkach, dodaj płynów lub zamieszaj ręcznym mieszadłem.</li> </ul>
 Puree Dla celów gotowania, możesz uzyskać gładkie puree.	400 g	3 kreski (1 min 10 s) 	1-5 kresek (Zalecenia) ● Składniki z dużą ilością płynów: 1 kreska ● Mniej rozwodnione składniki: 5 kresek	Rozpocznij od 1 kreski i stopniowo doprowadź do 9 kreski	<ul style="list-style-type: none"> <li>Aby pomóc cyrkulacji przy zastosowaniu składników o mniejszej zawartości wody, takich jak gotowany szpinak, dynia lub pataty należy stosować ubijak. Przy dodaniu większej ilości wody do powyższych składników, uzyskujemy z nich formę puree.</li> <li>Kiedy mieszadło nie sięga składników, dodaj składników.</li> </ul>
 Zupa Podgrzewając do 60 - 90 °C uzyskasz gładkie zupy. <b>Uwaga</b> Podczas miksowania zup temperatura może wzrosnąć.	1000 mL	8 kresek (7 min 40 s) 	Zanim wlejesz zupę do dzbaneka blendera, dostosuj szybkość miksowania do: ● Zupa o temp. 40 °C: 6 kresek ● Zupa o temp. 30 °C: 7 kresek ● Zupa o temp. 20 °C: 8 kresek ● Zupa o temp. 10 °C: 9 kresek ● Zupa o temp. 5 °C: 10 kresek	Rozpocznij od 1 kreski i stopniowo doprowadź do 9 kreski	<ul style="list-style-type: none"> <li>Podczas miksowania zup, temperatura dzbaneka blendera wzrasta. Zachowaj ostrożność przy wyjmowaniu dzbaneka blendera i jego zawartości.</li> <li>Przed miksowaniem, składniki nie jadane na surowo, jak ziemniaki, groch, cebula, mięso i ryby, powinny być podgotowane.</li> <li>Używając składników o dużej zawartości skrobi, jak ziemniaki, dynia, groch skrobiowy, płatki owsiane lub ryż, obniż nastawienia o 1 kreskę.</li> <li>Sprawdź ustawienia czasu miksowania.</li> <li>Podczas miksowania, pilnuj blendera.</li> </ul>
 Mielenie Składniki należy zemleć na drobny proszek.	100 g	2 kreski (15 s) 	1-3 kresek (Zalecenia) ● Składniki delikatne: 1 kreska ● Składniki twarde: 3 kreski	8 kresek z wykorzystaniem przycisku pulsacji (Wciśnij kilka razy)	<ul style="list-style-type: none"> <li>Przed włożeniem składników, upewnij się, że dzbanek blendera jest zupełnie suchy.</li> <li>Zbyt długie miksowanie orzechów spowoduje ich zupełne zmiksowanie.</li> <li>Przed dodatkowym miksowaniem zsuń orzechy z wewnętrznych ścianek dzbaneka blendera.</li> </ul>
 Mrożonka Z zamrożonych owoców można zrobić gładki deser.	400 g	3 kreski (1 min 35 s) 	1-4 kresek (Zalecenia) ● Częściowo rozmrożona: 1-2 kreski ● Mrożonka: 3-4 kreski	Rozpocznij od 1 kreski i stopniowo doprowadź do 9 kreski	<ul style="list-style-type: none"> <li>Podczas zamrażania składników, rozprawdź je płasko tak, aby nie dotykały siebie nawzajem.</li> <li>Rozmrażaj zamrożone owoce w temperaturze pokojowej dopóty, dopóki nie wejdzie w nie widelec.</li> <li>Podczas miksowania rozbij składniki mieszadłem. Przytrzymaj pokrywę, aby urządzenie się nie przesunęło i nie przechyliło. Owoce częściowo rozmrożone łatwo jest rozmieszać.</li> </ul>

## <Przygotowywanie składników>

- Składniki twarde: Pociąć w kostki mniejsze, niż 3 cm
  - marchew
  - ziemniaki
  - dynia itp.
- Składniki delikatne: Pociąć w kostki 5 cm
  - banany
  - morele
  - pomidory itp.
- Warzywa liściaste: Pociąć w kostkę 3-5 cm.
- Orzechy: Usuń skorupę i skórę.

## Uwaga

Przy wyborze trybu menu „Mrożonka”, przed zamrożeniem, pociąć składniki w kostkę o boku 3 cm.

## <Składniki niedopuszczalne>

- Kurkuma (w kostkach)
- Bonito (w kawałkach)
- Suszone Abalone
- Składniki nieżywnościowe

## <Składniki niezalecane>

- Skórki cytrusów: Dodatki i smaki gorzkości.
- Kolby kukurydzy i twarde pestki: Zbyt słaba konsystencja.

## Uwaga

- Konsystencja i tekstura składników różnią się w zależności od składnika oraz/lub jego ilości. Miksowanie mrożonych owoców z pestkami z trybie „mrożonki” może wpływać na konsystencję mieszaniny.
- Jeśli konieczne jest użycie mieszadła patrz strona PL 19.
- Celem dodatkowego miksowania, rozpocznij od kreski 1 i stopniowo zwiększaj szybkość. (Z wyjątkiem wyboru mielenia.) Reguluj czas miksowania sprawdzając konsystencję.
- Przy próbie ustawienia szybkości poza dostępnym zakresem, usłyszysz dźwięk.
- Nie dodawaj gorących składników (ponad 40 °C) do dzbanek blendera.
- Najpierw należy dodawać lekkie składniki miękkie.

# Jak korzystać z menu automatycznego

**Przygotowanie**

- 1 Podłącz dzbanek blendera i podstawę pojemnika. (S. PL14-15)
- 2 Przygotuj składniki i wsyp je do dzbaneka blendera. (S. PL17)  
(Najpierw płyny)

## 1 Ustaw dzbanek blendera na obudowie silnika. Podłącz wtyczkę i włącz.

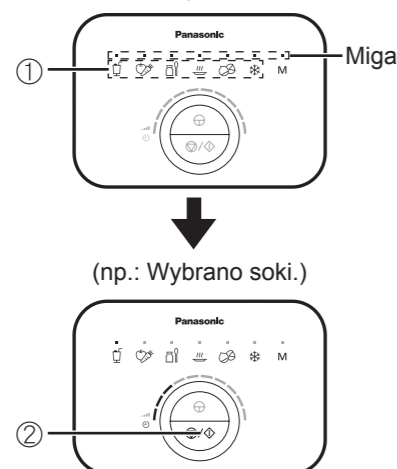


- Sprawdź, czy dno i zespół obudowa ostrza są zamocowane dokładnie. (S. PL14-15)  
Podczas korzystania z opcji w trybie „Mrożonka”, włóż mieszadło ręczne do otworu pokrywy zamiast pokrywy.
- Upewnij się, że dzbanek blendera jest dobrze ustawiony na obudowie silnika, w przeciwnym wypadku przyciski nie działają.
- Jeśli korzystasz z opakowanie do lodu, odnośnie ustawienia patrz strona PL15.

## 2 Aby uruchomić, wybierz pozycję menu „◇”.

• Aby wejść do menu, wciśnij stosowną reprezentację.

(Rys. 1: Panel sterowania podczas wyboru menu)



- Jeśli przez 10 sek. od wybrania menu nic się nie dzieje, wskaźniki powracają do poprzedniego wyboru. (Rys. 1)
- Czas miksowania pokazany jest wg kresek i zmniejsza się w miarę miksowania.
- Jeśli chcesz ustawić czas miksowania, przekręć pokrętkę odpowiednio w lewo lub w prawo, zanim wciśniesz przycisk „◇”. (S. PL16)
- Cykl miksowania w tym trybie kończy się automatycznie, ale w każdej chwili możesz go przerwać, wciskając przycisk „▽”.
- Jeśli chcesz użyć ręcznego mieszadła w trakcie procesu, patrz instrukcje na str. PL19.

## 3 Po usłyszeniu dzwonka sygnalizującego zakończenie pracy zaczekaj, aż ostrze zatrzyma się całkowicie, nim wyjmiesz dzbanek blendera. Sprawdź konsystencję mieszaniny.

Jeśli mieszanina wymaga dodatkowego miksowania, ustaw z powrotem dzbanek blendera i użyj trybu ręcznego wg instrukcji na str. PL21.



- Przy energicznym otwieraniu zespołu pokrywy, staraj się nie rozlać zawartości.
- Wylej zawartość z dzbaneka albo wybierz ją gumową szpatułką lub skrobaczką. Nie wkładaj rąk do dzbaneka blendera.
- **Po użyciu użyj wyłącznika zasilania znajdującym się z tyłu i wyjąć wtyczkę.**

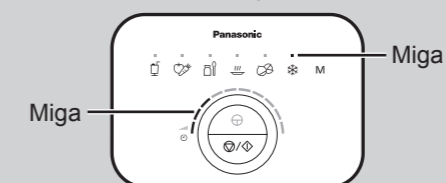
\* Jeśli blender wyłączy się w trakcie działania, oznacza to, że zadziałał bezpiecznik. Aby go zresetować, patrz instrukcje na stronach PL23 oraz PL24.

### <Aby wymieszać ręcznie w trakcie miksowania>

■ Jeśli mieszanina nie przemieszcza się lub kiedy trzeba pognieść składniki, użyj mieszadła ręcznego. (np. miksowanie dużych ilości warzyw liściastych, składników o niskiej zawartości wody lub w trybie „Mrożonka”).

① Wciśnij „▽”.

(np.: w trybie „Mrożonka”)



- 2 Po pełnym zatrzymaniu wirnika otwórz nasadkę, obracając ją w lewo.
  - Upewnij się, że dociskasz solidnie pokrywę w trakcie obrotu.
- 3 Przelóż mieszadło przez jego otwór w pokrywie i wciśnij „◇”.
  - Nie wkładaj innych narzędzi. Tylko mieszadła dostarczone z urządzeniem.
- 4 Przemieszczaj mieszadło, aby równo wymieszać lub roznieść składniki.
  - Wepchnięcie mieszadła do samego dna może spowodować jego unieruchomienie. Jeśli konieczne, przenieś mieszadło na ściankę dzbanka miksera.
  - Podczas używania ubijaka, trzymaj pokrywę.

#### Uwaga

- Po wciśnięciu „▽” dodawaj składników i mieszaj co 10 min. W przeciwnym razie twój wybór w menu zostanie anulowany.
- Podczas przytrzymywania mieszadłem przyklejonych składników, jak banany, może wyskoczyć bezpiecznik (S. PL25).



## Instrukcje dot. ilości i funkcji w trybie manualnym

Receptura DIY	Ilość (min - maks.)	Podpowiedzi miksowania
Napoje	Sok	300 - 1800 mL
	Smoothie	400 - 1800 mL
Makarony	Puree	300 - 500 g
	Masło orzechowe	300 - 500 g
Zupa	Zupa	250 - 1000 mL
Krusz	Orzechy	50 - 150 g
	Marchew	50 - 100 g
	Parmezan	50 - 200 g
	Kostki lodu	100 - 150 g
Żywność mrożona	Mrożonka	400 - 600 g

### Uwaga

- Miksując dla mniej lub więcej niż 4 osób, patrz tabela powyżej.
- Przy miksowaniu twardych składników i rozpoczynając od 1 kreski szybkości, ostrze może się nie obracać. W takim przypadku, zwiększ szybkość lub wyjmij i ponownie włóż składniki do dzbaneka blendera.
- Konsystencja i tekstura mogą się różnić w zależności od składników oraz/lub ilości mieszaniny.
- Reguluj czas miksowania sprawdzając konsystencję.
- Przy miksowaniu owoców mrożonych z pestkami może to wpływać na konsystencję.
- Jeśli mieszanina nie przemieszcza się lub kiedy trzeba pognieść składniki, użyj mieszadła ręcznego (S. PL19).

## Jak Korzystać z trybu ręcznego

- Przygotowanie**
- ① Podłącz dzbanek blendera i obudowa ostrza. (S. PL14-15)
  - ② Przygotuj składniki i wsyp je do dzbaneka blendera. (S. PL17)  
(Najpierw dodaj płyny)
  - ③ Zamknij pokrywę i ustaw dzbanek blendera na obudowie silnika. (S. PL18)
  - ④ Podłącz wtyczkę i włącz.

### 1 Pokrętle wybierz tryb ręczny i szybkość obrotów. Wciśnij „”, aby uruchomić.

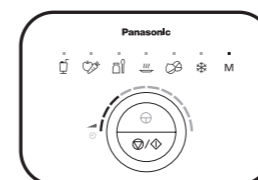
(Rys. 1: Wybieranie trybu ręcznego)



- Jeśli przez 10 sek. od wybrania trybu ręcznego nic się nie dzieje, ustawienia powracają do poprzedniego wyboru menu.
- Szybkość miksowania, to szybkość wskazana podświetloną kreską poziomą, nad pokrętłem.  
Patrz szybkości obrotów miksowania na str. PL 20.
- Jeśli konieczne jest użycie mieszadła, patrz strona PL19.
- Kiedy trzeba zmienić szybkość w trakcie miksowania, przekręcaj pokrętło powoli.
- Jeśli korzystasz z opakowanie do lodu, odnośnie ustawienia patrz strona PL15.

### 2 Po zakończeniu miksowania, wciśnij przycisk „”. Po pełnym zatrzymaniu się wirnika, usuń dzbanek blendera z obudowy silnika i sprawdź efekty.

Po 9 minutach i 40 sekundach od rozpoczęcia miksowania, blender zatrzyma się automatycznie.



- Wylać zawartość z dzbanka blendera lub wyjąć ją gumową skrobaczką lub szpatułką. Nie wkładaj rąk do dzbaneka blendera.
- Po użyciu wyłączyć Wyłącznik zasilania sieciowy znajdujący się z tyłu i wyjąć wtyczkę.
- \* Jeśli blender wyłączy się w trakcie działania, oznacza to, że zadziałał bezpiecznik. Aby go zresetować, patrz instrukcje na stronach PL23 oraz PL24.

### Blender można użyć to tłuczenia ziemniaków!

- Ziemniaki: 300 g
- Mleko: 60 mL
- Świeża śmietanka: 20 mL
- Sól: szczypta

- Pieprz: szczypta
- Gałka muszkatołowa: szczypta
- Masło niesolone: 30 g

(1) Obrac ziemniaki i pokroić w kostkę 3 cm. Pokrojone ziemniaki i sól włożyć do rondla i ugotować.

(2) Gdy ziemniaki będą miękkie, odlać gorącą wodę i odparować je na palniku.

(3) Do innego rondla wlać mleko, świeżą śmietankę i niesolone masło oraz podgrzać je.

(4) Pozycje (2) i (3) umieścić w dzbanku blendera, dodać gałkę muszkatołową, sól i pieprz.

Rozpocząć od prędkości oznaczonej pierwszą kreską i w ciągu minuty stopniowo przestawiać do kreski szóstej.

\* Ziemniaki miksować dopóki są jeszcze ciepłe (nie powyżej 40 °C), tak łatwiej je miksować.



# Czyszczenie urządzenia

- Przed czyszczeniem należy odłączyć urządzenie od sieci.
- Umyj produkt przed pierwszym użyciem i po każdym następnym.
- Nie myj blendera zanim nie ostygnie.
- Przed myciem, usuń wszelkie części demontowane.
- Po dłuższym używaniu może pojawić się zmiana zabarwienia, która nie wpływa na procesy.

## Uwaga

- Nie czyść benzyną, rozcieńczalnikiem, alkoholem, wybielaczem, proszkiem do czyszczenia, metalowymi ani nylonowymi szczotkami, gdyż mogą one rysować powierzchnię.
- Obudowy silnika i obudowa ostrza nie myć w zmywarce.
- Nie czyścić urządzenia ostrymi przedmiotami, jak wykałaczki lub szpilki.

## Nasadka/Pokrywa/Uszczelka pokrywy

Umyj wodą z płynem do mycia naczyń (neutralnym), używając miękkiej gąbki. Potem dokładnie wypłucz wodą i dobrze wysusz.

- Usuń uszczelkę pokrywy. \* Można myć w zmywarce

## Dzbanek blendera/Uszczelka pojemnika/Taca ociekowa

Umyj wodą z płynem do mycia naczyń (neutralnym), używając miękkiej gąbki. Potem dokładnie wypłucz wodą i dobrze wysusz.

- Przed czyszczeniem, usuń uszczelkę pojemnika (może się zapodziać w procesie mycia). \* Można myć w zmywarce

## Obudowa ostrza

Umyj wodą z płynem do mycia naczyń (neutralnym), używając miękkiej gąbki. Potem dokładnie wypłucz wodą i dobrze wysusz.

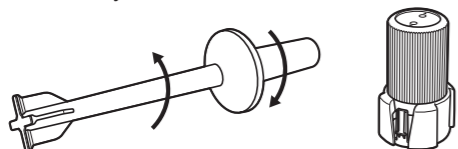
### Uwaga

**Należy ostrożnie obchodzić się z obudową ostrza. Ostrze jest ostre. Ostrze jest ostre.**

\* NIE nadaje się do mycia w zmywarce

## Ubijak/Uchwyt obudowy ostrza

Umyj wodą z płynem do mycia naczyń (neutralnym), używając miękkiej gąbki. Potem dokładnie wypłucz wodą i dobrze wysusz.

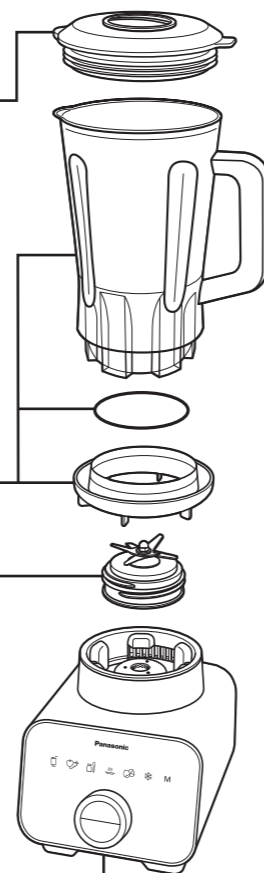


Montaż/demontaż mieszadła wg powyższego rys.

\* Można myć w zmywarce

Poszczególne elementy można myć w zmywarce

- Przed umieszczeniem w zmywarce, usuń wszelkie osady.
- Wysokie temperatury mogą szkodzić elementom, zatem trzymaj je z dala od źródeł ciepła lub zmniejsz ich temperaturę.



## Obudowa silnika/Opakowanie do lodu

Wytrzyj dobrze wyżętą wilgotną ściereczką.

### Uwaga

Po umyciu i wysuszeniu opakowanie do lodu, do następnego użycia przechowuj go.

\* NIE nadaje się do mycia w zmywarce

# Rozwiązywanie problemów







- Przed oddaniem do serwisu, sprawdź następujące elementy, czy:

Problem	Przyczyna i rozwiązanie
Urządzenie nie włącza się.	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Wtyczka sieciowa nie jest włożona do gniazdka. → Włóż wtyczkę.</li> <li>● Przełącznik jest wyłączony. → Włącz przełącznik z tyłu urządzenia.</li> <li>● Bezpiecznik został uruchomiony. → Wciśnij przycisk resetowania bezpiecznika dołu obudowy silnika (S. PL25).</li> </ul>
Nie można wybrać menu automatycznego.	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Dzbanek blendera źle ustawiony, ustaw właściwie. → Ponownie ustaw dzbanek blendera. (S. PL18)</li> <li>● Tryb auto lub ręczny wybierane są w trakcie miksowania. → Wybierz stosowny tryb po zatrzymaniu się silnika.</li> <li>● Przyciski były wciskane w rękawicach. → Wciśnij gołą ręką.</li> <li>● Przycisk wciśnięty mokrą ręką. → Osusz ręce przed wciskaniem przycisku.</li> <li>● Przycisk nie wciśnięty. → Upewnij się, że wciskasz reprezentację przycisku.</li> </ul>
Pomimo podłączenia zasilania, mikser nie działa.	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Dzbanek blendera źle ustawiony, ustaw właściwie. → Ponownie ustaw dzbanek blendera.</li> <li>● Nie wybrano trybu ręcznego lub automatycznego. → Wybierz tryb ręczny lub automatyczny.</li> <li>● Składniki są sklejone. → Usuń składniki i załaduj je ponownie do dzbaneka blendera.</li> </ul>
Wybrana opcja menu została anulowana. (Wszystkie wskaźniki menu błyskają.)	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Przycisk start/stop nie został wciśnięty w ciągu 10 sek. od wyboru opcji miksowania. → Wybór opcji menu jest anulowany po 10 sek. bezczynności, w celu zabezpieczenia silnika przed awarią. Wybierz opcję trybu automatycznego lub tryb ręczny i wciśnij przycisk „⏮” w ciągu 10 sek.</li> </ul>
Regulacja czasu trwania w trybie automatycznym jest możliwa w ograniczonym zakresie.	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Minimalne i maksymalne czasy miksowania ustawiają się dla każdego trybu osobno i różnią się. → Wyreguluj czas w zakresach każdego menu. (S. PL16)</li> </ul>
Urządzenie zatrzymuje się w trakcie miksowania.	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Włączyło się zabezpieczenie przeciążeniowe. <ul style="list-style-type: none"> <li>• Zbyt wiele składników</li> <li>• Zbyt twarde składniki</li> <li>• Nietypowe odgłosy lub wibracje. → Zwolnij bezpiecznik obudowy. (S. PL25)</li> <li>• Kleiste składniki → Dodaj płynu.</li> </ul> </li> <li>● Został przekroczony maksymalny czas pracy (ok. 9 min. i 40 sek.). → Wyłącz zasilanie i spróbuj ponownie po 10 minutach od zresetowania.</li> <li>● Na skutek przechylenia dzbaneka blendera, zadziałała blokada bezpieczeństwa. → Włącz ponownie i trzymaj pokrywę.</li> </ul>




# Rozwiązywanie problemów

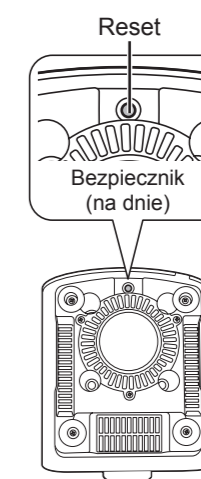
■ Przed oddaniem do serwisu, sprawdź następujące elementy, czy:

Problem	Przyczyna i rozwiązanie
Wyciek mieszanki z dzbanek blendera.	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Luźno zamocowane dno dzbanek blendera. → Dociśnij solidnie podstawę do obudowa ostrza. (S. PL14)</li> <li>● Uszczelka dzbanek blendera niewłaściwie zainstalowana. → Zainstaluj właściwie. (S. PL14)</li> <li>● Uszczelka pokrywy lub dzbanek blendera są uszkodzone. → Wymień uszczelkę. (S. PL25)</li> </ul>
Występują nietypowy hałas lub wibracje.	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Zbyt wiele składników w dzbanku blendera. → Zatrzymaj urządzenie i usuń część składników.</li> <li>● Luźno zamocowane dno dzbanek blendera. → Dociśnij solidnie podstawę do obudowa ostrza. (S. PL14)</li> </ul>
Ostrze wiruje.	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Zbyt wiele kostek lodu lub mrożonych owoców. → Po pełnym zatrzymaniu ostrza, wyłącz urządzenie i włóż mieszadło ręczne do popchnięcia składników. (S. PL19)</li> <li>● Niski poziom składników. → Dodaj płynu.</li> </ul>
Konsystencja i tekstura mieszanki nie wychodzą dobrze.	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Przy miksowaniu w trybie auto liczby porcji mniejszej lub większej niż 4 nie zawsze uzyskasz w pełni zadowalającą konsystencję i teksturę jedzenia. → Spróbuj w trybie ręcznym. (S. PL20-21)</li> </ul>
Wskaźniki  oraz  migają na przemian.	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Oznacza to awarię. → Skontaktuj się z autoryzowanym punktem naprawczym Panasonic.</li> </ul>
Wskaźniki  oraz  migają na przemian.	
Urządzenie zatrzymuje się w trakcie miksowania, a wskaźniki  oraz M migają na przemian.	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Zabezpieczenie przeciążeniowe jest aktywne.                             <ul style="list-style-type: none"> <li>• Zbyt wiele składników</li> <li>• Zbyt twarde składniki</li> <li>• Wybrana szybkość zbyt mała dla tych składników</li> </ul>                             → Wyłącz urządzenie i odczekaj 10 minut przed następnym użyciem.                              * Natychmiastowe, ponowne użycie grozi awarią.                              Przed kolejnym użyciem, upewnij się, że ostrze obraca się swobodnie i nie dodawaj zbyt wiele składników lub zwiększ szybkość obrotów.                         </li> </ul>
Urządzenie zatrzymuje się w trakcie miksowania, a wskaźniki  oraz M migają na przemian.	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Wskazuje to, że temperatura silnika jest nadmierna. Proszę zaprzestać używania urządzenia i odczekać na schłodzenie się. (Gdy urządzenie przechodzi do stanu gotowości jak na Rys. 1 PL18 to temperatura wróciła do normalnej.)</li> </ul>

# Zabezpieczenie przeciążeniowe

W przypadku przeciążenia zadziała wyłącznik awaryjny, zatrzymując natychmiast urządzenie. Aby zresetować, należy wykonać następujące kroki.

1. Usuń dzbanek blendera z obudowy silnika i zmniejsz ilość składników w pojemniku do mniej niż połowy pojemności.
2. Obróć obudowę silnika i wciśnij przycisk resetowania na dnie obudowy.
3. Ustaw ponownie dzbanek blendera i po wybraniu trybu automatycznego lub ręcznego, wciśnij przycisk „” aby kontynuować miksowanie.



# Części zamienne

Części zamienne są dostępne u Twojego sprzedawcy lub w Centrum Serwisowym.

Nazwa elementu	Nr części zamiennej
Uszczelka pojemnika	VE28B2461
Uszczelka pokrywy	VE22B2461K0
Opakowanie do lodu	VU03E246

# Dane techniczne

	MX-ZX1800
Zasilanie	230 - 240 V ~ 50Hz
Pobór mocy	1200 - 1300 W
Sterownik szybkości	10 progów szybkości
Zalecany cykl pracy	Nieprzerwane działanie (powtarzalny cykl 9 min wyłączony oraz 10 min WYŁĄCZONY)
Pojemność robocza	1800 mL
Wymiary (szer. × głęb. × wys.) (przybl.)	22,8 × 24,0 × 44,7 cm
Masa (przybl.)	6,1 kg
Długość przewodu zasilającego (przybl.)	1,9 m
Emitowany hałas	91 (dB (A) w odniesieniu do 1pW)

**Pozbywanie się zużytych urządzeń elektrycznych i elektronicznych  
Dotyczy wyłącznie obszaru Unii Europejskiej oraz krajów posiadających  
systemy zbiórki i recyklingu**



Niniejszy symbol umieszczony na produktach, opakowaniach i/ lub w dokumentacji towarzyszącej oznacza, że nie wolno mieszać zużytych urządzeń elektrycznych i elektronicznych z innymi odpadami domowymi/komunalnymi.

W celu zapewnienia właściwego przetwarzania, utylizacji oraz recyklingu zużytych urządzeń elektrycznych i elektronicznych, należy oddawać je do wyznaczonych punktów gromadzenia odpadów zgodnie z przepisami prawa krajowego.

Poprzez prawidłowe pozbywanie się zużytych urządzeń elektrycznych i elektronicznych pomagasz oszczędzać cenne zasoby naturalne oraz zapobiegać potencjalnemu negatywnemu wpływowi na zdrowie człowieka oraz na stan środowiska naturalnego.

W celu uzyskania informacji o zbiórce oraz recyklingu zużytych urządzeń elektrycznych i elektronicznych prosimy o kontakt z władzami lokalnymi.

Za niewłaściwe pozbywanie się tych odpadów mogą grozić kary przewidziane przepisami prawa krajowego.

## Memo

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

## Obsah

	Strana
Bezpečnostní opatření.....	CZ3
Důležité informace.....	CZ11
Názvy částí a pokyny pro manipulaci.....	CZ12
Bezpečnostní pojistka.....	CZ13
Před použitím - Montáž a demontáž - .....	CZ14
Průvodce menu a funkce automatického menu .....	CZ16
Jak používat automatické menu .....	CZ18
Průvodce množstvím a funkcemi pro manuální režim.....	CZ20
Jak používat manuální režim.....	CZ21
Čištění.....	CZ22
Odstraňování potíží.....	CZ23
Ochranný jistič.....	CZ25
Náhradní díly.....	CZ25
Technické údaje.....	CZ25

Děkujeme vám za nákup výrobku Panasonic.

- Výrobek je určený jen pro použití v domácnosti.
- Abyste mohli výrobek používat správně a bezpečně, přečtěte si důkladně tento návod.
- Než začnete výrobek používat, věnujte zvýšenou pozornost části „Bezpečnostní opatření“ (Strana CZ3-10).
- Návod k obsluze si dobře uložte k pozdějšímu nahlédnutí.



Tento symbol na výrobku označuje: „Před použitím si přečtěte návod k použití“.

## Bezpečnostní opatření

Bezpečnostní pokyny  
důsledně dodržujte.

Postupujte podle následujících pokynů, abyste se vyhnuli nehodám, zranění sebe nebo jiných osob a škodám na majetku.

■ Následující obrázky symbolizují závažnost škod, které mohou nastat vinou nesprávné obsluhy.



**VAROVÁNÍ:** Označuje potenciální nebezpečí, které může skončit vážným zraněním nebo úmrtím.



**POZOR:** Označuje potenciální nebezpečí, které může skončit lehčím zraněním nebo škodou na majetku.

■ Symboly mají následující význam.



Tento symbol představuje zákaz.



Tento symbol uvádí požadavky, které je třeba dodržet.



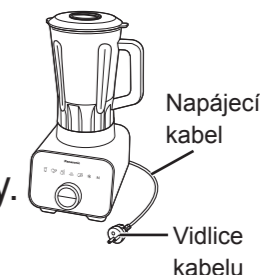
## VAROVÁNÍ

V rámci prevence zranění elektrickým proudem, požáru vzniklému ze zkratu, popálenin nebo vážné zranění osob.



● **Dávejte pozor, abyste nepoškodili napájecí kabel nebo jeho vidlice kabelu.**

Následující činnosti jsou přísně zakázány. Úpravy, pokládání na nebo poblíž topných těles, ohýbání, kroucení, podélné tahání, přetahování přes ostré hrany, zatěžování těžkými předměty, svinování napájecího kabelu a přenášení výrobku za napájecí kabel.



Český

# Bezpečnostní opatření

Bezpečnostní pokyny  
důsledně dodržujte.

## ⚠ VAROVÁNÍ

- ⊘ ● **Zařízení nepoužívejte s poškozeným napájecím kabelem a v případě, že je vidlice kabelu v zásuvce volná.**  
→ Poškodí-li se napájecí kabel, musí jej vyměnit výrobce, servisní technik nebo osoby s podobnou kvalifikací, aby se vyloučilo riziko úrazu elektrickým proudem.
- **Nemanipulujte s vidlicí kabelu, máte-li mokré ruce.**
  - Před manipulací s vidlicí napájecího kabelu a zapnutím výrobku se vždy přesvědčte, že máte suché ruce.
- ⚠ ● **Zkontrolujte, jestli se napětí na štítku výrobku shoduje s napětím vaší elektrické instalace.**  
Do zásuvky, ze které je napájený kávovar, nepřipojujte další elektrické spotřebiče, aby se nepřehřívala. Nebudete-li mít jinou možnost, než připojit k dané vidlici kabelu ještě jiné spotřebiče, zkontrolujte, že součet jejich jmenovitých příkonů nepřekročí jmenovitou hodnotu proudu zásuvky.
- **Vidlice kabelu zasuňte spolehlivě do zásuvky.**  
(Jinak by mohlo teplo vznikající kolem vidlice kabelu zavinit úraz elektrickým proudem nebo požár.)

## ⚠ VAROVÁNÍ

- ⚠ ● **Pravidelně oprašujte vidlici kabelu.**  
(Prach nahromaděný na vidlici kabelu by spolu se vzdušnou vlhkostí mohl zhoršit její izolační schopnosti a zavinit požár.)  
→ Vidlice kabelu odpojte a otřete suchou utěrkou.
- **Napájecí kabel by neměl být v dosahu dětí. Napájecí kabel nenechávejte viset přes okraj stolu nebo pracovní desky.**
- ⊘ ● **Neponořujte pohonnou jednotku do vody, ani na ni vodu nestříkejte.**
- **Zařízení nerozebírejte, neopravujte, ani neupravujte.**  
→ Poradte se v místě nákupu nebo v servisním středisku Panasonic.
- **Obalový materiál nedávejte dětem na hraní.**  
(Mohli by se jím udusit.)
- **Menu na polévku nastavte správně. Bude-li směs přemixovaná, může se obsah přehřát.**  
Při přehřátí může při neopatrném zacházení dojít k popáleninám.
- ⚠ ● **Vždy udržujte zařízení mimo dosah dětí.**
  - Děti nechápou nebezpečí, jaké jim hrozí při nesprávné obsluze takového výrobku.



# Bezpečnostní opatření

Bezpečnostní pokyny  
důsledně dodržujte.

## ! VAROVÁNÍ

- **Pokud by zařízení přestalo správně fungovat, i když je to málo pravděpodobné, ihned s ním přestaňte pracovat.**  
(Mohlo by z něho vycházet kouř nebo oheň, mohlo by zavinit úraz elektrickým proudem nebo požár.)  
Příklady mimořádných událostí nebo poruchy:
  - Napájecí kabel a vidlice kabelu se nezvykle zahřívají.
  - Je poškozený napájecí kabel nebo do zařízení nejde proud.
  - Kryt zařízení je deformovaný, viditelně poškozený nebo se nezvykle zahřívá.
  - Motor během provozu vydává nezvyklý hluk.
  - Je cítit nepříjemný zápach.
  - Projevila se jiná porucha nebo poškození.  
(Mohlo by dojít k úrazu elektrickým proudem.)  
→ Ihned zařízení odpojte ze zásuvky a informujte se v prodejně nebo v servisním středisku Panasonic o možnosti kontroly nebo opravy.
- **Při nalévání horké tekutiny do mixéru dejte pozor, protože může dojít k vychrlení způsobeným náhlým napařováním.**
- **Postarejte se o polévku, která se během mixování zahřívá.**
  - Pokud je zařízení v provozu, nenechávejte ho bez dozoru.

## ! VAROVÁNÍ

- **Toto zařízení by nemělo být používáno dětmi. Zařízení a napájecí kabel udržujte mimo dosah dětí. Toto zařízení mohou používat osoby s omezenými fyzickými, mentálními schopnostmi a poruchami vnímání, nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud jsou pod dohledem, případně obdržely instrukce k bezpečnému použití zařízení a chápou možná rizika. Děti by si se zařízením neměly hrát.**  
(Zařízení může způsobit popáleniny, poranění nebo úraz elektrickým proudem.)

## ! POZOR

Z důvodu prevence úrazu elektrickým proudem, kouřem nebo ohněm, popálenin, poranění nebo poškození majetku.

- **Výrobek nepoužívejte k jiným účelům, než je uvedeno v tomto návodu.**
  - Společnost Panasonic nepřijme žádnou odpovědnost v případech, kdy bylo zařízení používáno v rozporu s tímto návodem.

# Bezpečnostní opatření

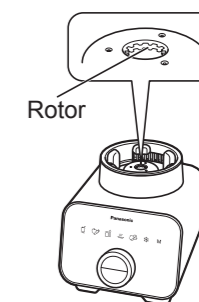
Bezpečnostní pokyny  
důsledně dodržujte.

## ⚠ POZOR

- **Zařízení nepoužívejte na následujících místech.**
  - Na nerovném povrchu, na kobercích, na ubrusu apod.
  - Na místech, kam stříká voda, nebo blízko zdrojů tepla. (Mohlo by dojít k úrazu elektrickým proudem.)
  - Blízko otevřených nádob s vodou, u vany nebo u dřezu. (Mohlo by dojít k úrazu elektrickým proudem.)
  - Poblíž stěn nebo nábytku. (Může způsobit změnu barev nebo deformace.)
- **Do otvorů v zařízení nestrkejte žádné předměty.**
  - To se týká především kovových předmětů, jako jsou špendlíky nebo dráty.
- **Zařízení nadržte za napájecí kabel.**
- **Při výměně jakékoli součástky používejte výhradně značkové díly určené pro toto zařízení.**
- **Zařízení lze bez přerušení používat nejvýše 9 minut. Po 10 minut provozu udělejte přestávku 9 minut.**
- **Do mixovací nádoby během provozu nestrkejte prsty ani nástroje, jako jsou lžice, vidličky apod.**
- **Pokud necháváte zařízení bez dozoru, vždy ho odpojte od zdroje energie, stejně tak před jeho montáží, demontáží nebo čištěním.**
- **Pokud je zařízení v provozu, nenechávejte ho bez dozoru. Pokud přístroj monitor nepoužíváte, vypněte je. Jinak se přístroj může přehřát.**

## ⚠ POZOR

- **Do mixovací nádoby nekládejte horké přísady (více než 40 °C).**
- **Se spotřebičem nepracujte, není-li víko správně umístěno.**
- **Během provozu neotvírejte víko, ani mixovací nádobu nerozebírejte.**
- **Nepřekračujte maximální množství přísad v mixovací nádobě. (Str. CZ16, 20)**
- **Nedotýkejte se rotoru ihned po použití, protože by mohl být horký.**
- **Při vyjímání směsi z mixéru nestrkejte do nádoby mixéru ruce. Pro vyjmutí směsi používejte gumovou špachtli nebo stěrku.**
- **Když odpojujete vidlici kabelu, držte ji. Netahejte za samotný kabel.**
- **Zařízení postavte na rovnou, suchou a čistou pracovní desku, která odolává vysokým teplotám.**
- **Při práci dávejte pozor, abyste zařízení nepřevrhli nebo se nezamotali do napájecího kabelu.**
- **Před výměnou nástavce, nebo pokud chcete pracovat v blízkosti pohybujících se částí, přístroj vypněte a odpojte od sítě.**



## Bezpečnostní opatření

Bezpečnostní pokyny  
důsledně dodržujte.

### POZOR

- Při manipulaci s ostrými řeznými noži, vyprazdňování nádoby mixéru a během čištění dbejte opatrnosti.
- Víko otvírejte nebo mixovací nádobu z pohonné jednotky sundávejte až poté, kdy se nůž zcela zastaví.

## Důležité informace

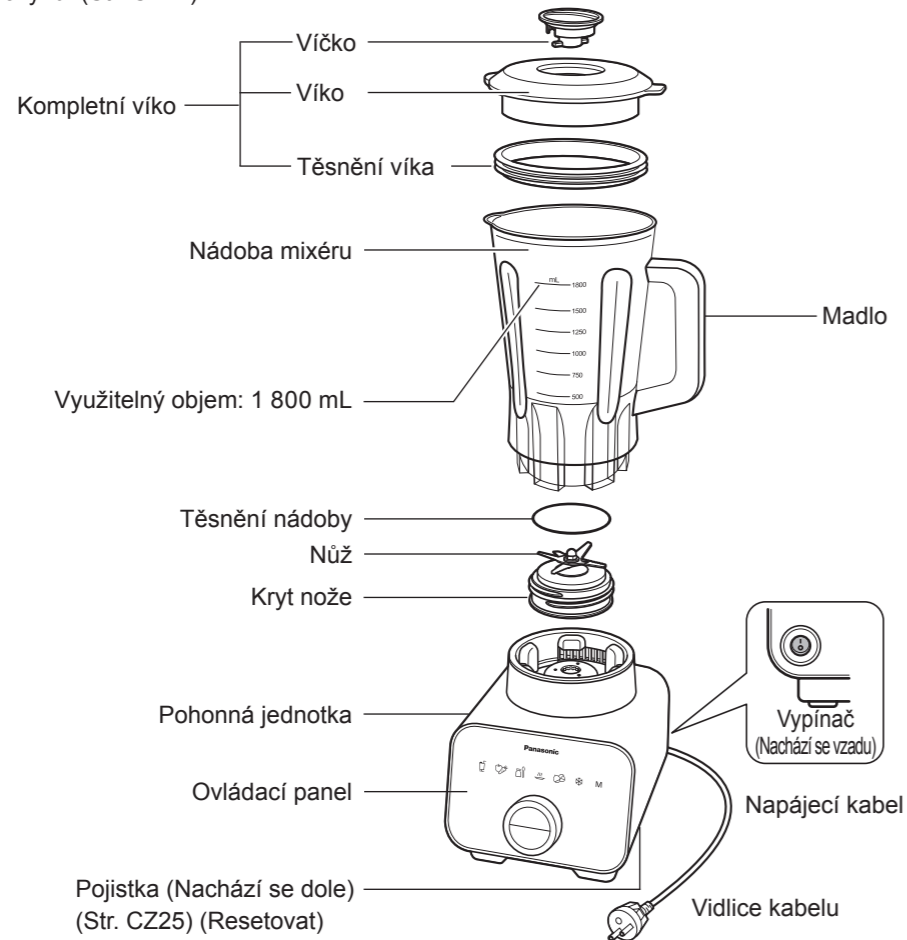
- Nestavte mixovací nádobu na žádný zdroj tepla ani do mikrovlnné trouby.
- Dávejte pozor, aby vám zařízení nespadlo, mohlo by se poškodit.
- Zařízení nepoužívejte venku.
- Napájecí kabel neomotávejte kolem pohonné jednotky.
- Ujistěte se, že je příslušenství pevně nasazené na svém místě.
- Po každém použití zařízení nezapomeňte vyčistit.
- Nepoužívejte spotřebič naprázdno.
- V nádobě mixéru neskladujte kapaliny.

### <Chladicí blok>

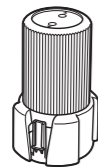
- Chladicí blok nepoužívejte uvnitř mixovací nádoby. Chladicí blok je určen pro použití z vnější strany mixéru. (Str. CZ12)
- Nepoužívejte jej, pokud je poškozen.
- Nedovolte, aby si s chladicím blokem hrály děti nebo domácí zvířata.
- Obsah chladicího bloku se nesmí jíst.
- Nepoužívejte v mikrovlnné troubě, nemyjte v myčce, ani jej nevystavujte velmi horké vodě.
- Chladicí blok uchovávejte na chladném místě nebo v mrazáku.

# Názvy částí a pokyny pro manipulaci

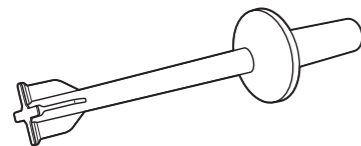
■ Spotřebič před prvním použitím, a pokud nebyl delší dobu používán, vyčistěte podle následujících pokynů. (Str. CZ22)



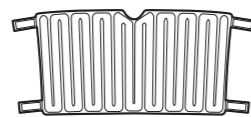
## Příslušenství



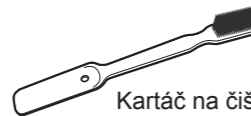
Držák krytu nože  
(Použijte jej při nasazení / demontáži základny nádoby.)



Pěchovadlo  
Použijte k rozmíchání nebo rozmělnění ingrediencí. (Str. CZ19)



Chladicí blok (Mrazte v mrazáku po dobu 4 hodin)  
Chladicí blok použijte k udržení směsi v chladu (po dobu asi 30 minut\*) při mixování nebo po něm tak, že jej obalíte kolem mixovací nádoby. Při použití pěchovadla vám může zablokovat pohled.  
\* Doba zchlazení se může lišit v závislosti na teplotě místnosti nebo přísad.



Kartáč na čištění

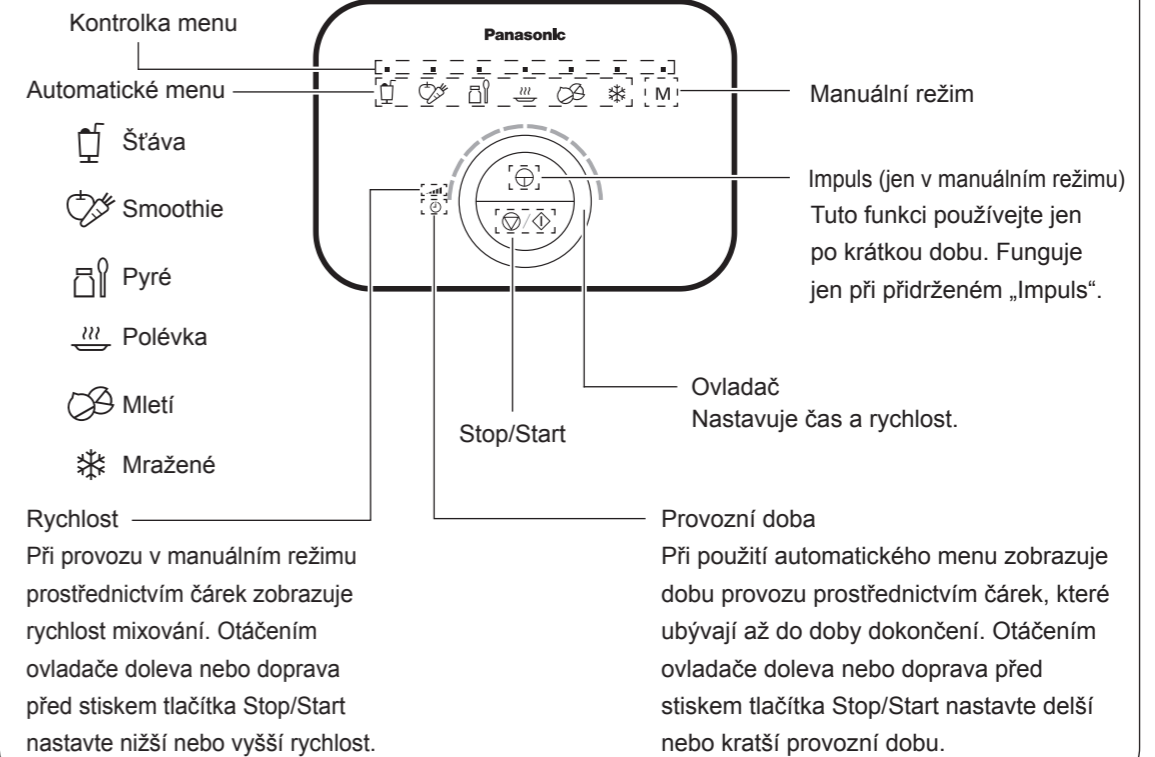


Odkapávací zásobník  
Při použití chladicího bloku použijte pro zachycení vodních kapek tento odkapávací zásobník.



Štítek menu  
Umístění nálepky: Řiďte se pokyny na „Štítku menu“.

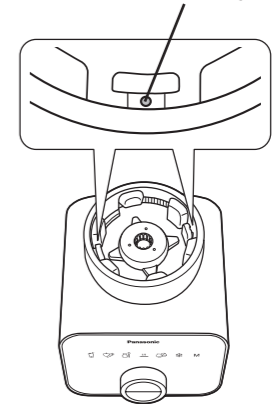
## Ovládací panel



## Bezpečnostní pojistka

Systém bezpečnostního zámku byl navržen tak, aby zabránil ve spuštění motoru bez nádoby, nebo pokud by nádoba nebyla zcela uzavřena, nebo pokud se během použití nakloní. Se zabezpečovacími kolíčky v žádném případě nemanipulujte. Nedodržení tohoto pokynu způsobí spuštění motoru a případné zranění osob.

Trn bezpečnostní pojistky



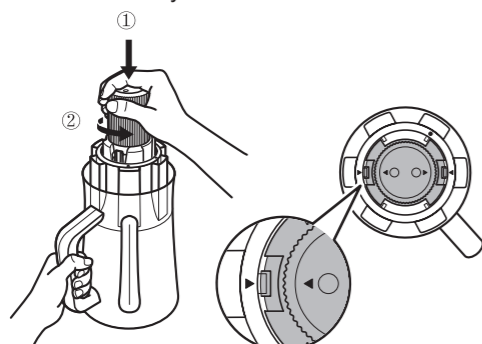


# Před použitím - Montáž a demontáž -

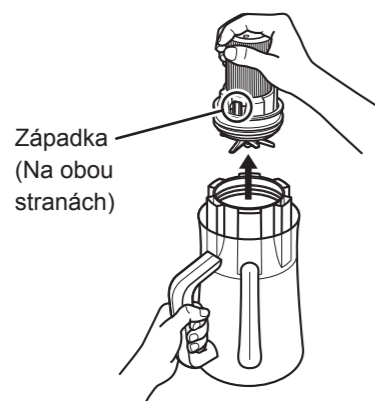
## Montáž a demontáž krytu nože

### <Demontáž>

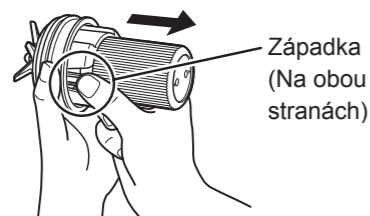
**1** Držák krytu nože nasadte tak, aby značky ▲ na základně nádoby odpovídaly značkám na krytu nože. Potom jej pevně utáhněte proti směru hodinových ručiček.



**2** Vyjměte držák krytu nože.  
• Na západky držáku krytu nože netlačte, aby nevypadla základna nádoby mixéru.



**3** Pro uvolnění držáku krytu nože zatlačte na západky na krytu nože.



### Poznámka

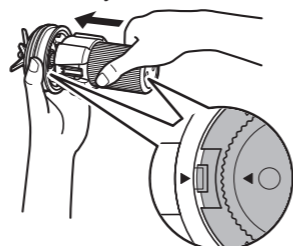
- Při manipulaci s krytem nože buďte opatrní. Nože jsou ostré.
- Pokud těsnění mixovací nádoby není nasazeno, nebo pokud není kryt nože k mixovací nádobě pevně připojen, může dojít k úniku kapaliny.

### <Montáž>

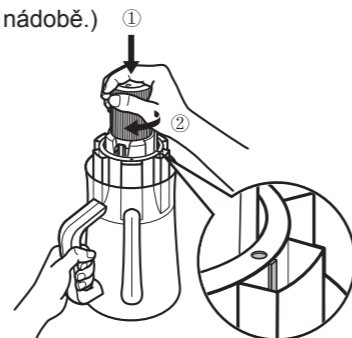
**1** Těsnění nádoby vložte do drážky ve spodní části mixovací nádoby. (Pokud se vám nepodaří těsnění nádoby do drážky nainstalovat správně, může dojít k úniku kapaliny.)



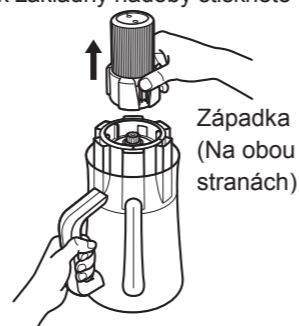
**2** Držák krytu nože nasadte tak, aby značky ▲ na krytu nože odpovídaly značkám na držáku krytu nože, a potom na držák krytu nože zatlačte, dokud neuslyšíte cvaknutí.



**3** Po zarovnání značek vložte kryt nože do mixovací nádoby a potom držákem krytu nože otáčejte ve směru hodinových ručiček, dokud se nepřestane otáčet (Značka „O“ na krytu nože bude zarovnána s čárkou na mixovací nádobě.)



**4** Pro vyjmutí držák základny nádoby stiskněte západky.



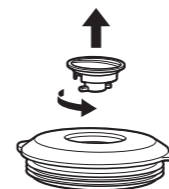
## Montáž a demontáž kompletního víka

### <Demontáž>

**1** Pro otevření víka zatáhněte za páčku.



**2** Víčko vyjmete otočením proti směru hodinových ručiček.

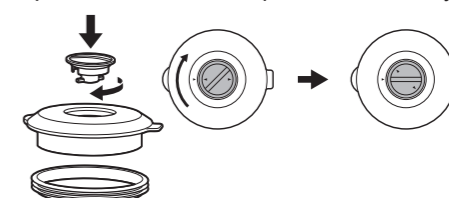


### Poznámka

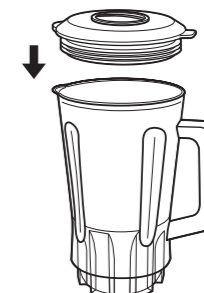
- Pokud kompletní víko otevíráte násilím, dejte pozor na vystříknutí tekutin. Kromě toho dejte pozor na unikající páru, a to obzvláště při mixování horkých tekutin.

### <Montáž>

**1** Těsnění víka správně vložte do drážky ve víku a víko zarovnejte se značkou ▼ na víčku. Potom víčkem otáčejte ve směru hodinových ručiček, dokud se značka ▼ na víku správně nezarovná s částí — na víčku a vy neuslyšíte cvaknutí. (Není-li těsnění víka nasazeno správně, mohou víkem proniknout tekutiny.)



**2** Kompletní víko položte na mixovací nádobu a zatlačte.



### Poznámka

- Ujistěte se, zda je kompletní víko pevně nasazeno.



- Pokud nepoužíváte pěchovadlo, nezapomeňte při mixování nasadit víčko.
- Při použití volby menu „Mražené“ vložte do otvoru ve víku místo víčka pěchovadlo.

## Sestavení chladičho bloku a odkapávacího zásobníku

### <Chladič blok>

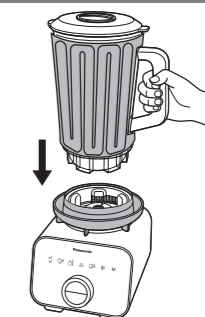
Pro upevnění chladičho bloku na a pod madlo mixovací nádoby použijte lepicí pásky tak, aby nálepka směřovala k vnější straně bloku.

### <Odkapávací zásobník>

Odkapávací zásobník nasadte na pohonnou jednotku a zcela jej zatlačte.













### Poznámka

Při snímání odkapávacího zásobníku po mixování dejte pozor na rozlití vody.



# Průvodce menu a funkce automatického menu

■ Volby automatického menu jsou naprogramované rychlosti a časy trvání, které se individuálně liší a zastavují se automaticky.

Menu	Množství (na 4 porce)	Automatické menu		Další mixování (Použijte manuální režim)	Poznámky
		Počáteční nastavení	Nastavení času	Rychlost	
 Šťáva Šťáva s chutnou a hladkou texturou.	1 200 mL	3 čárky (1 min. 30 sec.) 	1-5 čárky (Doporučení) ● Měkké ingredience: 1 čárka ● Tvrdé ingredience: 5 čárky	Začněte od 1 čárky a postupně zvyšujte na 9 čárek.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Při vkládání ingrediencí do nádoby mixéru nalijte jako první tekutiny, poté hlavní přísady. Tím bude zajištěno, že jsou přísady jednotně rozmixovány.</li> </ul>
 Smoothie Husté smoothies s menším množstvím tekutiny, než má šťáva.	800 mL	3 čárky (1 min.) 	1-5 čárky (Doporučení) ● Měkké ingredience: 1 čárka ● Tvrdé ingredience: 5 čárky	Začněte od 1 čárky a postupně zvyšujte na 9 čárek.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Při vkládání ingrediencí do mixovací nádoby jako první nalijte tekutiny.</li> <li>• Při použití ingrediencí s menším množstvím vody se nože nebudou točit. V tomto případě přidejte tekutinu nebo míchejte pěchovadlem.</li> </ul>
 Pyré Hladké pyré pro použití při vaření.	400 g	3 čárky (1 min. 10 sec.) 	1-5 čárky (Doporučení) ● Ingredience s velkým množstvím tekutin: 1 čárka ● Ingredience s menším množstvím tekutin: 5 čárky	Začněte od 1 čárky a postupně zvyšujte na 9 čárek.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Při použití ingrediencí s menším množstvím, jako je dušený špenát, dýně nebo batáty použijte pěchovadlo k míchání. Pokud k takovým ingrediencím přidáte další vodu, snadno připravíte pyré.</li> <li>• Pokud pěchovadlem na ingredience nedosáhnete, přidejte víc ingrediencí.</li> </ul>
 Polévka Hladká polévka při zahřátí na 60 - 90 °C. <b>Poznámka</b> Při mixování polévkových receptů se může teplota zvýšit.	1 000 mL	8 čárky (7 min. 40 sec.) 	Rychlost nastavte podle teploty polévky před nalitím do mixovací nádoby: ● Polévka 40 °C: 6 čárky ● Polévka 30 °C: 7 čárky ● Polévka 20 °C: 8 čárky ● Polévka 10 °C: 9 čárky ● Polévka 5 °C: 10 čárky	Začněte od 1 čárky a postupně zvyšujte na 9 čárek.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Při mixování polévek se zvýší teplota v mixovací nádobě. Při vyjímání mixovací nádoby a vybírání směsi buďte opatrní.</li> <li>• Ingredience, které nelze jíst syrové, jako jsou brambory, fazole, cibule, maso a ryby, by měly být před mixováním předvařené.</li> <li>• Používáte-li škrabkové suroviny, jako jsou brambory, dýně, škrabkové fazole, ovesné vločky nebo rýže, snižte dobu nastavení o jednu čárku.</li> <li>• Ověřte, zda je nastavení času správné.</li> <li>• Při použití na mixér dohlížejte.</li> </ul>
 Mletí Mletí surovin na jemný prášek.	100 g	2 čárky (15 sec.) 	1-3 čárky (Doporučení) ● Měkké ingredience: 1 čárka ● Tvrdé ingredience: 3 čárky	8 čárek s impulsním tlačítkem (stiskněte několikrát)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Před přidáním ingrediencí zkontrolujte, zda je mixovací nádoba zcela suchá.</li> <li>• Pokud se ořechy mixují příliš dlouho, mohou žluknout.</li> <li>• Před dalším mixováním seškrábněte ořechy z vnitřní strany mixovací nádoby.</li> </ul>
 Mražené Hladký dezert jen z mraženého ovoce.	400 g	3 čárky (1 min. 35 sec.) 	1-4 čárky (Doporučení) ● Částečně rozmražená: 1-2 čárky ● Mražení: 3-4 čárky	Začněte od 1 čárky a postupně zvyšujte na 9 čárek.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Při zmrazování ingrediencí je rozmístěte tak, aby se navzájem nedotýkaly.</li> <li>• Zmražené ingredience nechte rozmrazit při pokojové teplotě, dokud je nelze snadno propíchnout vidličkou.</li> <li>• Ingredience během mixování mačkejte pěchovadlem. Víko přidržte, aby nedošlo k nadzvednutí nebo sklouznutí. Lépe se mixuje ovoce, je-li částečně rozmražené.</li> </ul>

## <Příprava ingrediencí>

- Tvrdé ingredience: Nakrájejte na kostky menší než 3 cm.
  - mrkev
  - brambory
  - dýně atd.
- Měkké ingredience: Nakrájejte na 5 cm kostky.
  - banány
  - broskve
  - rajčata atd.
- Listová zelenina: Nakrájejte na kousky 3-5 cm široké.
- Ořechy: Zbavte je skořápky a slupky.

## Poznámka

Při použití volby menu „Mražené“ nakrájejte suroviny před zmražením na třicetimetrové kostky.

## <Zakázané ingredience>

- Kurkuma (na kostky)
- Tyčinky z bonita (v blocích)
- Sušené mušle
- Nepotravinářské materiály

## <Nedoporučované ingredience>

- Kůra citrusových plodů: Přidává hořkou příchuť.
- kukuřičné klasy a tvrdá semena: Jejich struktura není dobrá.

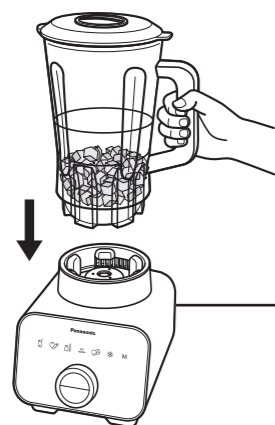
## Poznámka

- Textura a konzistence ingrediencí se budou lišit v závislosti na ingrediencích nebo na množství směsi. Pokud při menu „Mražené“ mixujete mražené ovoce se semeny, ta mohou texturu ovlivnit.
- Pokud potřebujete použít pěchovadlo, pokyny naleznete na stránce CZ19.
- Při dodatečném mixování začněte od 1 čárky a rychlost postupně zvyšujte. (S výjimkou volby menu mletí.) Dobu mixování upravte na základě kontroly stavu směsi.
- Při pokusu o nastavení doby mimo rozsah uslyšíte pípnutí.
- Do mixovací nádoby nevkládejte horké přísady (více než 40 °C).
- Nejprve vkládejte lehké a měkké ingredience.

# Jak používat automatické menu

- Příprava**
- ① Nasadte mixovací nádobu na kryt nože. (Str. CZ14-15)
  - ② Připravte si suroviny a vložte je do mixovací nádoby. (Str. CZ17)  
(Nejprve vlijte tekutiny)

## 1 Mixovací nádobu usadte na pohonnou jednotku. Potom zapojte kabel a zapněte vypínač.



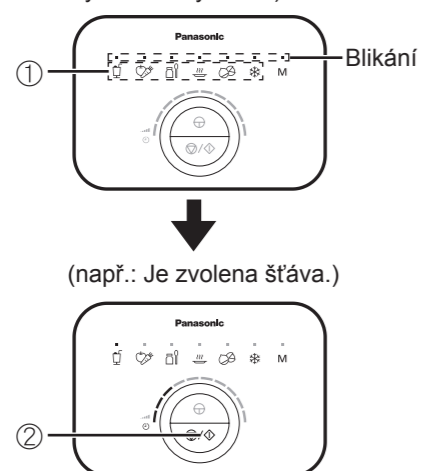
Vypínač se nachází vzadu.

- Ujistěte se, zda jsou kryt nože a kompletní víko pevně připojeny. (Str. CZ14-15)  
Při použití volby menu „mražené“ vložte do otvoru ve víku místo víčka pěchovadlo.
- Ujistěte se, zda je mixovací nádoba na pohonné jednotce usazena správně, jinak nebude možno aktivovat tlačítka.
- Chcete-li použít chladič blok, pokyny k sestavení naleznete na stránce CZ15.



## 2 Vyberte menu a pro spuštění stiskněte tlačítko „“.

- Pro provedení volby menu stiskněte některý z obrázků.

(Obrázek 1: Ovládací panel při výběru volby menu)



(např.: Je zvolena šťáva.)

- Pokud po volbě menu nedojde po dobu 10 sekund k žádné akci, indikátory se vrátí do předchozí volby menu. (Obrázek 1)
- Doba mixování je zobrazována čárkami a bude se zkracovat až do dokončení procesu mixování.
- Pokud si přejete dobu mixování upravit, otočte ovladačem doleva nebo doprava a před stiskem tlačítka „“ nastavte kratší nebo delší dobu. (Str. CZ16)
- Automatické menu se zastaví automaticky, pokud však potřebujete přístroj zastavit během procesu, stiskněte „“.
- Pokud během mixování potřebujete použít pěchovadlo, postupujte podle pokynů na stránce CZ19.

## 3 Pokud uslyšíte pípnutí na znamení dokončení procesu, počkejte, dokud se nůž úplně nezastaví, a sejměte mixovací nádobu. Zkontrolujte strukturu a konzistence směsi.

Potřebujete-li dodatečné mixování, mixovací nádobu vraťte na místo a pro dodatečné mixování použijte manuální režim, popsany na stránce CZ21.




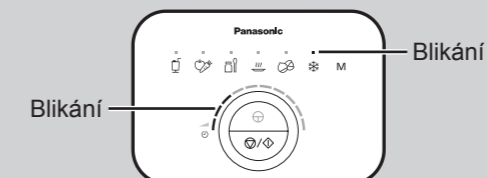
- Při prudkém otevření kompletního víka dejte pozor na stříkající tekutinu.
- Směs do mixovací nádoby nalívejte nebo ji z nádoby vyjímejte s pomocí gumové špachtle nebo stěrky. Nestrkejte do mixovací nádoby ruce.
- Po použití vypněte hlavní vypínač vzadu a odpojte kabel.


\* Pokud se mixér v polovině cyklu zastaví, aktivovala se ochrana pojistky. Pro její uvolnění postupujte podle pokynů stránky CZ23 a CZ24.

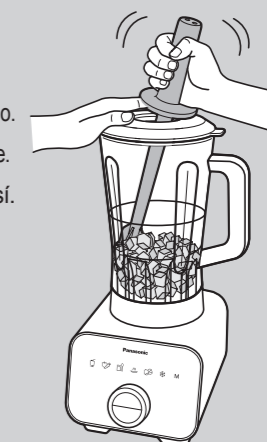
### <Použití pěchovadla během mixování>

- Pokud ingredience v nádobě necirkulují, nebo pokud potřebujete ingredience během mixování rozmačkat, použijte pěchovadlo. (např. při mixování velkého množství listové zeleniny, mixování ingrediencí s malým obsahem tekutin nebo při použití volby menu „Mražené“.)


- ① Stiskněte „“.  
(např.: Při použití volby menu „Mražené“.)



- ② Až se nůž zcela zastaví, otočením proti směru hodinových ručiček víčko otevřete.
  - Zkontrolujte, zda je víko pevně zatlačeno.
- ③ Otvorem ve víku vložte pěchovadlo a stiskněte „“.  
• Nevkládejte žádné jiné kuchyňské pomůcky. Používejte pouze přiložené pěchovadlo.
- ④ Pro správnou cirkulaci nebo pro stejnoměrné rozdrčení ingrediencí pěchovadlem pohybuje.
  - Pokud pěchovadlem jen zatlačíte rovně dolů, ingredience cirkulovat nemusí. Je-li to nutné, pohybuje pěchovadlem směrem k okraji mixovací nádoby.
  - Při používání pěchovadla přidržíte víko.



### Poznámka

- Pěchovadlo vložte nebo ingredience přidejte do 10 sekund po stisku „“.  
• Jinak bude výběr menu zrušen.
- Je-li pěchovadlo použito ke stlačení a přidržení lepkavých ingrediencí, jako jsou banány, může se aktivovat pojistka (Str. CZ25).



## Průvodce množstvím a funkcemi pro manuální režim

Udělej si sám	Množství (min - max)	Tipy na mixování	
Nápoje	Šťáva	300 - 1 800 mL	① Při rychlosti nastavené na 8 čárek, 3 až 5krát stiskněte impulsní tlačítko.
	Smoothie	400 - 1 800 mL	② Snižte rychlostí na 5 čárek a mixujte, dokud nevidíte pevné látky. ③ Postupně zvyšte rychlostí na 9 čárek a mixujte dohladka.
Těstoviny	Pyré	300 - 500 g	Začněte mixovat s rychlostí, nastavenou na 1 čárku, a při neustálé kontrole stavu mixování postupně zvyšte až na 9 čárek. U ingrediencí s menším obsahem vody přidejte trochu vody pro usnadnění zpracování.
	Arašídové máslo	300 - 500 g	① Začněte mixovat s rychlostí, nastavenou na 1 čárku a postupně zvyšte až na 9 čárek. ② Při současném mačkání pýchovadlem postupně mixujte do olejnaté konzistence (30-60 sekund). ③ Snižte rychlostí na 7 čárek a mixujte dohladka.
Polévka	Polévka	250 - 1 000 mL	Začněte mixovat s rychlostí, nastavenou na 1 čárku, a při neustálé kontrole stavu mixování postupně zvyšte až na 9 čárek. Při použití na mixér dohlížejte.
Drcené	Ořechy	50 - 150 g	Při rychlosti nastavené na 8 čárek, několikrát stiskněte impulsní tlačítko.
	Mrkev	50 - 100 g	① Nakrájejte na 2-3 cm kostky. ② Při rychlosti, nastavené na 8 čárek, 2 až 4krát stiskněte pulzní tlačítko.
	Parmezán	50 - 200 g	① Nakrájejte na 2-3 cm kostky. ② Při rychlosti nastavené na 8 čárek, 2 až 4krát stiskněte impulsní tlačítko..
	Kostky ledu	100 - 150 g	① Při rychlosti nastavené na 8 čárek, 3 až 4krát stiskněte impulsní tlačítko. ② Po dobu 5 až 10 sekund mixujte s rychlostí nastavenou na 9 čárek.
Mražené pokrmy	Mražené	400 - 600 g	① Při rychlosti nastavené na 8 čárek, 2 až 3krát stiskněte impulsní tlačítko. ② Mixovat s rychlostí, nastavenou na 1 čárku, a při neustálé kontrole stavu mixování postupně zvyšte až na 9 čárek. ③ Po rozmačkání ingrediencí snižte rychlostí na 7 čárek a mixujte dohladka.

### Poznámka

- Pokud mixujete více nebo méně než 4 porce, postupujte podle výše uvedené tabulky.
- Pokud začnete tvrdé ingredience mixovat při rychlosti, nastavené na 1 čárku, nože se mohou zastavit. V tomto případě rychlost zvyšte nebo ingredience z mixovací nádoby vyjměte a znovu je vložte.
- Textura a konzistence ingrediencí se mohou lišit v závislosti na ingrediencích nebo na množství směsi.
- Doba mixování upravte podle kontroly stavu směsi.
- Pokud mixujete mražené ovoce se semeny, ta mohou texturu ovlivnit.
- Pokud ingredience v nádobě necirkulují, nebo pokud potřebujete ingredience během mixování rozmačkat, použijte pýchovadlo (Str. CZ19).

## Jak používat manuální režim

- Příprava**
- ① Nasadte mixovací nádobu kryt nože. (Str. CZ14-15)
  - ② Připravte si suroviny a vložte je do mixovací nádoby. (Str. CZ17)  
(Nejprve přidejte tekutiny)
  - ③ Zavřete kompletní víko a mixovací nádobu postavte na pohonnou jednotku. (Str. CZ18)
  - ④ Zapojte kabel a zapněte vypínač.

### 1 Zvolte manuální režim a rychlost upravte otáčením ovladače. Pro spuštění stiskněte „“.

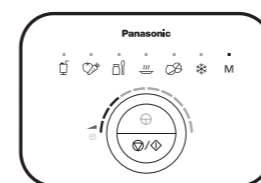
(Obrázek 1: Při volbě manuálního režimu)



- Pokud po volbě manuálního režimu po dobu 10 sekund nedojde k žádné akci, indikátory se vrátí do předchozí volby menu.
- Rychlost mixování se zobrazuje prostřednictvím čárek, které se rozsvítí nad otočným ovladačem. Řiďte se rychlostmi mixování na stránce CZ20.
- Pokud během mixování potřebujete použít pýchovadlo, pokyny naleznete na stránce CZ19.
- Pokud během mixování potřebujete změnit rychlost, otáčejte ovladačem postupně.
- Chcete-li použít chladicí blok, pokyny k sestavení naleznete na stránce CZ15.

### 2 Po dokončení mixování stiskněte „“. Až se nůž zcela zastaví, sejměte mixovací nádobu z pohonné jednotky a zkontrolujte stav směsi.

Mixér se automaticky zastaví přibližně 9 minut a 40 sekund po zahájení mixování.



- Směs z nádoby mixéru vylijte nebo ji vyjměte s použitím gumové špachtle nebo stěrky. Nestrkejte do mixovací nádoby ruce.
- **Po použití vypněte hlavní vypínač vzadu a odpojte kabel.**
- \* Pokud se mixér v polovině cyklu zastaví, aktivovala se ochrana pojistky. Pro její uvolnění postupujte podle pokynů stránky CZ23 a CZ24.

### Se svým mixérem můžete připravovat bramborovou kaši!

- Brambory: 300 g
- Mléko: 60 mL
- Čerstvá smetana: 20 mL
- Sůl: špetka
- Pepř: špetka
- Muškátový oříšek: špetka
- Nesolené máslo: 30 g

- (1) Brambory oloupeme a nakrájíme na 3 cm kostky. Nakrájené brambory dejte spolu se solí do hrnce a uvařte je.
- (2) Jakmile brambory změknu, vylejte horkou vodu a zbavte brambory zbytků vody.
- (3) Dejte mléko, smetanu a nesolené máslo do hrnce a svařte dohromady.
- (4) Dejte (2) a (3) do nádoby mixéru a přidejte muškátový oříšek, sůl a pepř.  
Začněte s rychlostí u 1. čárky a postupně přidávejte až k 6. čárce po dobu jedné minuty.

\* Brambory mixujte teplé (ne více než 40 °C), je to snazší.



# Čištění

- Před čištěním odpojte napájecí kabel.
- Produkt umyjte před prvním a po každém použití.
- Neumývejte mixér, dokud nevychladne.
- Před čištěním odstraňte všechny odnímatelné části.
- Při použití může dojít k určité změně barev, to však nemá vliv na použití.

## Poznámka

- Nepoužívejte těkavé benzín, ředidlo, alkohol, bělidlo, lešticí prášek, kovové kartáče nebo nylonové kartáče, jinak hrozí poškození povrchu.
- Pohonnou jednotku a kryt nože nemyjte v myčce.
- Přístroj nečistěte špičatým předmětem, jako je párátka nebo špendlík.

## Víčko/Víko/Těsnění víka

Myjte ve vodě s přísadou neutrálního mýdla pomocí měkké houby. Pečlivě jej opláchněte vodou a důkladně usušte.

- Demontujte těsnění víka. \* Lze mýt v myčce na nádobí

## Nádoba mixéru/Těsnění nádoby/Odkapávací zásobník

Myjte ve vodě s přísadou neutrálního mýdla pomocí měkké houby. Pečlivě jej opláchněte vodou a důkladně usušte.

- Před čištěním nezapomeňte vyjmout těsnění nádoby (během procesu čištění by se mohlo ztratit). \* Lze mýt v myčce na nádobí

## Kryt nože

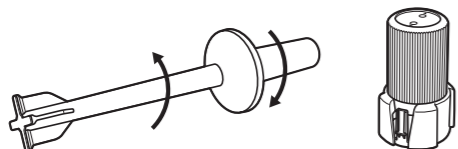
Myjte ve vodě s přísadou neutrálního mýdla pomocí měkké houby. Pečlivě jej opláchněte vodou a důkladně usušte.

### Poznámka

- Při manipulaci se základnou mixovací nádoby buďte opatrní. Nože jsou ostré. \* Nelze mýt v myčce na nádobí

## Pěchovadlo/Držák krytu nože

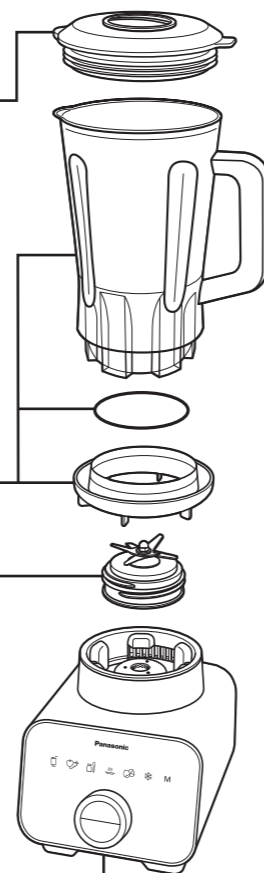
Myjte ve vodě s přísadou neutrálního mýdla pomocí měkké houby. Pečlivě jej opláchněte vodou a důkladně usušte.



Sestavení a demontáž pěchovadla s odkazem na obrázek výše. \* Lze mýt v myčce na nádobí

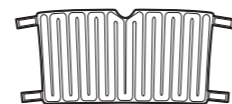
## Součásti, které lze mýt v myčce

- Předtím, než součásti vložíte do myčky nádobí, zbavte je veškerých zbytků.
- Součásti mohou být poškozeny vysokou teplotou, proto je uchovávejte mimo jakýchkoli teplo vyzařujících zařízení, nebo snižte jejich teplotu.



## Pohonná jednotka/Chladicí blok

Otřete vlhkou utěrkou.



### Poznámka

Po umytí a usušení chladicího bloku jej do příštího použití uchovávejte v ledničce.

- \* Nelze mýt v myčce na nádobí







# Odstraňování potíží

- Před objednáním servisu zkontrolujte následující body.

Problém	Příčina a akce
Spotřebič se nezapne.	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Vidlice kabelu není v zásuvce. → Zasuňte zástrčku zcela do zásuvky.</li> <li>● Hlavní vypínač není zapnutý. → Zapněte hlavní vypínač vzadu.</li> <li>● Aktivována se ochrana pojistky. → Stiskněte tlačítko reset na spodní části pohonné jednotky (Str. CZ25).</li> </ul>
Není možno zvolit žádné automatické menu.	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Mixovací nádoba není správně nasazena. → Nasadte mixovací nádobu znovu správně. (Str. CZ18)</li> <li>● Během mixování je vybrán manuální režim nebo automatická volba menu. → Automatickou volbu menu nebo manuální režim vyberte po zastavení motoru.</li> <li>● Mačkáte tlačítka rukama v rukavicích. → Mačkejte tlačítka holými rukama.</li> <li>● Tlačítko bylo stisknuto vlhkou rukou. → Osušte si ruku a stiskněte tlačítko znovu.</li> <li>● Tlačítko nebylo stisknuto. → Přesvědčte se, zda tlačíte na obrázek u tlačítka.</li> </ul>
Přestože je zapnutý, spotřebič nezačne mixovat.	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Mixovací nádoba není správně nasazena. → Nasadte mixovací nádobu znovu správně.</li> <li>● Nebyla vybrána automatická volba menu nebo manuální režim. → Vyberte automatickou volbu menu nebo manuální režim.</li> <li>● Ingredience se zasekly. → Vyjměte ingredience z mixovací nádoby a znovu je vložte dovnitř.</li> </ul>
Vybraná volba menu je zrušena. (Všechny indikátory menu blikají.)	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Tlačítko stop/start nebylo stisknuto do 10 sekund po volbě menu. → V rámci prevence poruchy motoru je volba menu zrušena po 10 sekundách nečinnosti. Vyberte automatickou volbu menu nebo manuální režim znovu, a tlačítko „◊“ stiskněte během 10 sekund.</li> </ul>
Čas v automatických menu je možno nastavit pouze částečně.	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Pro každé menu je nastavena maximální a minimální doba mixování, která je proměnlivá. → Nastavte čas tak, aby byl v rozsahu každé volby menu. (Str. CZ16)</li> </ul>
Spotřebič se během mixování zastavuje.	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Aktivoval se ochranný jistič. <ul style="list-style-type: none"> <li>• Příliš mnoho ingrediencí</li> <li>• Mixování tvrdých ingrediencí</li> <li>• Nezvyklý hluk nebo vibrace</li> </ul> → Uvolněte ochranu pojistky. (Str. CZ25) </li> <li>• Použití lepkavých ingrediencí</li> <li>→ Přidejte nějakou tekutinu.</li> <li>● Byla překročena maximální provozní doba (přibližně 9 minut 40 sekund). → Vypněte napájení a pokračujte po 10 minutách klidu.</li> <li>● V důsledku naklonění nádoby mixéru při použití pěchovadla je aktivován bezpečnostní zámek. → Zapněte spotřebič znovu a při používání pěchovadla přidržíte víko.</li> </ul>


# Odstraňování potíží

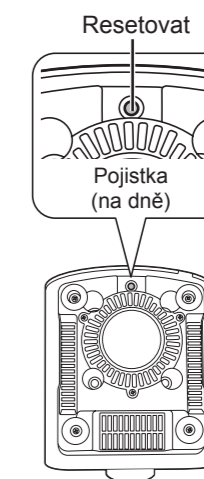
■ Před objednáním servisu zkontrolujte následující body.

Problém	Příčina a akce
Směs z mixovací nádoby vytéká.	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Kryt nože není dotažený. → Kryt nože našroubujte na mixovací nádobu pevně. (Str. CZ14)</li> <li>● Těsnění víka nebo mixovací nádoby není nasazeno správně. → Nasadte těsnění správně. (Str. CZ14)</li> <li>● Těsnění víka nebo mixovací nádoby je poškozeno. → Těsnění vyměňte. (Str. CZ25)</li> </ul>
Dochází k abnormálnímu hluku nebo k vibracím.	<ul style="list-style-type: none"> <li>● V mixovací nádobě je příliš mnoho ingrediencí. → Zastavte spotřebič a ingredience odeberte.</li> <li>● Kryt nože není dotažený. → Kryt nože našroubujte na mixovací nádobu pevně. (Str. CZ14)</li> </ul>
Nože se otáčí.	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Příliš mnoho ledových kostek nebo mraženého ovoce. → Vypněte spotřebič, a až se nože zcela zastaví, vložte pěchovadlo pro cirkulaci. (Str. CZ19)</li> <li>● Množství tekutiny je malé. → Přidejte nějakou tekutinu.</li> </ul>
Textura a konzistence směsi nevypadají dobře.	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Pokud při automatickém menu mixujete množství menší nebo větší, než 4 porce, nemusí textura a konzistence vypadat dobře. → Zkuste použít manuální režim. (Str. CZ20-21)</li> </ul>
Indikátory  a  střídavě blikají. Indikátory  a  střídavě blikají.	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Došlo k poruše. → Pro kontrolu a opravu kontaktujte autorizované servisní středisko Panasonic.</li> </ul>
Přístroj se během mixování zastaví a střídavě blikají indikátory  a M.	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Byla aktivována ochrana proti přehřívání. <ul style="list-style-type: none"> <li>• Příliš mnoho ingrediencí</li> <li>• Použití tvrdých ingrediencí</li> <li>• Vybraná rychlost je pro ingredience příliš nízká</li> </ul>                     → Vypněte přístroj a před dalším použitím počkejte 10 minut.                      * Při okamžitém použití existuje možnost poruchy.                      Při opakovaném použití přístroje nechte nože volně otáčet tím, že snížíte množství ingrediencí nebo zvýšíte rychlost.                 </li> </ul>
Přístroj se během mixování zastaví a střídavě blikají indikátory  a M.	<ul style="list-style-type: none"> <li>● To značí, že se motor přehřívá. Přestaňte přístroj používat a počkejte až teplota klesne. (Pokud je přístroj v režimu standby jako na CZ18 Obrázek 1, teplota se vrátila do normálu.)</li> </ul>

# Ochranný jistič

V případě přetížení se aktivuje pojistka a mixér se automaticky zastaví. Pro zakázání ochrany postupujte podle následujících kroků.

1. Sejměte mixovací nádobu z pohonné jednotky a množství ingrediencí snižte na méně než polovinu.
2. Otočte pohonnou jednotku a stiskněte tlačítko reset na dně.
3. Vraťte mixovací nádobu na místo, a po volbě nastavení automatické menu nebo manuálního režimu stiskněte tlačítko „“ pro nové mixování.



# Náhradní díly

Náhradní díly jsou k dostání u vašeho prodejce nebo v servisním středisku.

Název součásti	Číslo dílu
Těsnění nádoby	VE28B2461
Těsnění víka	VE22B2461K0
Chladicí blok	VU03E246

# Technické údaje

	MX-ZX1800
Napájení	230 - 240 V ~ 50 Hz
Příkon	1 200 - 1 300 W
Regulace rychlosti	10 rychlostní regulace
Jmenovitá provozní doba	Nepřetržitý provoz (Opakujte cyklus s 9 minutami ZAP a potom na 10 min VYP)
Využitelný objem	1 800 mL
Rozměry (Š × H × V) (přibl.)	22,8 × 24,0 × 44,7 cm
Hmotnost (přibližně)	6,1 kg
Délka napájecího kabelu (přibližně)	1,9 m
Hluk šířený vzduchem	91 (dB (A) ref 1pWE)



## Tartalom

	Oldal
Biztonsági óvintézkedések.....	HU3
Fontos információ.....	HU11
Alkotórészek megnevezései és kezelési tanácsok.....	HU12
Biztonsági zár.....	HU13
Használat előtt - Szét- és összeszerelés -.....	HU14
Menük bemutatása, Automata menük.....	HU16
Az Automata menük használata.....	HU18
Mennyiségi és funkcióajánlások a manuális üzemmódhoz.....	HU20
Hogyan használja a Manuális üzemmódot.....	HU21
Tisztítás.....	HU22
Hibaelhárítás.....	HU23
Áramköri megszakító védelem.....	HU25
Cserélhető tartozékok.....	HU25
Műszaki adatok.....	HU25

Köszönjük, hogy Panasonic terméket vásárolt.

- Ez a készülék kizárólag háztartási használatra alkalmas.
- Kérjük, gondosan olvassa el a kezelési útmutatót és használja a készüléket megfelelően és biztonságosan.
- A termék használata előtt, **kérjük, különös figyelemmel olvassa el a „Biztonsági óvintézkedések” fejezetet (HU3-10 oldal).**
- Őrizze meg a kezelési útmutatót a későbbi használat érdekében.




A szimbólum a terméken a következő jelentéssel bír: „A használat előtt mindenképpen olvassa el a használati útmutatót”.


## Biztonsági óvintézkedések

Kérjük, gondoskodjon az alábbi utasítások betartásáról.

A felhasználót, vagy másokat érő balesetek, illetve sérülések, és az anyagi kár bekövetkezésének elkerülése érdekében, kérjük, kövesse az alábbi útmutatásokat.


### ■ A következő táblázatok a helytelen használat miatt bekövetkező veszély fokát jelölik.

 **FIGYELMEZTETÉS:** Olyan veszélyhelyzetre hívja fel a figyelmet, mely súlyos sérülést vagy halált okozhat.

 **VIGYÁZAT:** Olyan veszélyhelyzetre hívja fel a figyelmet, mely könnyű sérülést vagy anyagi kárt okozhat.

### ■ Az alábbi szimbólumok osztályozása és jelentése:

 Ez a szimbólum tiltást jelöl.

 Ez a szimbólum olyan követelményt jelöl, amelynek betartása kötelező.

## FIGYELMEZTETÉS

**Rövidzárlat esetén esetlegesen bekövetkező áramütés, tűz, égési sérülés vagy egyéb súlyos sérülés elkerülése érdekében.**

 ● **Ne károsítsa a hálózati csatlakozókábelt, illetve a csatlakozódugót.**

A következő tevékenységek folytatása tilos:  
A hálózati csatlakozókábel átalakítása, meleg berendezésekhez való érintése, vagy ilyen tárgyak közelébe helyezése, hajlítása, csavarása, húzása, éles sarkokon való áthúzása, nehéz tárgyak ráhelyezése, megcsomózása és a készülék csatlakozókábelnél fogva történő hordozása.










## Biztonsági óvintézkedések

Kérjük, gondoskodjon az alábbi utasítások betartásáról.

### FIGYELMEZTETÉS

-  ● **Ne használja a készüléket, ha a hálózati csatlakozókábel sérült, illetve a csatlakozódugó lazán csatlakozik a hálózati csatlakozóaljzathoz.**  
→A veszélyek elkerülése érdekében a cseréltesse ki a sérült hálózati csatlakozókábelt a gyártónál, márkaszervizben vagy hasonlóan képzett szakemberrel.
- **Ne csatlakoztassa, illetve húzza ki a csatlakozódugót nedves kézzel.**
  - Mindig ellenőrizze, hogy kezei szárazak-e, mielőtt hozzáér a csatlakozódugóhoz, vagy bekapcsolja a készüléket.
-  ● **Gondoskodjon róla, hogy a készülék címkéjén jelzett feszültség megegyezzen a hálózati feszültséggel.**  
Továbbá, ne csatlakoztasson több eszközt ugyanahhoz a hálózati aljzathoz, az elektromos túlmelegedés megelőzése érdekében. Amennyiben több hálózati csatlakozódugót csatlakoztat egy konnektorhoz, ügyeljen arra, hogy azok összteljesítménye ne haladja meg a háztartási csatlakozó aljzat névleges teljesítményfelvételét.
- **Szorosan dugja be a hálózati csatlakozódugót.**  
(Ellenkező esetben, áramütést, vagy tüzet okozhat a csatlakozódugó körül esetlegesen keletkező hő.)

### FIGYELMEZTETÉS

-  ● **Rendszeresen tisztítsa meg a hálózati csatlakozódugót a portól.**  
(A csatlakozódugóra lerakódó por és nedvesség akadályozza a megfelelő szigetelést, ezáltal tűz keletkezhet.)  
→Húzza ki a csatlakozódugót és törölje le azt egy száraz ronggyal.
- **A hálózati csatlakozókábelt tartsa távol gyermekektől. Ne hagyja a csatlakozókábelt lelógva az asztalról, vagy a munkalapról.**
-  ● **Ne merítse a motorházat vízbe, illetve ne fröccsenjen arra víz.**
- **Ne szerelje szét, javítsa, illetve ne alakítsa át ezt a készüléket.**  
→Forduljon a kereskedőhöz, ahol vásárolta a terméket, vagy Panasonic márkaszervizhez.
- **Ügyeljen arra, hogy csecsemők, gyermekek ne játszanak a csomagolási anyaggal.**  
(Ez fulladást okozhat.)
- **Ne állítsa be helytelenül a leves menüt. A tartalom túlmelegedhet, ha túl sokáig turmixolja azt.**  
A túlmelegedés, fokozott óvatosság hiányában égési sérüléseket okozhat.
-  ● **Mindig tartsa távol a gyermekeket a készüléktől.**
  - A gyermekek nincsenek tisztában a készülék rendellenes működéséből eredő kockázatokkal.

## Biztonsági óvintézkedések

Kérjük, gondoskodjon az alábbi utasítások betartásáról.

### FIGYELMEZTETÉS

- **Azonnal fejezze be a készülék használatát és húzza ki a csatlakozó aljzatból, ha a készülék nem működik megfelelően.**  
(Ellenkező esetben füstöt, tüzet, áramütést, vagy égési sérülést okozhat.)  
pl. rendellenes működésre vagy meghibásodásra utaló jelek esetén
  - A csatlakozódugó és a csatlakozókábel szokatlanul felforrósodik.
  - A csatlakozókábel megsérül, vagy a készülék leáll.
  - A készüléktest eldeformálódik, látható sérülés keletkezik rajta, vagy szokatlanul felforrósodik.
  - Rendellenes működési zaj tapasztalható használat közben.
  - Szokatlan szag érződik.
  - Egyéb rendellenesség, vagy hiba.  
(Ez áramütést, vagy áramszivárgást okozhat.)→ Húzza ki a készülék csatlakozódugóját azonnal a hálózati aljzatból és vegye fel a kapcsolatot a kereskedővel, ahol vásárolta a terméket, vagy a Panasonic márkaszervizzel kivizsgálás, vagy javítás céljából.
- **Vigyázzon, amikor forró folyadékot önt a konyhai mixerbe, mert a hirtelen gőzképződés hatására az kilövellhet.**
- **Vigyázzon, mert a leves felforrósodhat a keveréskor.**
  - Ne hagyja a készüléket felügyelet nélkül használat közben.

### FIGYELMEZTETÉS

- **A készüléket nem használhatják gyerekek. A készüléket és annak kábelét tartsa távol a gyermekektől. A készüléket csökkent fizikai, érzékszervi, vagy szellemi képességű, illetve megfelelő gyakorlattal és ismeretekkel nem rendelkező személyek csak felügyelet alatt használhatják, illetve akkor, ha a biztonságos használathoz szükséges ismeretekkel rendelkeznek és megértették a készülék használatával együtt járó kockázatokat. Gyerekek nem játszhatnak a készülékkel.**  
(Ez égési, illetve egyéb sérülést, vagy áramütést okozhat.)

### VIGYÁZAT

**Az áramütés, füst, tűz, égés, sérülés és anyagi kár elkerülése érdekében.**

- **A készüléket a kezelési útmutatóban leírtakon kívül más célokra ne használja.**
  - A Panasonic nem vállal felelősséget a készülék rendellenes működtetéséből, vagy a kezelési útmutatóban leírtak figyelmen kívül hagyásából eredő károkért.

## Biztonsági óvintézkedések

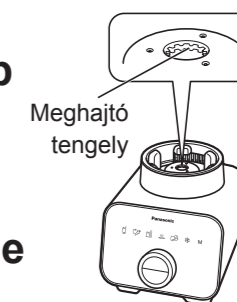
Kérjük, gondoskodjon az alábbi utasítások betartásáról.

### ⚠ VIGYÁZAT

- **Ne használja a készüléket a következő helyeken.**
  - Egyenetlen felületen, szőnyegen, vagy terítón, stb.
  - Olyan helyeken ahol víz csöpöghet a készülékre, illetve hőforrások közelében.  
(Ez elektromos áramütést, vagy áramszivárgást okozhat.)
  - Nedves helyek, például kád, mosogató vagy egyéb víztároló közelében.  
(Ez elektromos áramütést, vagy áramszivárgást okozhat.)
  - Fal vagy bútor közelében.  
(Elszíneződést vagy deformációt okozhat.)
- **Ne helyezzen semmilyen tárgyat a résekbe.**
  - Különösen fém tárgyakat, mint például csattok, vagy vezetékek.
- **Ne tartsa a készüléket a hálózati csatlakozókábelnél fogva.**
- **A készülék alkatrészeit kizárólag eredeti pótalkatrészekre szabad kicserélni.**
- **Ne működtesse a készüléket folyamatosan 9 percnél tovább. Tartson 10 perc szünetet 9 perc működtetés után.**
- **Ne nyúljon kézzel vagy evőeszközzel (például kanállal vagy villával) a turmix-pohárba, amíg a készüléket használja.**
- **Mindig húzza ki a csatlakozódugót a fali aljzatból, ha a készüléket felügyelet nélkül hagyja, illetve, szét-, összeszerelés és tisztítás előtt.**

### ⚠ VIGYÁZAT

- **Ne hagyja a készüléket felügyelet nélkül használat közben. Ha nem használja, kapcsolja ki a készüléket. Ellenkező esetben a készülék túlmelegedhet.**
- **Ne helyezzen forró (40 °C-nál melegebb) alapanyagokat a turmix-pohárba.**
- **Ne használja anélkül a készüléket, hogy a fedőlapot megfelelően ráhelyezte volna.**
- **Ne nyissa ki a fedőlapot és ne szerelje le a turmix-poharat működés közben.**
- **Ne helyezzen a megengedettnél több alapanyagot a turmix-pohárba. (O. HU16, 20)**
- **Használat után közvetlenül ne érintse meg a meghajtó tengelyt, mert az forró lehet.**
- **A keverék kivételekor ne dugja kezét a turmix-pohárba. Használjon egy gumi kaparót vagy spatulát.**
- **A készüléket a hálózati csatlakozódugónál fogva kell leválasztani a hálózatról. Soha ne a hálózati csatlakozókábelt húzza.**
- **A készüléket szilárd, száraz, tiszta, lapos, hőálló munkalapra helyezze.**
- **Vigyázzon, nehogy a készülék használata közben megbotoljon a hálózati csatlakozókábelben vagy beleakadjon abba.**



## Biztonsági óvintézkedések

Kérjük, gondoskodjon az alábbi utasítások betartásáról.

### VIGYÁZAT

- **Kapcsolja ki a készüléket és válassza le az elektromos hálózatról, mielőtt tartozékot cserélne vagy olyan alkatrészekhez nyúlna, melyek működés közben mozognak.**
- **Az éles vágókések használatakor, a turmix-pohár ürítésekor és a készülék tisztításakor óvatosan kell eljárni.**
- **Miután a vágókés teljesen megállt, azután nyissa ki a fedőlapot vagy távolítsa el a turmix-poharat a motorházzal.**

## Fontos információ

- Ne helyezze a turmixpoharat semmilyen hőforrásra vagy mikrohullámú sütőbe.
- Ne ejtse le a készüléket a károsodás elkerülése érdekében.
- Ne használja a készüléket kültéren.
- Ne tekerje a hálózati csatlakozókábelt a motorház köré.
- Ügyeljen arra, hogy a tartozékok szorosan illeszkedjenek.
- Tisztítsa meg a készüléket minden használat után.
- Ne üzemeltesse a készüléket üresen.
- Ne tároljon folyadékot a turmix-pohárban.

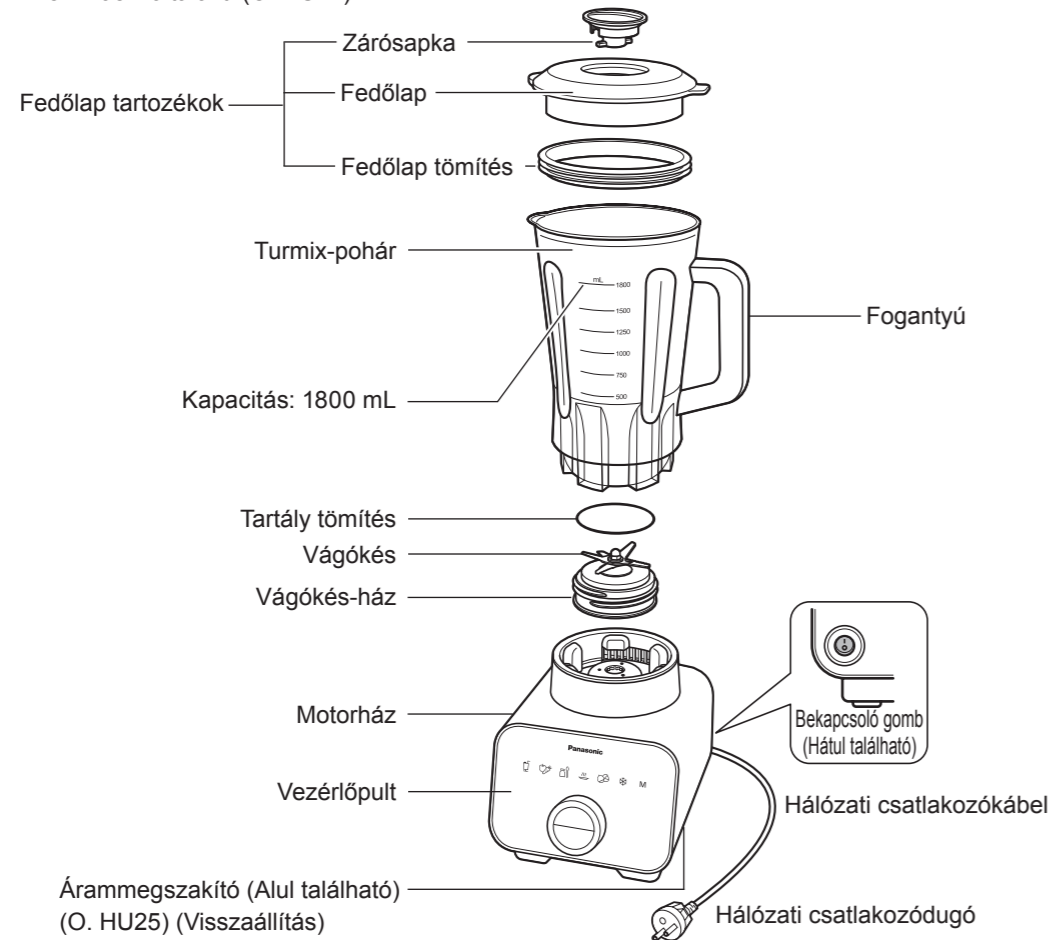
### <Jégtömlő>

- Ne használja a turmix-pohárban a jégtömlőt. A jégtömlőt tartályon kívüli használatra tervezték. (O. HU12)
- Ne használja, ha megsérült.
- Ne engedje, hogy gyermekek vagy állatok játsszanak a jégtömlővel.
- Ne nyelje le a jégtömlő tartalmát.
- Ne használja mikrohullámú sütőben, ne mossa mosogatógépben, ill. ne tegye ki nagyon meleg víz hatásának.
- A jégtömlőt hűvös helyen vagy a fagyasztoóban tárolja.

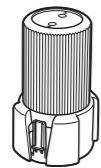


# Alkotórészek megnevezései és kezelési tanácsok

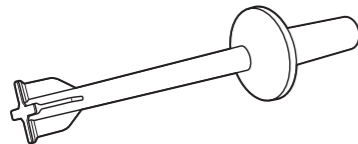
■ Mossa el az összes levehető alkatrészt a készülék első használata előtt, vagy amikor huzamosabb ideig nem használta azt. (O. HU22)



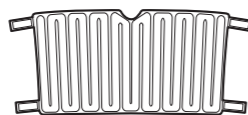
## Tartozékok



Vágókés-ház tartó  
(Használja ezt a turmix-pohár foglalat felszereléséhez/eltávolításához.)

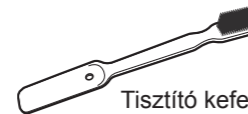


Döngölő  
Használja ezt az összetevők keveréséhez, pürésítéséhez. (O. HU19)



Jégtömlő (legalább 4 óráig hűtse fagyasztoóban)  
Hidegen tarthatja a turmixot keverés alatt vagy után (kb. 30 percig\*), ha a jégtömlőt rátekeri a turmix-pohárra. Ekkor a pohár kevésbé átlátható, pl. ha a döngölőt használja.

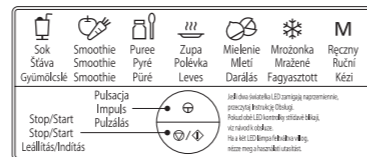
\* A hideg elleni szigetelés időtartama eltérő lehet a helyiség és a hozzávalók hőmérsékletétől függően.



Tisztító kefe

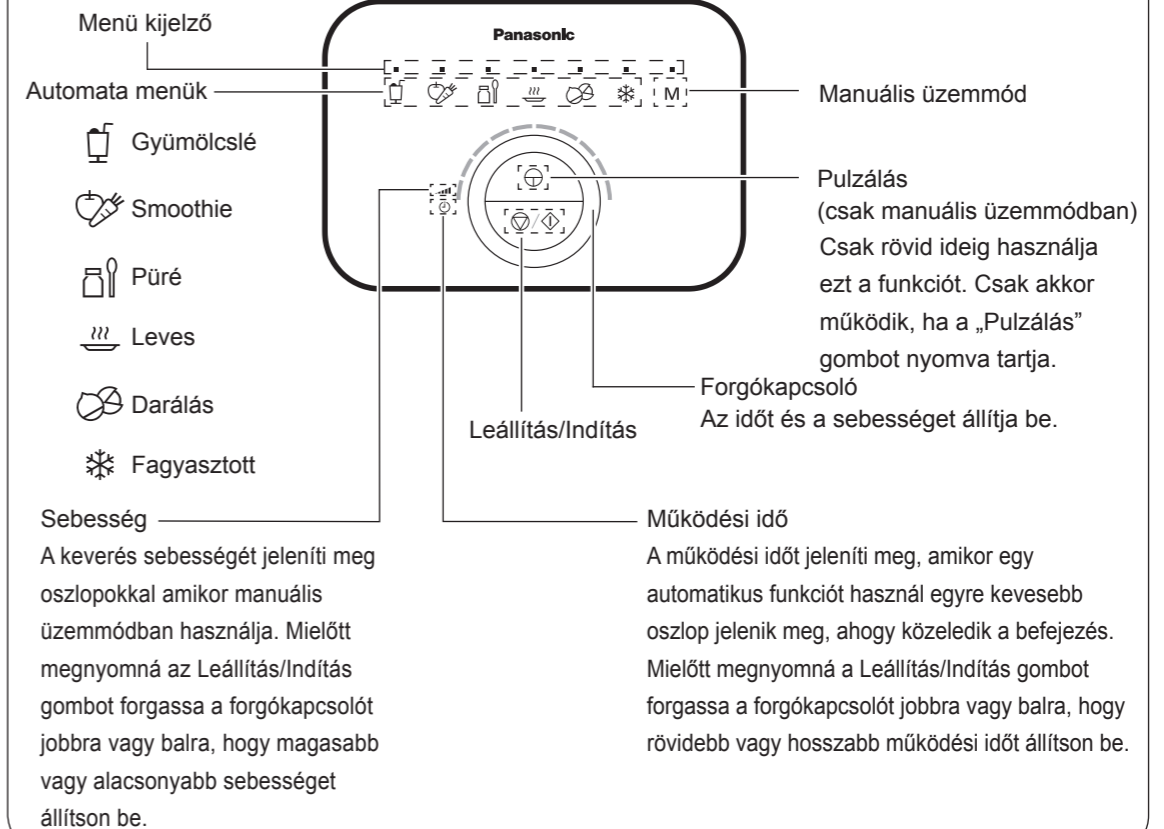


Cseppfelfogó  
A jégtömlő használata során használja ezt a cseppfelfogót a vízcseppek felfogásához.



Menü címke  
Felragasztás helye: Tekintse meg a „Menü címke” utasításait.

## Vezérlőpult

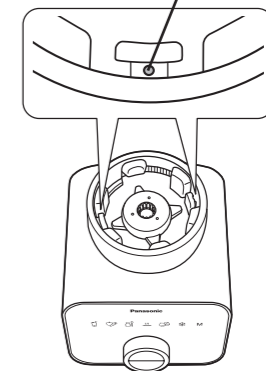


## Biztonsági zár

A készülék egy biztonsági rendszert is tartalmaz, melynek feladata, hogy megakadályozza a motor bekapcsolását, ha nincs felhelyezve a turmix-pohár, vagy a pohár nincs megfelelően rögzítve, vagy megdőlt a használat során.

Ne kerülje meg a biztonsági zárcsapokkal. Ha így tesz, azzal bekapcsolja a motort és ennek személyi sérülés lehet a következménye.

Biztonsági zárcsap

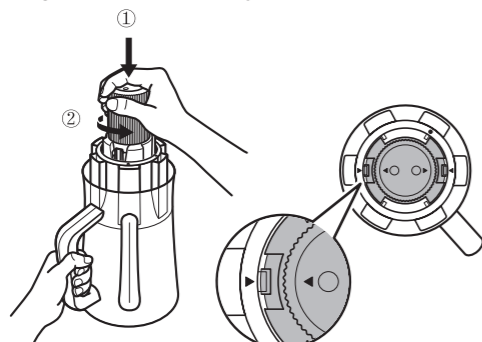


# Használat előtt - Szét- és összeszerelés -

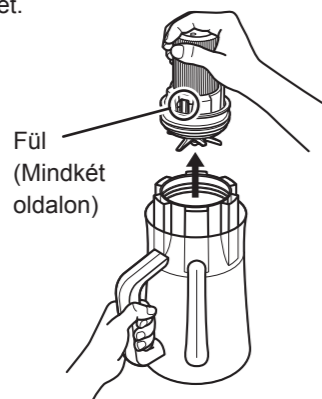
## A vágókés-ház szét- és összeszerelése

### <Szétszerelés>

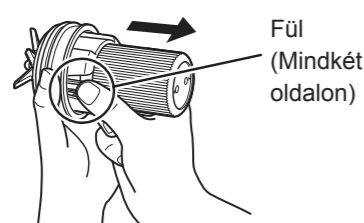
- 1** Csatlakoztassa a vágókés-ház tartóját úgy, hogy a ▲ jelek egymáshoz illeszkedjenek a pohár foglatán és a házon. Majd erősen forgassa az óramutató járásával ellentétesen.



- 2** Húzza ki a vágókés-ház tartóját.  
• Ne nyomja meg a füleket a vágókés-ház tartóján, mert a vágókés-ház tartó leeshet.



- 3** Nyomja meg a füleket a vágókés-házon, hogy kioldja a vágókés-ház tartót abból.

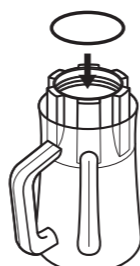


#### Megjegyzés

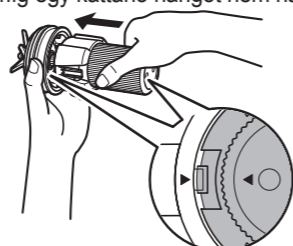
- Figyelmesen járjon el, amikor a vágókés-házat kezeli. A vágókések élesek.
- Ha a tömítés nincs csatlakoztatva a turmix-pohárhoz és/vagy a vágókés-ház nincs szorosan rögzítve a turmixpohárhoz, a folyadék szivároghat.

### <Összeszerelés>

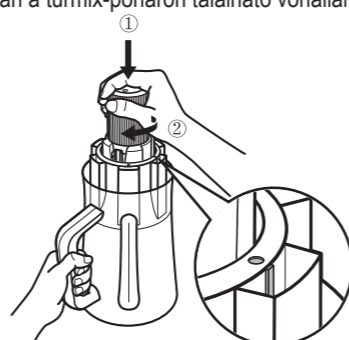
- 1** Helyezze a pohár tömítését a turmix-pohár alján található vágatba.  
(Ha nem megfelelően helyezi be a tartály tömítést a vágatba, akkor a folyadékok szivároghatnak.)



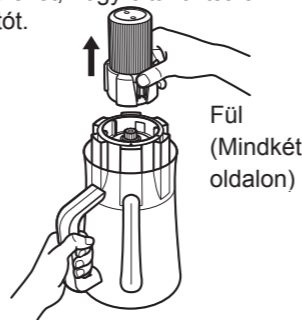
- 2** Csatlakoztassa a vágókés-ház tartóját, miközben egymáshoz illeszti a ▲ jeleket a vágókés-házon és a vágókés-ház tartón, majd nyomja a vágókés-ház tartót, amíg egy kattánót hangot nem hall.



- 3** Helyezze a vágókés-ház tartót a turmix-pohárba, miután illesztette azokat, majd addig forgassa a vágókés-ház tartót az óramutató járásával megegyező irányba, még az már nem forgatható tovább. (A „O” jel a vágókés-házon ilyenkor egy vonalban van a turmix-poháron található vonallal.)



- 4** Nyomja meg a füleket, hogy eltávolítsa a vágókés-ház tartót.



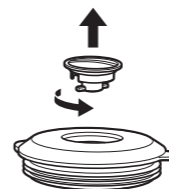
## Az fedőlap tartozékok le- és felszerelése

### <Szétszerelés>

- 1** Húzza fel a fület a fedőlap nyitására.



- 2** Forgassa el a zárósapkát az óramutató járásával ellentétesen az eltávolításhoz.

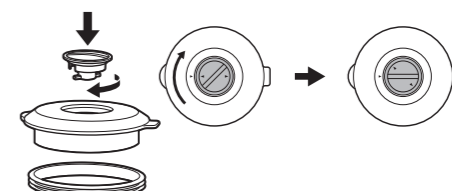


#### Megjegyzés

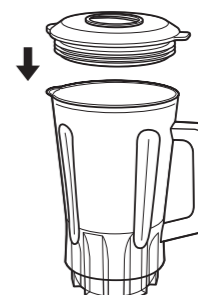
- Amikor erővel nyitja ki a fedőlapot, ügyeljen arra, hogy ne fröccsenjen ki folyadék. Mindemellett, ügyeljen az esetlegesen távozó gőzre is, különösen forró folyadékok esetében.

### <Összeszerelés>

- 1** A fedőlap tömítését megfelelően helyezze be a fedőlap vágatába, illessze a fedőlapot a zárósapkán található ▼ jelhez. Majd forgassa a sapkát az óramutató járásával megegyező irányba, amíg a ▼ jel a fedőlapon egy vonalban nem kerül a zárósapka — részével és egy kattánót nem hall. (Ha a fedél tömítés nincs megfelelően behelyezve, folyadék szivároghat a fedőlapon keresztül.)



- 2** Helyezze a fedőlap tartozékokat a turmix-pohárra, majd nyomja le.



#### Megjegyzés

- Ellenőrizze, hogy a fedőlap tartozékok szorosan illeszkednek-e.

Helyes                      Helytelen



- Amikor a dőngölőt nem használja, mindenképpen szerelje fel a zárósapkát a mixeléshez.
- Amikor a „Fagyasztás” elemet használja a menüből, helyezze be a dőngölőt a fedőlap nyílásán, ahelyett, hogy felszerelné a zárósapkát.

## A jégtömlő és a cseppfelfogó összeszerelése

### <Jégtömlő>

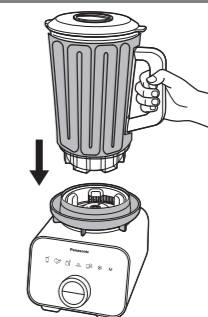
Használja a jégtömlő ragasztócsíkjait, hogy rögzítse a jégtömlőt a turmix-pohár fogantyú köré, úgy hogy a címke a tömlő külső fele felé nézzen.

### <Cseppfelfogó>

Helyezze a cseppfelfogót a motorházra és teljesen nyomja le.













#### Megjegyzés

Amikor a mixelést követően eltávolítja a cseppfelfogót, ügyeljen a kifröccsenő vízre.



# Menük bemutatása, Automata menük

■ Az Automata menük különböző, előre programozott sebességgel és időtartammal működnek, és automatikusan leállnak.

Menü	Mennyiség (4 személyre)	Automata menü		További mixelés (Használja a manuális üzemmódot)	Megjegyzések
		Kezdő beállítás	Idő beállítása	Sebesség	
 Gyümölcslé Finom, egyenletes szerkezetű gyümölcslé.	1200 mL	3 sáv (1 perc 30 mp) 	1-5 sáv (Javaslat) ● Puha hozzávalók: 1 sáv ● Kemény hozzávalók: 5 sáv	1 sávval kezdjen és fokozatosan emelje 9 sávra.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Amikor a hozzávalókat a turmix-pohárba helyezi, először a folyadékokat töltsé be és csak azután tegye be a többi hozzávalót. Ez biztosítja az egyenletes elkeveredést.</li> </ul>
 Smoothie Ha kevesebb folyadékot ad hozzá, sűrű smoothie-kat készíthet.	800 mL	3 sáv (1 perc) 	1-5 sáv (Javaslat) ● Sok folyadékot tartalmazó hozzávalók: 1 sáv ● Kevesebb folyadékot tartalmazó hozzávalók: 5 sáv	1 sávval kezdjen és fokozatosan emelje 9 sávra.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Amikor a hozzávalókat a turmix-pohárba helyezi, először a folyadékokat helyezze be.</li> <li>Ha kisebb víztartalmú hozzávalókat használ, a vágókés nem mozog. Ilyenkor adjon hozzá további folyadékot vagy használja a döngölőt a keveréshez.</li> </ul>
 Püré Finom pürét készíthet főzéshez.	400 g	3 sáv (1 perc 10 mp) 	1-5 sáv (Javaslat) ● Sok folyadékot tartalmazó hozzávalók: 1 sáv ● Kevesebb folyadékot tartalmazó hozzávalók: 5 sáv	1 sávval kezdjen és fokozatosan emelje 9 sávra.	<ul style="list-style-type: none"> <li>A keverés elősegítéséhez használja a döngölőt alacsony víztartalmú hozzávalók, pl. főtt spenót, tök vagy édesburgonya esetén. Ha további vizet ad ezekhez a hozzávalókhoz, az eredmény könnyen püré állagú lehet.</li> <li>Ha a döngölő nem éri el a hozzávalókat, adjon hozzá még hozzávalókat.</li> </ul>
 Leves Leves készítése, miközben 60 - 90 °C-ra melegíti. <b>Megjegyzés</b> Amikor leveseket kever, a hőmérséklet megemelkedhet.	1000 mL	8 sáv (7 perc 40 mp) 	Állítsa be a sebességet a leves hőmérsékletének megfelelően, mielőtt azt beöntené a turmix-pohárba: ● 40 °C-os leves: 6 sáv ● 30 °C-os leves: 7 sáv ● 20 °C-os leves: 8 sáv ● 10 °C-os leves: 9 sáv ● 5 °C-os leves: 10 sáv	1 sávval kezdjen és fokozatosan emelje 9 sávra.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ha leveseket turmixol, a turmix-pohár hőmérséklete emelkedik. Legyen óvatos, amikor eltávolítja a turmix-poharat és kiönti a keveréket.</li> <li>Az olyan hozzávalókat, melyek nem fogyaszthatóak nyersen, pl. burgonya, bab, hús és halak, meg kell főzni a turmixolás előtt.</li> <li>Ha keményítőt tartalmazó hozzávalókat használ, pl. burgonyát, tököt, babot, zabtejet vagy rizst használ egy sávval kevesebb időt állítson be.</li> <li>Ügyeljen a megfelelő időbeállításra.</li> <li>Felügyelje a konyhai mixert a használat során.</li> </ul>
 Darálás Alapanyagok darálása finom porrá.	100 g	2 sáv (15 mp) 	1-3 sáv (Javaslat) ● Puha hozzávalók: 1 sáv ● Kemény hozzávalók: 3 sáv	8 sáv, pulzálás gombbal (néhányszor nyomja meg)	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mielőtt hozzáadná a hozzávalókat, ellenőrizze, hogy a turmix-pohár teljesen száraz-e.</li> <li>Ha sok ideig turmixol magyort, abból vaj lehet.</li> <li>Mielőtt tovább folytatná a turmixolást, kaparja le a magyort a turmix-pohár belső feléről.</li> </ul>
 Fagyasztott Lágy desszert készítése kizárólag fagyasztott gyümölcsökből.	400 g	3 sáv (1 perc 35 mp) 	1-4 sáv (Javaslat) ● Részben kiolvastott: 1-2 sáv ● Fagyasztott: 3-4 sáv	1 sávval kezdjen és fokozatosan emelje 9 sávra.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Fagyasztott hozzávalók esetén, lazán terítse ki azokat, úgy, hogy ne érjenek egymáshoz.</li> <li>Hagyja szobahőmérsékleten kiolvadni a lefagyasztott hozzávalókat addig, ameddig egy villával bele tud szűrni azok középebe.</li> <li>A turmixolás során a döngölővel pürésítse az alapanyagokat. Fogja meg a fedőlapot, hogy az ne tudjon elmozdulni vagy megbillenni. A részben felolvasztott gyümölcsöket könnyű pürésíteni.</li> </ul>

## <Hozzávalók előkészítése>

- Kemény hozzávalók:  
3 centiméteresnél kisebb kockákra vágja ezeket
  - sárgarépa
  - burgonya
  - tök, stb.
- Puha hozzávalók:  
5 centiméteres kockákra vágja
  - banán
  - barack
  - paradicsom, stb.
- Leveles zöldségek: 3-5 cm széles darabokra vágja.
- Mogoró: Távolítsa el a héját.

## Megjegyzés

A „Fagyasztott” opció használata esetén a keverést megelőzően vágja a hozzávalókat 3 cm-es kockákra.

## <Tiltott hozzávalók>

- Kurkuma (kockákban)
- Dashi (darabokban)
- Szárított kagyló
- Bármilyen nem étel

## <Nem javasolt hozzávalók>

- Citrusok héja: Keserű ízt ad.
- Kukoricacső és kemény magok: Nem jó textúra.

## Megjegyzés

- A hozzávalók textúrája és állaga változhat a hozzávalók és/vagy a keverék mennyiségétől függően. Ha magokkal együtt turmixol fagyasztott gyümölcsöket a „Fagyasztott” menüvel, az hatással lehet a textúrára.
- Ha használnia kell a döngölőt, tekintse meg a HU19 oldalt.
- A további turmixoláshoz kezdjen 1 sávval majd növelje a sebességet. (Kivéve ha a darálás lehetőséget választotta.) Módosítsa a turmixolási időt a keverék állagának ellenőrzése alapján.
- Ha tartományon kívüli időtartamot próbál beállítani egy hangjelzést hall.
- Ne helyezzen forró (40 °C-nál melegebb) alapanyagokat a turmix-pohárba.
- Először a könnyű puha hozzávalókat adja hozzá.



# Az Automata menük használata

- Előkészítés**
- 1 Rögzítse a vágókés-házat és a turmixpohár foglalatát. (O. HU14-15)
  - 2 Készítse elő a hozzávalókat és helyezze azokat a turmix-pohárba. (O. HU17)  
(Először a folyadékot helyezze be)

## 1 Helyezze a turmix-poharat a motorházra. Majd dugja be és kapcsolja be a kapcsolót.

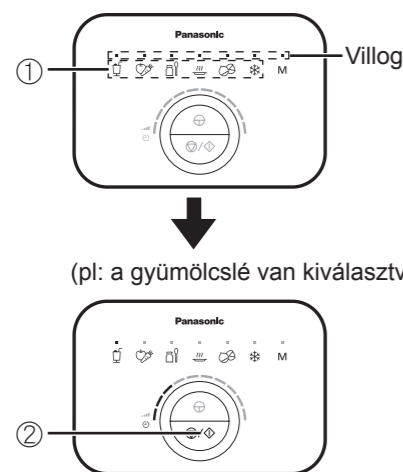


- Ellenőrizze, hogy a vágókés-ház és a fedőlap szorosan csatlakoznak-e. (O. HU14-15)  
Amikor a „Fagyasztott” elemet használja a menüből, helyezze be a döngölőt a fedőlap nyílásán, ahelyett, hogy felszerelné a zárósapkát.
- Ügyeljen arra, hogy a turmix-pohár megfelelően legyen a motorházra helyezve, ellenkező esetben a gombok nem aktiválhatók.
- Ha a jégtömlőt is használni szeretné, az összeszereléshez tekintse meg a HU15-ös oldalt.

## 2 Válasszon menüt és nyomja meg a „⬇️” gombot a kezdéshez.

- Nyomja meg az ábrát a menü kiválasztáshoz.

(1. ábra: Vezérlőpanel a menü kiválasztása során)



- Ha a menü kiválasztását követően 10 másodpercig nem történik semmilyen művelet, a kijelző visszalép a menüválasztáshoz. (1. ábra)
- A turmixolás idejét sávok mutatják és ezek száma csökken, ahogy a turmixolási folyamat a végéhez közelít.
- Ha módosítani szeretné a turmixolás idejét, forgassa a forgókapcsolót jobbra vagy balra, attól függően, hogy növelni vagy csökkenteni szeretné az időt, mielőtt megnyomná a „⬇️” gombot. (O. HU16)
- Az automata menük automatikusan leállnak, de ha a folyamat során le szeretné állítani a gépet, nyomja meg a „⬇️” gombot.
- Ha a turmixolás során használnia kell a döngölőt, kövesse a HU19. oldal utasításait.

## 3 Amikor meghallja az elkészülést jelző hangjelzést, várjon, amíg a vágókés teljesen megáll, majd távolítsa el a turmix-poharat. Ellenőrizze a keverék textúráját és egységességét.

Ha további turmixolásra van szükség, helyezze vissza a turmix-poharat és használja a HU21 oldalon található Manuális üzemmódot.



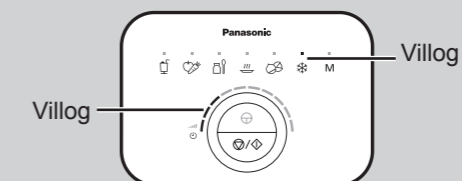
- Ha erő kifejtésével nyitja ki a fedőlap tartozékokat, ügyeljen arra, hogy folyadék fröccsenhet ki.
- Öntse ki a keveréket a turmix-pohárból vagy kanalazza ki egy gumi kaparóval vagy spatulával. Ne nyúljon bele a turmix-pohárba.
- **A használatot követően kapcsolja ki a bekapcsoló gombot a készülék hátoldalán és húzza ki a hálózati csatlakozót.**

\* Ha a konyhai mixer a turmixolás közben megáll, az árammegszakító védelem aktiválva lett. A visszakapcsoláshoz kövesse a HU23 és HU24 oldalon található utasításokat.

### <A döngölő használata a turmixolás során>

- Használja a döngölést, ha a hozzávalók nem keverednek vagy ha össze kell zúznia a hozzávalókat a turmixolás során. (pl. nagy mennyiségű leveles zöldséget turmixol vagy a „Fagyasztott” menüt használja.)

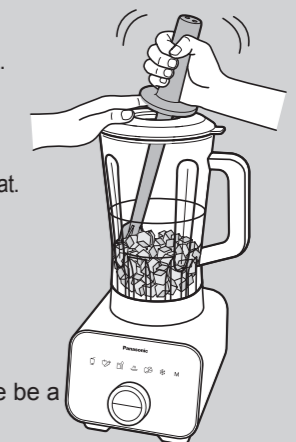
- 1 Nyomja meg a „⬇️” gombot. (pl: amikor a „Fagyasztott” menüt használja.)



- 2 Miután a vágókés teljesen megállt, az óramutató járásával ellentétesen forgatva nyissa ki a zárósapkát.
  - Ügyeljen arra, hogy a fedelet szorosan nyomja rá.
- 3 Helyezze be a döngölőt a fedőlap nyílásán és nyomja meg a „⬇️” gombot.
  - Ne helyezzen be semmilyen más evőeszközt. Csak a tartozék döngölőt használja.
- 4 Mozgassa a döngölőt, hogy egyenletesen elkeverje a hozzávalókat.
  - Ha egyenesen lefelé nyomja a döngölőt, azzal nem keveri össze a hozzávalókat. Ha szükséges mozgassa a döngölőt a turmix-pohár oldala felé.
  - Fogja a fedelet, amikor a döngölőt használja.

### Megjegyzés

- A „⬇️” gomb megnyomását követően, 10 másodpercen belül helyezze be a döngölőt vagy adja hozzá a hozzávalókat. Ellenkező esetben a menükiválasztás törölve lesz.
- Ha a döngölőt arra használja, hogy ragadós összetevőket nyomjon le, pl. banánt, lehet, hogy az árammegszakító működésbe lép (O. HU25).





## Mennyiségi és funkcióajánlások a manuális üzemmódot

Saját recept	Mennyiség (min. - max.)	Tanácsok a turmixoláshoz	
Italok	Gyümölcslé	300 - 1800 mL	① Nyomja meg a pulzálás gombot 3 - 5 alkalommal amikor a sebesség 8 sávra van állítva. ② Vegye le a sebességet 5 sávra, és addig turmixoljon amíg már nem lát szilárd részeket. ③ Fokozatosan emelje a sebességet 9 sávra, és addig turmixolja, míg egyenletes nem lesz.
	Turmix	400 - 1800 mL	
Pástétomok	Püré	300 - 500 g	Kezdje meg a turmixolást 1 sávra állított sebességgel, és fokozatosan emelje azt 9 sávra, miközben ellenőrzi a turmixolás állapotát. Az alacsonyabb víztartalmú alapanyagok esetében, adjon hozzá némi vizet, hogy könnyebb legyen a feldolgozás.
	Mogyoróvaj	300 - 500 g	① Kezdje meg a turmixolást 1 sávra állított sebességgel és fokozatosan emelje azt 9 sávra. ② Fokozatosan turmixolja, miközben a döngölővel olajosra zúzza (30-60 másodperc). ③ Csökkentse a sebességet 7 sávra, és addig turmixolja, míg egyenletes nem lesz.
Leves	Leves	250 - 1000 mL	Kezdje meg a turmixolást 1 sávra állított fordulatszámmal, és fokozatosan emelje azt 9 sávra, miközben ellenőrzi a turmixolás állapotát. Felügyelje a konyhai mixert a működés során.
Darák	Mogyoró	50 - 150 g	Nyomja meg röviden a pulzálás gombot néhány alkalommal amikor a sebesség 8 sávra van állítva.
	Sárgarépa	50 - 100 g	① Vágja 2-3 centiméteres kockákra. ② Nyomja meg a pulzálás gombot 2 - 4 alkalommal amikor a sebesség 8 sávra van állítva.
	Parmezán sajt	50 - 200 g	① Vágja 2-3 centiméteres kockákra. ② Nyomja meg a pulzálás gombot 6 - 15 alkalommal amikor a sebesség 8 sávra van állítva.
	Jégek	100 - 150 g	① Nyomja meg a pulzálás gombot 3 - 4 alkalommal amikor a sebesség 8 sávra van állítva. ② Turmixolja 9 sávra állított sebességgel és fokozatosan 5 - 10 másodpercig.
Fagyasztott ételek	Fagyasztott	400 - 600 g	① Nyomja meg a pulzálás gombot 2 - 3 alkalommal amikor a sebesség 8 sávra van állítva. ② Turmixoljon 1 sávra állított sebességgel és fokozatosan emelje azt 9 sávra, miközben ellenőrzi a turmixolás állapotát. ③ Csökkentse a sebességet 7 sávra amikor az összetevők pürévé váltak, és addig turmixolja, míg egyenletes nem lesz.

### Megjegyzés

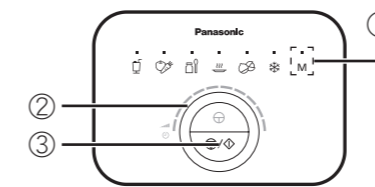
- Ha több mint 4 adagot turmixol, tekintse meg a fenti táblázatot.
- Amikor kemény alapanyagokat kezd turmixolni úgy, hogy a sebesség 1 sávra van állítva, lehet hogy a vágókés forgása megáll. Ebben az esetben növelje a sebességet vagy vegyen ki alapanyagokat turmix-pohárból, és tegye azokat újra vissza.
- Az alapanyagok textúrája és állaga változhat az alapanyagoktól és/vagy a keverék mennyiségétől függően.
- Módosítsa a turmixolási időt a keverék állagának ellenőrzése alapján.
- Ha magokkal együtt turmixol fagyasztott gyümölcsöket, az hatással lehet a textúrára.
- Használja a döngölést ha az alapanyagok nem keverednek vagy ha össze kell zúznia az alapanyagokat a turmixolás során (O. HU19).

## Hogyan használja a Manuális üzemmódot

- Előkészítés**
- ① Rögzítse a turmix-poharat és a vágókés-házat. (O. HU14-15)
  - ② Készítse elő a hozzávalókat és helyezze azokat a turmix-pohárba. (O. HU17) (Először a folyadékot adja hozzá)
  - ③ Zárja le a fedőlap tartozékokat és állítsa a turmix-poharat a motorházra. (O. HU18)
  - ④ Csatlakoztassa az elektromos hálózathoz és kapcsolja be a kapcsolót.

### 1 Válassza ki a manuális üzemmódot és állítsa be a sebességet a forgókapcsolóval. Majd nyomja meg a „⏏” gombot a kezdéshez.

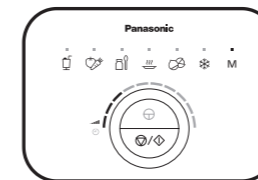
(1. ábra: Amikor a manuális üzemmód van kiválasztva)



- Ha a manuális üzemmód kiválasztását követően 10 másodpercig nem történik semmilyen művelet, a kijelző visszalép a menüválasztáshoz.
- A turmixolás sebességét a forgókapcsoló felett látható sávok jelzik. A turmixolás sebességéről bővebben a HU20. oldalon olvashat.
- Ha a turmixolás során használnia kell a döngölőt, kövesse a HU19. oldal utasításait.
- Ha módosítania kell a sebességet a turmixolás során, fokozatosan forgassa el a forgókapcsolót.
- Ha a jégtömlőt szeretné használni, az összeszerelésről tájékozódjon a HU15. oldalon.

### 2 Ha a turmixolás elkészült, nyomja meg a „⏏” gombot. Miután a vágókés teljesen megállt, távolítsa el a turmix-poharat a motorháztól, és ellenőrizze a keverék állagát.

A turmixolás megkezdése után 9 perccel és 40 másodperccel a mixer leáll.



- Öntse ki a keveréket a turmix-pohárból vagy kanalazza ki azt gumi kaparóval, ill. spatulával. Ne nyúljon bele a turmix-pohárba.
- A használatot követően kapcsolja ki a bekapcsoló gombot a készülék hátoldalán és húzza ki a hálózati csatlakozót.
- \* Ha a konyhai mixer a turmixolás közben megáll, az árammegszakító aktiválva lett. A visszakapcsoláshoz kövesse a HU23 és HU24 oldalon található utasításokat.

### Tört burgonyát is feldolgozhat konyhai mixerével!

- Burgonya: 300 g
- Tej: 60 mL
- Friis tejszín: 20 mL
- Só: csipetnyi
- Bors: csipetnyi
- Szerecsendió: csipetnyi
- Sózatlan vaj: 30 g

- (1) Hámozza meg a burgonyát és vágja azt 3 cm-es kockákra. Tegye a kockára vágott burgonyát és a sót fazékba, majd főzze meg azt.
- (2) Miután a burgonya megpuhult, öntse le a forró vizet és párolgassa el a maradék vizet a burgonyából tűz fölött.
- (3) Tegye a tejet, a friss tejszínt és a sózatlan vajat egy másik lábasba és melegítse fel azokat.
- (4) Tegye a (2) és a (3) pont szerint elkészített alapanyagokat a turmix-pohárba, majd adja hozzá a szerecsendiót, a sót és a borsot.  
Kezdje a keverést 1 bar értékre állított sebességgel, majd fokozatosan növelje az értéket 6 bar-ra, a keverést 1 percig végezve.

\* A burgonyát könnyebb keverni, amíg az még meleg (de nem 40 °C feletti).

# Tisztítás

- Húzza ki az elektromos hálózathoz, mielőtt elkezd tisztítani.
- Az első használatot megelőzően és minden használatot követően tisztítsa meg a terméket.
- Ne tisztítsa a mixert, amíg az nem hűlt le.
- A tisztítás előtt távolítsa el minden leszerelhető alkatrészt.
- A használat során némi elszíneződés alakulhat ki, de ez nem befolyásolja a működést.

## Megjegyzés

- Ne használjon benzint, higítót, alkoholt, fehérítőszeret, polírozó port, fém-, vagy műanyag keféket. Ezek károsíthatják a készülék felületét.
- Ne mossa a motorházat és a tartály foglalatát mosogatógépben.
- Ne tisztítsa a készüléket hegyes tárggyal, mint például fogvájó, vagy tű.

## Zárósapka/Fedőlap/Fedőlap tömítés

Hígított mosogatószerrel (semleges) és puha szivaccsal mossa le. Majd öblítse át alaposan vízzel és hagyja megszáradni.

- Szerelje szét a fedőlap tömítését.  
\* Mosható mosogatógépben

## Turmix-pohár/Tartály tömítés/Cseppfelfogó

Hígított mosogatószerrel (semleges) és puha szivaccsal mossa le. Majd öblítse át alaposan vízzel és hagyja megszáradni.

- A tisztítás előtt mindenképpen vegye ki a tartály tömítését, (az elveszhet a tisztítás során).  
\* Mosható mosogatógépben

## Vágókés-ház

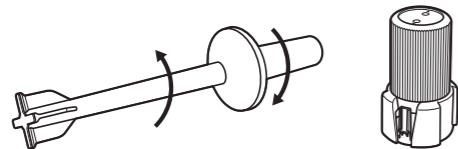
Hígított mosogatószerrel (semleges) és puha szivaccsal mossa le. Majd öblítse át alaposan vízzel és hagyja megszáradni.

### Megjegyzés

- Figyelmesen járjon el, amikor a vágókés-házat kezeli. A vágókés élesek.  
\* NEM mosható mosogatógépben

## Döngölő/Vágókés-ház tartó

Hígított mosogatószerrel (semleges) és puha szivaccsal mossa le. Majd öblítse át alaposan vízzel és hagyja megszáradni.

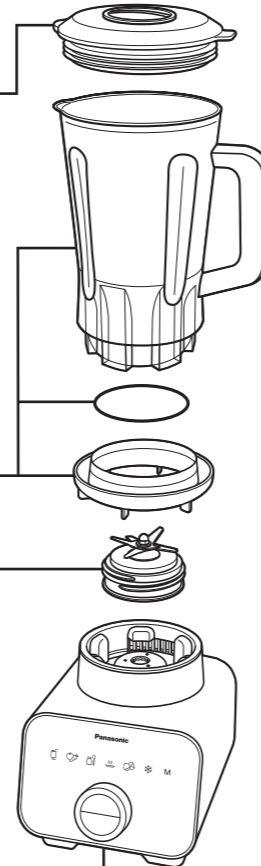


Szerelje szét/szerelje össze a döngölőt a fenti ábra alapján.

- \* Mosható mosogatógépben

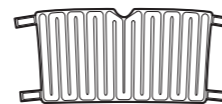
## Mosogatógépben mosható alkatrészek

- Távolítsa el a maradékokat minden alkatrésztől, mielőtt a mosogatógépbe helyezné.
- A magas hőmérséklet károsíthatja az alkatrészeket, ezért tartsa távol az alkatrészeket hőforrásoktól vagy csökkentse azok hőmérsékletét.



## Motorház/Jégtömlő

Törölje le egy konyharuhával.



### Megjegyzés

Miután a jégtömlő száraz és tiszta, tartsa azt a fagyasztóban a következő használatig.

- \* NEM mosható mosogatógépben







# Hibaelhárítás

- Mielőtt a szervizhez fordulna, ellenőrizze az alábbiakat.

Probléma	Ok és művelet
A készülék nem kapcsol be.	<ul style="list-style-type: none"> <li>● A hálózati csatlakozódugó nincs csatlakoztatva a háztartási konnektorhoz. → Csatlakoztassa a csatlakozódugót.</li> <li>● A bekapcsoló gomb nincs bekapcsolva. → A bekapcsoló gomb a készülék hátulján található.</li> <li>● Az árammegszakító bekapcsolva. → Nyomja meg a visszaállítás gombot a motorház alján (O. HU25).</li> </ul>
Nem lehet automatikus menüt kiválasztani.	<ul style="list-style-type: none"> <li>● A turmix-pohár nincs megfelelően felhelyezve. → Helyezze fel megfelelően a turmix-poharat. (O. HU18)</li> <li>● A turmixolás során a manuális üzemmódot vagy egy automatikus menüt választott ki. → Azután válassza ki az automatikus menüt vagy a manuális üzemmódot, miután a motor lekapcsol.</li> <li>● Kesztyűben nyomta meg a gombokat. → Puszta kézzel nyomja meg a gombokat.</li> <li>● Nedves kézzel nyomta meg a gombot. → Szárítsa meg a kezét, majd újra nyomja meg a gombot.</li> <li>● Nem nyomta meg a gombot. → Ügyeljen arra, hogy a képnél nyomja meg a gombot.</li> </ul>
Annak ellenére, hogy be van kapcsolva, a készülék nem kezdi meg a turmixolást.	<ul style="list-style-type: none"> <li>● A turmix-pohár nincs megfelelően felhelyezve. → Helyezze fel megfelelően a turmix-poharat.</li> <li>● Nincs automatikus menü vagy a manuális üzemmód kiválasztva. → Válasszon egy automatikus menüt vagy a manuális üzemmódot.</li> <li>● A hozzávalók elakadtak. → Vegye ki a hozzávalókat a turmix-pohárból, majd tegye vissza azokat.</li> </ul>
A menü kiválasztása törölve lett. (A menü összes kijelzője villog.)	<ul style="list-style-type: none"> <li>● A Leállítás/Indítás gombot nem nyomták meg a menü kiválasztását követő 10 másodpercen belül. → A menü kiválasztása 10 másodperc inaktivitást követően törlésre kerül, hogy megelőzze a motor működés közbeni üzemmódváltást. Válasszon ismét egy automata menüt vagy a manuális üzemmódot, és nyomja meg a „◀▶” gombot 10 másodpercen belül.</li> </ul>
Az automata menükben az idő csak korlátozottan állítható.	<ul style="list-style-type: none"> <li>● A maximális és minimális turmixolási idő minden menühöz eltérően állítható be. → Állítsa be az időt az egyes menük beállítási tartományában. (O. HU16)</li> </ul>
A készülék turmixolás közben leáll.	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Az áramkörü megszakító védelem aktiválva van. <ul style="list-style-type: none"> <li>• Túl sok hozzávaló</li> <li>• Kemény hozzávalókat turmixol</li> <li>• Rendellenes hang, vagy rezgés. → Az árammegszakító kioldása. (O. HU25)</li> <li>• Ragadós hozzávalókat használ → Adjon hozzá folyadékot.</li> </ul> </li> <li>● Túllépte a maximális működési időt (kb. 9 perc 40 másodperc). → Kapcsolja le a készüléket, és folytassa 10 perc pihenés után.</li> <li>● A biztonsági zár a megdöntődött turmix-pohár miatt aktív, ha a döngölőt használja. → Indítsa újra, és fogja le a fedelet, ha a döngölőt használja.</li> </ul>


# Hibaelhárítás

■ Mielőtt a szervizhez fordulna, ellenőrizze az alábbiakat.

Probléma	Ok és művelet
A turmix-pohárból szivárog a keverék.	<ul style="list-style-type: none"> <li>● A vágókés-ház túl lazán van csatlakoztatva. → Szorítsa meg a ház és a turmix-pohár csatlakoztatását. (O. HU14)</li> <li>● A keverőtartály fedelének tömítése nincs megfelelően felhelyezve. → Helyezze fel megfelelően a tömítést. (O. HU14)</li> <li>● A turmix-pohár fedelének tömítése sérült. → Cserélje ki a tömítést. (O. HU25)</li> </ul>
Rendellenes hang vagy rezgés.	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Túl sok hozzávaló van a turmix-pohárban. → Állítsa meg a készüléket, és csökkentse a hozzávalók mennyiségét.</li> <li>● A vágókés-ház lazán van csatlakoztatva. → Szorítsa meg a ház és a turmix-pohár csatlakoztatását. (O. HU14)</li> </ul>
A vágókés forog.	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Túl sok a jégkocka vagy a fagyasztott gyümölcs. → Kapcsolja le a készüléket, és ha a vágókés teljesen megállt, helyezze be a döngölőt a keringetéshez. (O. HU19)</li> <li>● A folyadékmenyiség alacsony. → Adjon hozzá folyadékot.</li> </ul>
A keverék textúrája és állaga nem lesz megfelelő.	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Ha 4 adagnál kevesebbet vagy többet turmixol, a keverék textúrája és állaga nem biztos, hogy megfelelő lesz az automata menük használata során. → Próbálja a manuális üzemmódot használni. (O. HU20-21)</li> </ul>
A  és  visszajelzők felváltva villognak. A  és  visszajelzők felváltva villognak.	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Ez hibát jelez. → Keressen fel egy hivatalos Panasonic szervizközpontot ellenőrzés és javítás céljából.</li> </ul>
A készülék leáll turmixolás közben, és a  és M visszajelzők felváltva villognak.	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Bekapcsolódott a túlterhelésvédelem. <ul style="list-style-type: none"> <li>• Túl sok hozzávaló</li> <li>• Kemény hozzávalókat használ.</li> <li>• A kiválasztott sebességi fokozat túl alacsony a hozzávalók</li> </ul>                     → Kapcsolja le a készüléket és várjon 10 percet a következő használat előtt.                      * Fennáll a meghibásodás lehetősége, ha azonnal újra használja.                      A készülék újbóli használatakor hagyja, hogy a vágókés szabadon forogjon, ehhez csökkentse a hozzávalók mennyiségét, vagy növelje a sebességet.                 </li> </ul>
Keverés közben a készülék leáll és váltakozva villog a  , ill. a M kijelző	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Ez a motor túlmelegedésére utal. Állítsa le a készüléket és várja meg, amíg az lehűl. (Ha a készüléket készenléti üzemmódba kapcsoljuk a HU18 1. ábra szerint, akkor az hőmérséklet visszaáll a normál értékre.)</li> </ul>

# Áramköri megszakító védelem

Túlterhelés esetén levált az árammegszakító, és a konyhai mixer automatikusan leáll. Az alábbiakat teheti a védelem kikapcsolásához.

1. Távolítsa el a turmix-poharat a motorháztól, és csökkentse a hozzávalók mennyiségét a kapacitás felénél alacsonyabb szintre.
2. Fordítsa fel a motorházat, és nyomja meg a visszaállító gombot az alján.
3. Helyezze vissza a turmix-poharat, és az automata menü vagy a manuális üzemmód beállítását követően nyomja meg a „” gombot a turmixolás újratekéséhez.



# Cserélhető tartozékok

Az alkatrészek elérhetőek a kereskedőnél, illetve a szervizközpontban.

Alkatrész neve	Cikkszám
Tartály tömítés	VE28B2461
Fedőlap tömítés	VE22B2461K0
Jégtömlő	VU03E246

# Műszaki adatok

	MX-ZX1800
Hálózati tápfeszültség	230 - 240 V ~ 50 Hz
Teljesítményfelvétel	1200 - 1300 W
Sebességszabályozó	10 fokozatú sebességszabályzó
Működési osztály	Folyamatos üzem (Ismételje meg a 9 perc BE, 10 perc KI ciklust)
Kapacitás	1800 mL
Méret (Szélesség × Mélység × Magasság) (kb.)	22,8 × 24,0 × 44,7 cm
Tömeg (kb.)	6,1 kg
A hálózati csatlakozókábel hossza (kb.)	1,9 m
A levegőben terjedő zaj szintje	91 (dB (A) referenciaérték 1 pW)

**Tájékoztatás felhasználók számára az elhasználdott készülékek,  
begyűjtéséről és ártalmatlanításáról**

**Csak az Európai Unió és olyan országok részére, amelyek begyűjtő  
rendszerekkel rendelkeznek**



Ha ez a szimbólum szerepel a termékeken, a csomagoláson és /  
vagy a mellékelt dokumentumokon, az elhasznált elektromos és  
elektronikus termékeket nem szabad keverni az általános háztartási  
szeméttel.

Az elhasználdott készülékek, megfelelő kezelése, hasznosítása  
és újrafelhasználása céljából, kérjük, hogy a helyi törvényeknek,  
megfelelően juttassa el azokat a kijelölt gyűjtőhelyekre.

E termékek előírás szerű ártalmatlanításával Ön hozzájárul az értékes  
erőforrások megóvásához, és megakadályozza az emberi egészség és a  
környezet károsodását.

Amennyiben a begyűjtéssel és újrafelhasználással kapcsolatban további kérdése  
lenne, kérjük, érdeklődjön a helyi önkormányzatnál.

E hulladékok szabálytalan elhelyezését a nemzeti jogszabályok büntethetik.

# Memo

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---



## Sisältö

Sivu

Turvallisuusohjeet.....	FI13
Tärkeää tietoa.....	FI11
Laitteen osat ja käsittelyohjeet.....	FI12
Turvalukko.....	FI13
Ennen käyttöä - Purkaminen ja kokoaminen - .....	FI14
Valikkojen ja toimintojen opas automaattisille valikoille.....	FI16
Automaattisten valikoiden käyttö.....	FI18
Määrien ja toimintojen opas manuaaliselle tilalle.....	FI20
Manuaalisen tilan käyttö.....	FI21
Puhdistus.....	FI22
Vianmääritys.....	FI23
Suojapiiri.....	FI25
Varaosat.....	FI25
Tekniset tiedot.....	FI25

Kiitos, kun valitsit tämän Panasonic-tuotteen.

- Tämä tuote on tarkoitettu kotikäyttöön.
- Lue nämä ohjeet huolellisesti, niin opit käyttämään laitetta oikein ja turvallisesti.
- Ennen kuin käytät laitetta, luet tarkasti luku ”Varotoimet” (Sivut FI3-10).
- Säilytä nämä ohjeet myöhempää tarvetta varten.



Tämä symboli tuotteessa osoittaa ”Muista lukea käyttöohje ennen käyttöä”.

## Turvallisuusohjeet

Noudata näitä ohjeita.

Vältä vahingot ja vammat käyttäjälle, muille ihmisille ja omaisuudelle noudattamalla alla olevia ohjeita.

### ■ Tässä taulukossa on ilmoitettu virheellisestä käytöstä aiheutuvan vamman vakavuusaste.



#### **VAROITUS:**

Osoittaa mahdollisen vaaran, joka voi johtaa vakavaan loukkaantumiseen tai kuolemaan.



#### **HUOMIO:**

Osoittaa mahdollisen vaaran, joka voi johtaa lievään loukkaantumiseen tai omaisuuden vahingoittumiseen.

### ■ Symbolit on luokiteltu ja selitetty seuraavalla tavalla.



Tämä symboli ilmaisee kieltoa.



Tämä symboli ilmaisee vaatimusta, jota on noudatettava.



## **VAROITUS**

**Sähköiskun, oikosulun aiheuttaman tulipalon, palovammojen tai vakavan loukkaantumisen estäminen.**



### ● **Älä vaurioita verkkojohtoa tai pistoketta.**

Seuraavat asiat ovat ehdottomasti kiellettyjä. Älä muunna johtoa.

Älä sijoita johtoa kuuman kohteen

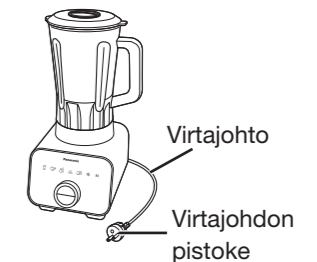
päälle tai lähelle. Älä taivuta tai kierrä johtoa.

Älä vedä johtoa myötäilemään voimakkaasti. Älä

ohjaa johtoa terävän reunan yli. Älä laita raskasta

esineitä johdon päälle. Älä kääri virtajohtoa



kiepiksi. Äläkä kannattele laitetta virtajohdosta.






# Turvallisuusohjeet

Noudata näitä ohjeita.

## VAROITUS

-  ● **Älä käytä laitetta, jos verkkojohto tai pistoke on rikki tai jos pistoke on kytketty huonosti pistorasiaan.**  
→ Viallisen virtajohtoa saa vaihtaa vain laitteen valmistaja, sen valtuuttama huolto tai tehtävään pätevä henkilö.
- **Älä kytke tai irrota verkkojohtoa, jos kätesi ovat märät.**
  - Kuivaa kädet aina ennen verkkojohtoa käsittelemistä ja laitteen käynnistämistä.
-  ● **Varmista, että alueesi sähköverkon jännite on sama kuin laitteeseen merkitty käyttöjännite.**  
Vältä kytkemästä samaan pistorasiaan useita laitteita. Jos kytket useita laitteita samaan pistorasiaan, varmista, ettei laitteiden yhteenlaskettu tehontarve ylitä pistorasian sallittua kuormaa.
- **Kytke verkkojohto hyvin.**  
(Muuten seurauksena voi olla sähköisku ja mahdollisesti kuumenevan pistokkeen aiheuttama tulipalo.)

## VAROITUS

-  ● **Puhdista virtajohtoa pistoke säännöllisesti pölystä.**  
(Kertyvä pöly voi imeä itseensä kosteutta, mikä voi rikkoa eristeen ja aiheuttaa tulipalon.)  
→ Irrota verkkojohto ja puhdista kuivalla pyyhkeellä.
- **Säilytä verkkojohto lasten ulottumattomissa. Älä anna verkkojohtoa roikkua pöydän reunan yli.**
-  ● **Älä upota moottorin sisältävää runkoa veteen tai roiski sen päälle vettä.**
- **Älä pura, korjaa tai muunna tätä laitetta.**  
→ Ota yhteys laitteen myyjään tai Panasonic-huoltoon.
- **Älä anna lasten leikkiä pakkausmateriaaleilla.**  
(Tukehtumisvaara.)
- **Älä aseta keittovalikkoa virheellisesti. Sisältö voi ylikuumeta, jos sitä sekoitetaan liikaa.**  
Ylikuumeneminen voi aiheuttaa palovammoja.
-  ● **Pidä lapset aina poissa laitteen luota.**
  - Lapset eivät ymmärrä vaaroja, jotka voivat johtua kodinkoneiden virheellisestä käytöstä.

# Turvallisuusohjeet

Noudata näitä ohjeita.

## VAROITUS

- **Lopeta laitteen käyttö heti ja irrota verkkojohto siinä epätodennäköisessä tilanteessa, että laite lakkaa toimimasta kunnolla.**  
(Seurauksena voi olla käryämistä, tulipalo, sähköisku tai palovamma.)  
Esimerkkejä epätavallisista tiloista tai toimintahäiriöistä:
  - Verkkojohto tai pistoke tulevat epätavallisen kuumiksi.
  - Verkkojohto on viallinen tai virransyöttö lakkaa toimimasta.
  - Rungon muoto muuttuu, se on silminnähdessä vaurioitunut tai tuntuu epätavallisen kuumalta.
  - Laite pitää käytön aikana epätavallista käyntiääntä.
  - Laitteesta lähtee paha hajua.
  - Tapahtuu jotain muuta epätavallista tai toimintahäiriö.  
(Seurauksena voi olla sähköisku tai sähkövuoto.)  
→ Irrota verkkojohto heti ja ota yhteys jälleenmyyjään tai Panasonic-huoltoon toimittaaksesi laitteen tarkastukseen tai huoltoon.
- **Ole varovainen ettet läikytä kuumaa nestettä, koska se saattaa roiskua, kun kaadat sitä tehosekoittimeen tai tehosekoittimesta äkillisestä höyryntymisestä johtuen.**
- **Varo keiton kuumenemista tehosekoittamisen aikana.**
  - Älä jätä laitetta toimintatilaan valvomatta.

## VAROITUS

- **Lapset eivät saa käyttää tätä laitetta. Säilytä laite ja sen johto lasten ulottumattomissa. Fyysisesti, aisteiltaan tai henkisiltä kyvyiltään rajoittuneet henkilöt tai kokemusta ja tietoa vailla olevat henkilöt saavat käyttää laitteita vain valvottuina tai laitteen turvalliseen käyttöön ymmärrettävästi ohjeistettuina. Lapset eivät saa leikkiä laitteella.**  
(Seurauksena voi olla palovamma, henkilövahinko tai sähköisku.)

## HUOMIO

**Sähköiskun, savun, tulipalon, palovammojen, vahingoittumisen tai omaisuuden vaurioitumisen estäminen.**

- **Käytä laitetta vain tässä ohjeessa kuvattuun tarkoitukseen.**
  - Panasonic ei ole vastuussa, jos laitetta on käytetty väärin tai näitä ohjeita ei ole noudatettu.

# Turvallisuusohjeet

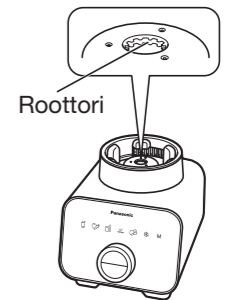
Noudata näitä ohjeita.

## ⚠ HUOMIO

- **Älä käytä laitetta seuraavissa sijoituspaikoissa:**
  - Epätasaiset alustat, matot, pöytäliinat tms.
  - Laitteen päälle voi roiskua vettä. Laitteen lähellä on lämmönlähde.  
(Seurauksena voi olla sähköisku tai sähkövuoto.)
  - Laitteen lähellä on paljon vettä, kuten kylpyamme, tiskiallas tai muu nestesäiliö.  
(Seurauksena voi olla sähköisku tai sähkövuoto.)
  - Lähellä seinää tai huonekaluja.  
(Se voi aiheuttaa värjäytymistä tai vääntymistä.)
- **Älä työnnä laitteen aukkoihin mitään esineitä.**
  - Etenkin metalliesineet, kuten pinnit ja metallilangat.
- **Älä tartu laitteeseen verkkojohdon välityksellä.**
- **Käytä vain tämän laitteen aitoja varaosia.**
- **Älä käytä laitetta yhtäjaksoisesti yli 9 minuuttia.** Anna sen olla käymättä 10 minuutin ajan aina 9 minuutin käyttökerran jälkeen.
- **Älä laita sormia tai työkaluja kuten lusikkaa tai haarukkaa sekoitinkannuun laitteen käydessä.**
- **Irrota laite verkkosähköstä aina, kun se jätetään valvomatta, ja aina ennen kokoamista, purkamista ja puhdistamista.**

## ⚠ HUOMIO

- **Älä jätä laitetta toimintatilaan valvomatta.** Sammuta laite, kun se ei ole käytössä. Laite voi muussa tapauksessa ylikuumeta.
- **Älä laita sekoitinkannuun kuumia aineita (yli 40 °C).**
- **Älä käytä laitetta ilman, että kansi on paikallaan.**
- **Älä avaa kantta tai pura sekoitinkannua käytön aikana.**
- **Älä ylitä aineiden enimmäismääriä sekoitinkannussa. (S. FI16, 20)**
- **Älä koske roottoriin välittömästi käytön jälkeen, se voi olla kuuma.**
- **Älä laita kättäsi kannuun, kun otat seosta pois.** Käytä muovista kaavinta tai lastaa ottaaksesi ne pois.
- **Kun irrotat virtajohdon sitä irrottaessa, vedä virtajohdon pistokkeesta.** Ei koskaan virtajohdosta.
- **Pane laite tukevalle, kuivalle, puhtaalle ja kuumaa kestäväälle työtasolle.**
- **Varo, ettet kompastu virtajohtoon laitteen käydessä.**





# Turvallisuusohjeet

Noudata näitä ohjeita.

## HUOMIO

- **Sammuta laite ja irrota se sähköverkosta, ennen kuin vaihdat lisäosia tai käsittelet käytön aikana liikkuvia osia.**
- **Terien käsittelyssä, kannun tyhjentämisessä ja puhdistuksessa tulee olla varovainen.**
- **Avaa kansi tai irrota sekoitinkannu moottorin sisältävästä rungosta, kun terä on pysähtynyt kokonaan.**

# Tärkeää tietoa

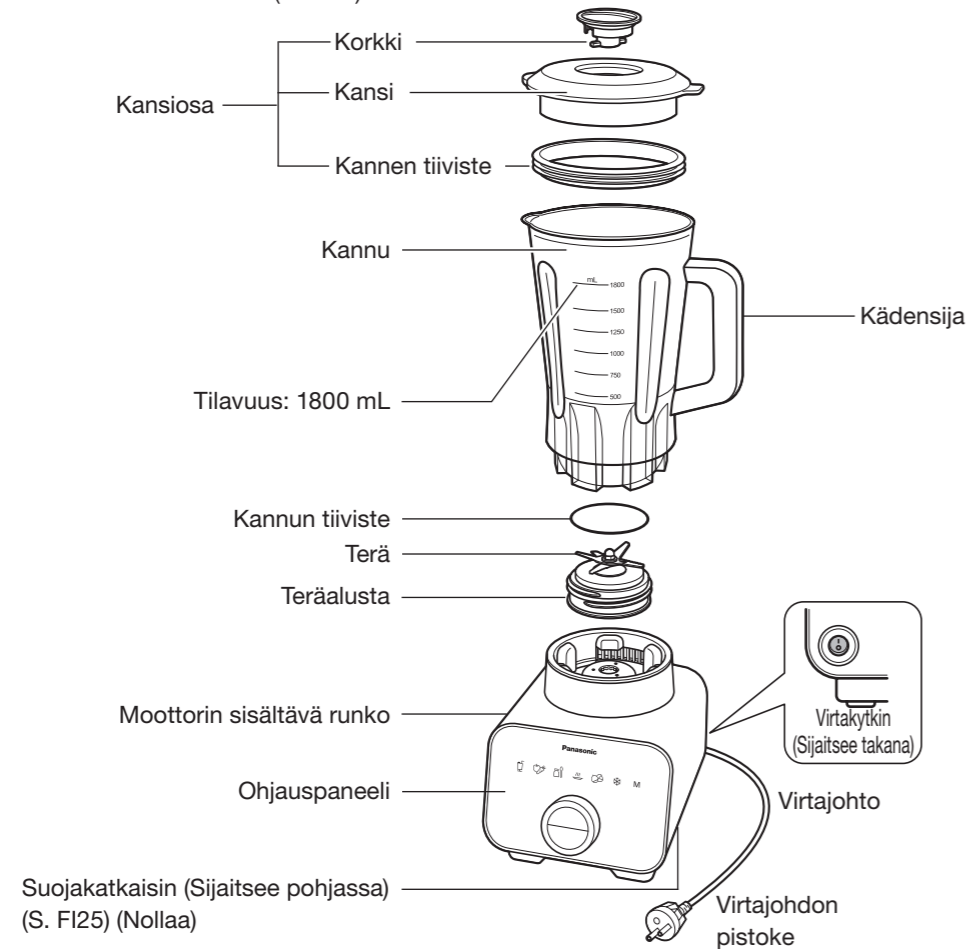
- Älä laita sekoitinkannua kuumille pinnoille tai mikroaaltouuniin.
- Älä pudota laitetta; se voi mennä rikki.
- Älä käytä laitetta ulkona.
- Älä kiedo virtajohtoa moottorin sisältävän rungon ympäri.
- Varmista että osat ovat kiinnitettyjä tukevasti paikoilleen.
- Puhdista laite jokaisen käyttökerran jälkeen.
- Älä käytä laitetta ilman aineksia.
- Älä säilö nestettä kannussa.

## <Jääpakkaus>

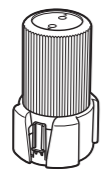
- Älä käytä jääpakkausta kannun sisäpuolella. Jääpakkaus on tarkoitettu käytettäväksi tehosekoittimen ulkopuolella. (S. FI12)
- Älä käytä, jos se on vahingoittunut.
- Älä anna lasten tai lemmikkien leikkiä jääpakkauksen kanssa.
- Älä niele jääpakkauksen sisältöä.
- Älä käytä mikroaaltouunissa, pese astianpesukoneessa, äläkä altista erittäin kuumalle vedelle.
- Säilytä jääpakkaus viileässä paikassa tai pakastimessa.

# Laitteen osat ja käsittelyohjeet

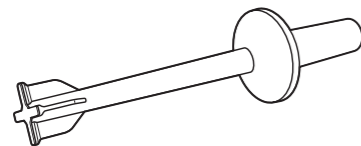
■Pese kaikki irrotettavat osat ennen laitteen käyttämistä ensimmäisen kerran tai jos et ole käyttänyt laitetta vähään aikaan. (S. FI22)



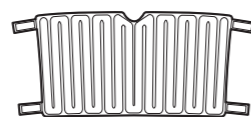
## Lisävarusteet



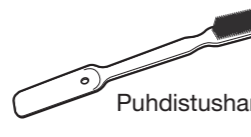
Kannun pidike  
(Käytä sitä teräalustan liittämiseen/irrottamiseen.)



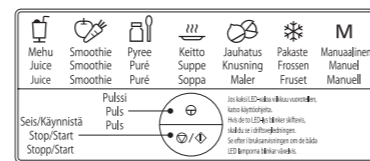
Survin  
Käytä sitä aineiden sekoittamiseen tai survomiseen. (S. FI19)



Jääpakkaus (Jäähdytä sitä pakastimessa yli 4 tuntia)  
Käytä jääpakkausten seoksen pitämiseen viileänä (noin 30 minuuttia\*) sekoitettaessa ja/tai sekoittamiseen jälkeen kietomalla se sekoitinkannun ympärille. Se voi estää näkymän, kun sitä käytetään survimen kanssa.  
\* Kylmäeristyksen kesto saattaa vaihdella huoneen ja ainesosien lämpötilasta johtuen.

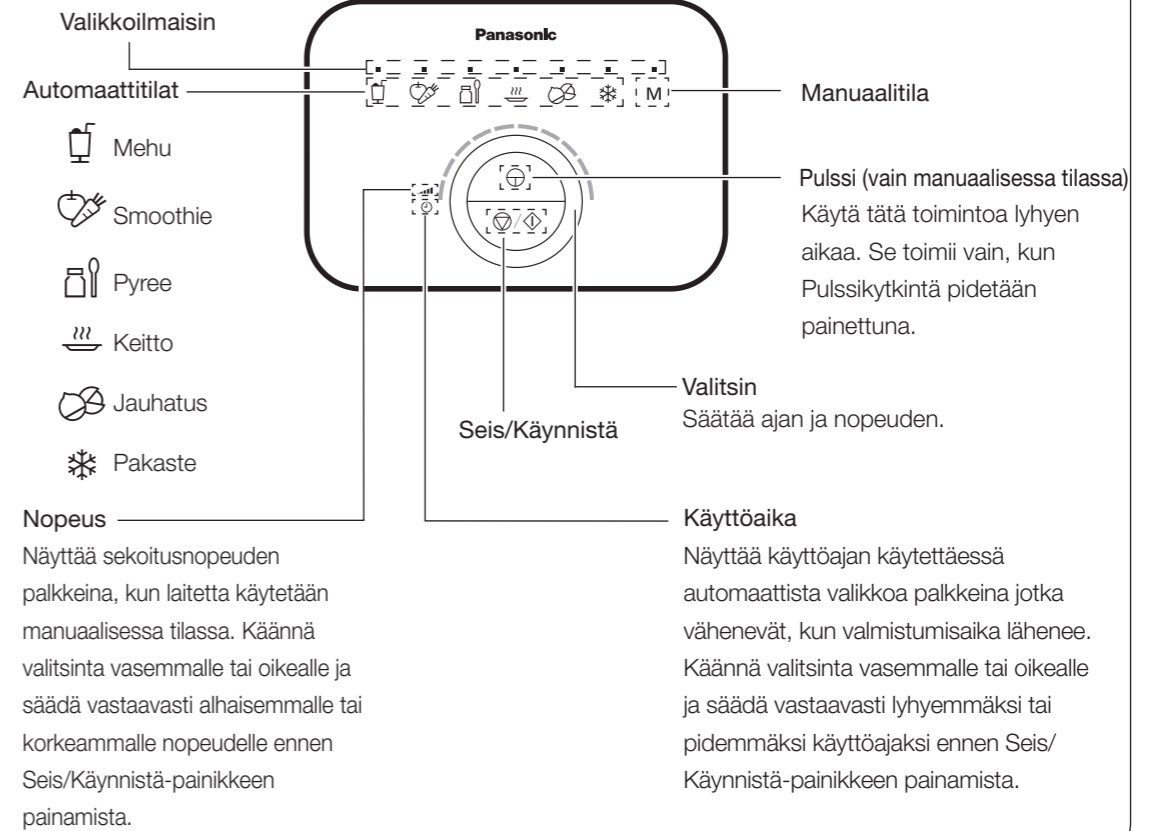


Vedenkeräin  
Käytä vedenkeräintä jääpakkausten kanssa keräämään vesipisarat.



Valikkotarra  
Kiinnityspaikka: Katso ohjeet kohdasta Valikkotarra.

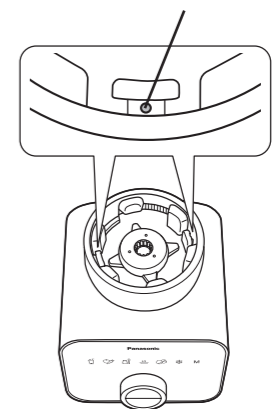
## Ohjauspaneeli



## Turvalukko

Turvallisuussuojajärjestelmä on suunniteltu estämään moottorin käynnistyminen ilman kannua tai jos kannu ei ole asetettu oikein tai jos sitä kallistetaan käytön aikana.  
Älä käsittele turvapinnejä millään tavalla. Niin tekeminen voi aiheuttaa moottorin käynnistymisen ja aiheuttaa mahdollisesti henkilövahingon.

### Turvalukitsin



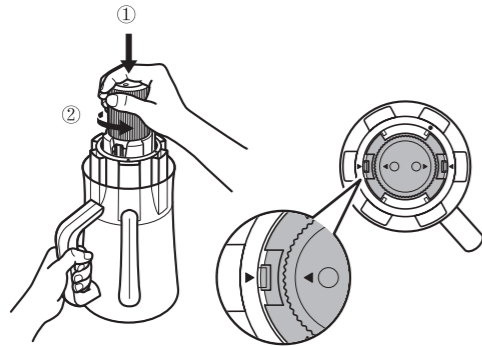
Suomalainen

# Ennen käyttöä - Purkaminen ja kokoaminen -

## Teräalustan purkaminen ja kokoaminen

### <Purkaminen>

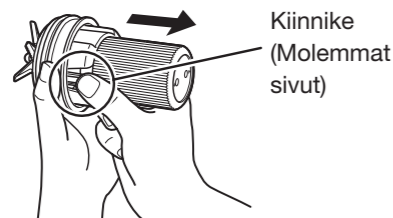
- 1** Liitä kannun pidike ja kohdista ▲ -merkit teräalustan pohjassa ja pohjan pidikkeessä. Käännä sitä sitten vastapäivään.



- 2** Vedä sekoitinkannun pidike ulos.
- Älä paina kiinnikkeitä kannun pidikkeessä, jotta vältät teräalustan putoamisen.



- 3** Paina kiinnikkeitä kannun pidikkeessä ja irrota teräalusta siitä.

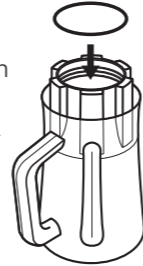


#### Huom

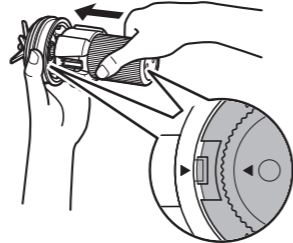
- Ole varovainen, kun käsittelet teräalustaa. Terät ovat teräviä.
- Jos tiivistettä ei kiinnitetä huolellisesti sekoitinkannuun ja/tai teräalustaa ei ole kiinnitetty sekoitinkannuun, nesteet voivat vuotaa.

### <Kokoaminen>

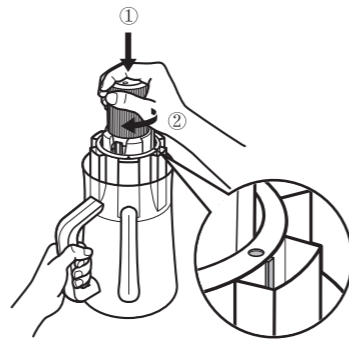
- 1** Liitä kannun tiiviste sekoitinkannun pohjan uraan. (Jos kannun tiivistettä ei asenneta kokonaan uraan, nesteet voivat vuotaa kannusta.)



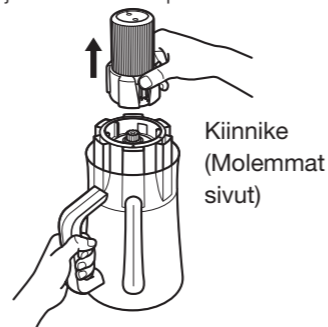
- 2** Liitä kannun pidike ja kohdista ▲ -merkit teräalustan pohjassa ja pohjan pidikkeessä, paina sitten kannun pidikettä, kunnes kuulet napsahduksen.



- 3** Laita teräalusta kannuun kohdistamisen jälkeen, käännä sitten kannun pidikettä, kunnes se ei enää käänny. (O-merkki teräalustassa kohdistuu kannun viivan kanssa.)



- 4** Paina kiinnikkeitä ja irrota kannun pidike.



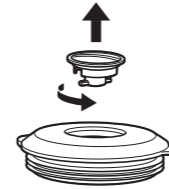
## Kansiosan purkaminen ja kokoaminen

### <Purkaminen>

- 1** Vedä kiinnike ylös ja avaa kansi.



- 2** Käännä korkkia vastapäivään ja vedä se pois.

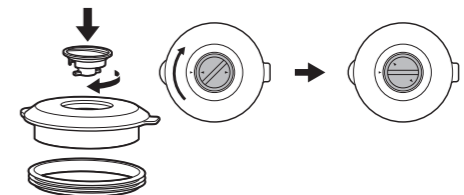


#### Huom

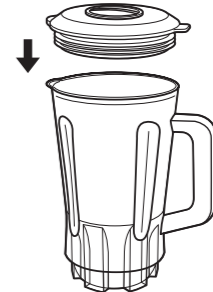
- Jos pakotat kansiosan auki, ole varovainen, että nesteitä ei roisku. Varo myös nousevia höyryjä, jos sekoitat kuumia nesteitä.

### <Kokoaminen>

- 1** Liitä kannen tiiviste oikein kannen uraan, kohdista kansi korkin ▼ -merkin kanssa. Käännä sitten korkkia myötäpäivään, kunnes ▼ -merkki kannessa kohdistuu hyvin korkin = -osan kanssa ja kuulet napsahduksen. (Jos kannen tiiviste ei ole asennettu oikein, kannen läpi voi vuotaa nesteitä.)



- 2** Laita kansiosa sekoitinkannuun ja paina alas.



#### Huom

- Varmista, että kansiosa on liitetty kunnolla.

Oikein

Väärin



- Kun survin ei ole käytössä, muista liittää korkki sekoittaessa.
- Kun käytät Pakaste-valikkoa, laita survin kannen aukosta korkin liittämisen sijasta.

## Jääpakkauksen kokoaminen ja vedenkeräin

### <Jääpakkkaus>

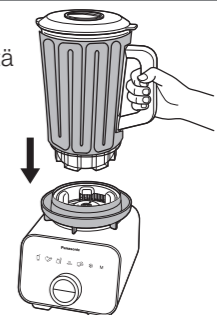
Käytä jääpakkauksen teippejä ja kiinnitä jääpakkauksen kannun kädensijan yli ja ali niin, että tarra on pakkauksen ulkopuolen suuntaan.

### <Vedenkeräin>

Aseta vedenkeräin moottorin sisältävään runkoon ja paina se alas.






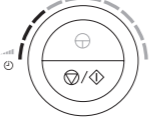

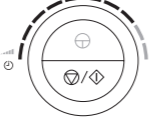




#### Huom

Kun poistat vedenkeräimen sekoittamisen jälkeen, varo veden roiskumista.



# Valikkojen ja toimintojen opas automaattisille valikoille

■ Automaattisen valikon valinnoissa on ohjelmoituja nopeuksia ja kestoja, jotka vaihtelevat yksilöllisesti ja pysähtyvät automaattisesti.

Valikko	Määrä (annos 4:lle)	Automaattivalikko		Lisäsekoitus (Käytä manuaalista tilaa)	Huomautukset
		Alkuasetus	Ajan säätäminen	Nopeus	
 <b>Mehu</b> Mehu, jonka rakenne on maukas ja tasainen.	1200 mL	3 palkkia (1 min 30 s) 	1-5 palkkia (Suositus) ● Pehmeät aineet: 1 palkki ● Kovat aineet: 5 palkkia	Aloita 1 palkista ja lisää vähitellen 9 palkkiin.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kun laitat aineksia kannuun, laita nesteet ensin ja sen jälkeen jäljellä olevat ainesosat. Tämä varmistaa että ainesosat ovat tasaisesti sekoitettuja.</li> </ul>
 <b>Smoothie</b> Tee paksuja smoothieita vähemmällä nestemäärällä kuin mehuja.	800 mL	3 palkkia (1 min) 	1-5 palkkia (Suositus) ● Pehmeät aineet: 1 palkki ● Kovat aineet: 5 palkkia	Aloita 1 palkista ja lisää vähitellen 9 palkkiin.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kun laitat aineksia sekoitinkannuun, laita nesteet ensin.</li> <li>• Jos aineissa ei ole paljon vettä, terä ei pyöri. Lisää silloin nestettä tai käytä survinta.</li> </ul>
 <b>Pyree</b> Tee tasaista pyreetä ruuanlaittoa varten.	400 g	3 palkkia (1 min 10 s) 	1-5 palkkia (Suositus) ● Ainekset, joissa on paljon nestettä: 1 palkki ● Ainekset, joissa on vähemmän nestettä: 5 palkkia	Aloita 1 palkista ja lisää vähitellen 9 palkkiin.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Käytä survinta helpottamaan aineiden pyörimistä, kun käytät aineita, joiden vesipitoisuus on alhainen, kuten keitetty pinaatti, kurpitsa tai bataatti. Jos tällaisiin aineisiin lisätään vettä, pyreen muodostaminen on helppoa.</li> <li>• Jos survin ei yllä aineisiin, lisää aineita.</li> </ul>
 <b>Keitto</b> Tee tasaista keittoa samalla kun lämmität sen 60-90 °C:seen. <b>Huom</b> Lämpötila voi nousta, kun sekoitat keittoja.	1000 mL	8 palkkia (7 min 40 s) 	Säädä nopeutta keiton lämpötilan mukaan, ennen kuin kaadat sen sekoitinkannuun: ● Keitto 40 °C: 6 palkkia ● Keitto 30 °C: 7 palkkia ● Keitto 20 °C: 8 palkkia ● Keitto 10 °C: 9 palkkia ● Keitto 5 °C: 10 palkkia	Aloita 1 palkista ja lisää vähitellen 9 palkkiin.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kun sekoitat keittoja, sekoitinkannun lämpötila nousee. Irrota sekoitinkannu varovaisesti ja tyhjennä seos.</li> <li>• Ainekset, joita ei voi syödä raakana, kuten perunat, pavut, sipulit, liha ja kala, tulee esikypsentää ennen sekoitusta.</li> <li>• Kun käytät tärkkelyspitoisia aineksia, kuten perunat, kurpitsa, pavut, tärkkelyksen, kaurahiutaleiden tai riisin kanssa, laske aika-asetusta yhdellä palkilla.</li> <li>• Varmista, että aika-asetus on oikein.</li> <li>• Pidä tehosekoitinta silmällä, kun se on käynnissä.</li> </ul>
 <b>Jauhatus</b> Jauha ainekset hienoksi jauheeksi.	100 g	2 palkkia (15 s) 	1-3 palkkia (Suositus) ● Pehmeät aineet: 1 palkki ● Kovat aineet: 3 palkkia	8 palkkia pulssipainikkeella (Paina muutamia kertoja)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Varmista, että sekoitinkannu on täysin kuiva, ennen kuin lisäät aineksia.</li> <li>• Jos pähkinöitä on sekoitettu liian kauan, ne voivat muuttua voimaiseksi seokseksi.</li> <li>• Ennen kuin sekoitat lisää, raaputa pähkinät sekoitinkannun sisäpuolelta.</li> </ul>
 <b>Pakaste</b> Tee sileää jälkiruokaa pelkistä pakastetuista hedelmistä.	400 g	3 palkkia (1 min 35 s) 	1-4 palkkia (Suositus) ● Osittain sulatettu: 1-2 palkkia ● Pakaste: 3-4 palkkia	Aloita 1 palkista ja lisää vähitellen 9 palkkiin.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Levitä ainesosat pakastamista varten niin, että ne eivät kosketa toisiaan.</li> <li>• Sulata pakastetut ainesosat huoneen lämpötilassa niin kauan, että haarukalla voi pistää aineiden läpi.</li> <li>• Muhenna aineksia survimella sekoituksen aikana. Pidä kannesta kiinni, jotta se ei liiku tai kallistu. On helppoa survoa osittain sulanutta hedelmää.</li> </ul>

## <Ainesten valmistelu>

- Kovat aineet: Leikkaa 3 cm pienemmiksi kuutioiksi
  - porkkanat
  - perunat
  - kurpitsat jne.
- Pehmeät aineet: Leikkaa 5 cm:n kuutioiksi
  - banaanit
  - persikat
  - tomaatit jne.
- Lehtivihannekset: Leikkaa 3-5 cm leveiksi paloiksi.
- Pähkinät: Poista kuori.

## Huom

Jos haluat käyttää Pakaste-valikkoa, leikkaa ainekset 3 cm:n kuutioiksi ennen jäädytystä.

## <Kielletyt ainekset>

- Kurkuma (kuutiaina)
- Sarda (paloina)
- Kuivattu abaloni
- Muut kuin ruoka-ainekset

## <Ei-suositellut ainekset>

- Sitruhedelmien kuoret: Lisää katkeran maun.
- Maissintähkät ja kovat siemenet: Rakenne ei ole hyvä.

## Huom

- Ainesten rakenne ja koostumus vaihtelee seoksen aineksista ja/tai määrästä riippuen. Kun sekoitat pakastettuja hedelmiä siemenineen Pakaste-valikossa, se voi vaikuttaa rakenteeseen.
- Jos sinun täytyy käyttää survinta, katso sivua FI19.
- Aloita lisäsekoitusta varten 1 palkista ja lisää nopeutta vähitellen. (Paitsi jauhatusvalikon valinnassa.) Säädä sekoitusaikaa seoksen mukaan.
- Jos yrität asettaa määritysalueen ulkopuolella olevan ajan, kuulet äänimerkin.
- Älä laita sekoitinkannuun kuumia aineita (yli 40 °C).
- Lisää kevyet ja pehmeät ainekset ensin.



# Automaattisten valikoiden käyttö

- Valmistelu**
- ① Liitä kannu ja teräalusta. (S. FI14-15)
  - ② Valmistele ainekset ja laita ne sekoitinkannuun. (S. FI17)  
(Laita neste ensin)

## 1 Aseta sekoitinkannu moottorin sisältävään runkoon. Laita johto pistorasiaan ja käynnistä.

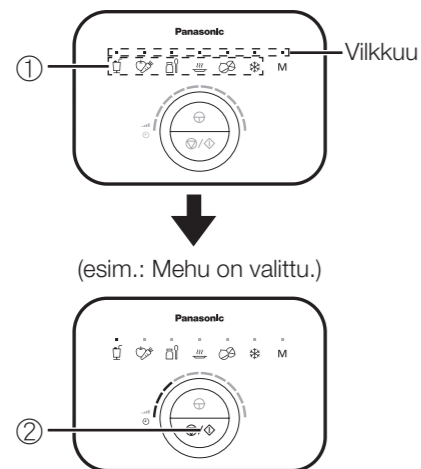


- Varmista, että teräalusta ja kansiosa on liitetty tiiviisti. (S. FI14-15)  
Kun käytät Pakaste-valikkoa, laita survin kannen aukosta korkin liittämisen sijasta.
- Varmista, että sekoitinkannu on asetettu moottorin sisältävään runkoon oikein, muussa tapauksessa painikkeita ei voi käyttää.
- Kun haluat käyttää jääpakkausta, katso kokoamisohjeet sivulta FI15.

## 2 Valitse valikko ja käynnistä painamalla "◇".

- Paina kuvaa ja valitse valikko.

(Kuva 1: Ohjauspaneeli tehtäessä valikkovalinta)



- Jos mitään toimintoa ei valita 10 sekuntiin manuaalisen tilan valinnan jälkeen, osoittimet palaavat edellisen valikon valintaan. (Kuva 1)
- Palkit näyttävät sekoitusajan ja palkkien määrä vähenee, kunnes sekoitusprosessi on valmis.
- Jos haluat säätää sekoitusaikaa, käännä valitsinta vasemmalle tai oikealle ja lyhennä tai pidennä aikaa ennen kuin painat "◇" -näppäintä. (S. FI16)
- Automaattiset valikot pysähtyvät automaattisesti, mutta jos sinun täytyy pysäyttää prosessin aikana, paina "▽".
- Jos sinun täytyy käyttää survinta sekoituksen aikana, katso sivua FI19.

## 3 Kun kuulet äänimerkin valmistumisen merkiksi, odota, kunnes terä pysähtyy kokonaan ja irrota sekoitinkannu. Tarkista seoksen rakenne ja koostumus.

Jos seosta tarvitsee sekoittaa lisää, laita sekoitinkannu takaisin ja käytä manuaalista tilaa sivun FI21 mukaisesti.



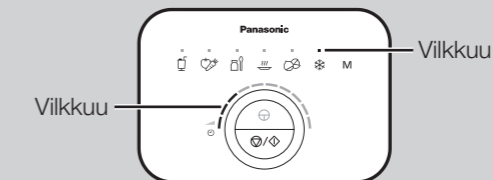
- Varo roiskuvaa nestettä, kun avaat kansiosan.
- Kaada seos sekoitinkannusta tai ota se pois kannusta käyttämällä muovista lastaa tai kaavinta. Älä laita käsiäsi sekoitinkannuun.
- Sammuta virta käytön jälkeen virtakytkimestä laitteen takaa ja irrota pistoke.

\* Jos tehosekoitin pysähtyy kesken sekoituksen, suojakatkaisin on aktivoitu. Noudata ohjeita sivulla FI23 ja FI24 ja nollaa se.

### <Survimen käyttö sekoituksen aikana>

- Käytä survinta, jos ainekset eivät sekoitu tai jos aineksia täytyy survoa sekoituksen aikana. (esim. sekoitettaessa suuria määriä lehtivihanneksia, sekoitettaessa aineksia, joiden nestepitoisuus on alhainen tai käytettäessä Pakaste-valikkovalintaa.)

- ① Paina "▽". (esim.: Käytettäessä Pakaste-valikkovalintaa.)



- ② Avaa korkki kääntämällä vastapäivään, kun terä on pysähtynyt kokonaan.
  - Varmista, että kansi on painettu alas kokonaan.
- ③ Laita survin kannen aukosta ja paina "◇".
  - Älä laita sisään mitään aterimia. Käytä vaon survinta.
- ④ Käytä survinta aineiden sekoittamiseen tai survomiseen.
  - Survimen painaminen suoraan alas ei välttämättä sekoita aineksia. Siirrä survinta tarpeen mukaan kohti sekoitinkannun reunoja.
  - Pidä kiinni kannesta, kun käytät survinta.

#### Huom

- Laita survin tai lisää ainekset 10 sekunnin kuluessa "▽" -painikkeen painamisen jälkeen. Muutoin valikkovalinta peruutetaan.
- Kun survinta käytetään tahmaisten aineiden, kuten banaanien, painamiseen, suojakatkaisin saattaa laueta (S. FI25).



# Määrien ja toimintojen opas manuaaliselle tilalle

Reseptejä	Määrä (väh. - enint.)	Vinkkejä sekoitukseen	
Juomat	Mehu	300 - 1800 mL	① Paina pulssinäppäintä 3-5 kertaa, kun nopeusasetus on 8 palkkia. ② Laske nopeudeksi 5 palkkia ja sekoita, kunnes kiinteitä osia ei enää ole näkyvissä. ③ Nosta vähitellen nopeudeksi 9 palkki ja sekoita kunnes tasaista.
	Smoothie	400 - 1800 mL	
Tahnat	Pyree	300 - 500 g	Aloita sekoitus nopeudella 1 palkki ja nosta nopeudeksi vähitellen 9 palkkia samalla, kun tarkistat seoksen tilan. Jos aineksissa on vähän vettä, lisää hieman vettä, jotta prosessointi on helpompaa.
	Maapähkinävoi	300 - 500 g	① Aloita sekoitus nopeudella 1 palkki ja nosta nopeudeksi vähitellen 9 palkkia. ② Sekoita vähitellen samalla, kun soseutat survimella, kunnes öljyistä (30-60 sekuntia). ③ Nosta vähitellen nopeudeksi 7 palkkia ja sekoita kunnes tasaista.
Keitto	Keitto	250 - 1000 mL	Aloita sekoitus nopeudella 1 palkki ja nosta nopeudeksi vähitellen 9 palkkia samalla, kun tarkistat seoksen tilan. Pidä tehosekoitinta silmällä, kun se on käynnissä.
Murskat	Pähkinät	50 - 150 g	Paina pulssinäppäintä muutamia kertoja, kun nopeusasetus on 8 palkkia.
	Porkkanat	50 - 100 g	① Leikkaa 2-3 cm:n kuutioiksi. ② Paina pulssinäppäintä 2-4 kertaa, kun nopeusasetus on 8 palkkia.
	Parmesanjuusto	50 - 200 g	① Leikkaa 2-3 cm:n kuutioiksi. ② Paina pulssinäppäintä 6-15 kertaa, kun nopeusasetus on 8 palkkia.
	Jääpalat	100 - 150 g	① Paina pulssinäppäintä 3-4 kertaa, kun nopeusasetus on 8 palkkia. ② Sekoita niitä 9 palkin nopeudella 5-10 sekuntia.
Pakastettu ruokalaji	Pakaste	400 - 600 g	① Paina pulssinäppäintä 2-3 kertaa, kun nopeusasetus on 8 palkkia. ② Aloita sekoitus nopeudella 1 palkki ja nosta nopeudeksi vähitellen 9 palkkia samalla, kun tarkistat seoksen tilan. ③ Laske nopeudeksi 7 palkkia, kun ainekset ovat soseutuneet, ja sekoita kunnes tasaista.

## Huom

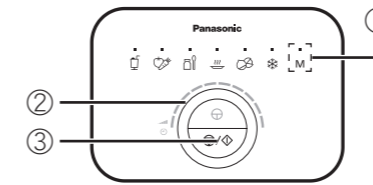
- Kun sekoitat alle tai yli 4 annosta, katso yllä olevaa taulukkoa.
- Kun aloitat kovien aineiden sekoittamisen nopeudella 1 palkki, terä saattaa lopettaa pyörimisen. Suurena tällöin nopeutta tai ota ainekset pois sekoitinkannusta ja laita ne takaisin.
- Aineiden rakenne ja koostumus vaihtelee seoksen aineksista ja/tai määrästä riippuen.
- Säädä sekoitusaikaa ja tarkista seoksen tila.
- Jos sekoitat pakastettuja hedelmiä siemenineen, se voi vaikuttaa rakenteeseen.
- Käytä survinta, jos ainekset eivät sekoitu tai jos aineksia täytyy survoa sekoituksen aikana (S. FI19).

# Manuaalisen tilan käyttö

- Valmistelu**
- ① Liitä sekoitinkannu ja teräalusta. (S. FI14-15)
  - ② Valmistele ainekset ja laita ne sekoitinkannuun. (S. FI17)  
(Lisää neste ensin)
  - ③ Sulje kansiosa ja aseta tehosekoittimen kannu moottorin sisältävään runkoon. (S. FI18)
  - ④ Laita johto pistorasiaan ja käynnistä.

## 1 Valitse manuaalinen tila ja säädä nopeus kääntämällä valitsinta. Käynnistä sitten painamalla ”⏏”.

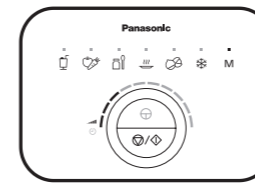
(Kuva 1: Manuaalisen tilan valitseminen)



- Jos mitään toimintoa ei valita 10 sekuntiin manuaalisen tilan valinnan jälkeen, osoittimet palaavat edellisen valikon valintaan.
- Sekoitusnopeus osoitetaan palkeilla, jotka syttyvät valitsimen yläpuolelle. Katso sekoitusnopeus sivulta FI20.
- Jos sinun täytyy käyttää survinta sekoituksen aikana, katso sivua FI19.
- Jos sinun täytyy muuttaa nopeutta sekoituksen aikana, käännä valitsinta vähitellen.
- Kun haluat käyttää jääpakkausta, katso kokoamisohjeet sivulta FI15.

## 2 Paina ”⏏” kun sekoitus on valmis. Irrota sekoitinkannu moottorin sisältävästä rungosta ja tarkista seoksen rakenne, kun terä on pysähtynyt kokonaan.

Tehosekoitin pysähtyy automaattisesti noin 9 minuutin ja 40 sekunnin jälkeen sekoittamisen aloittamisen jälkeen.



- Kaada seos kannusta tai ota se pois kannusta käyttämällä muovista lastaa tai kaavinta. Älä laita käsiäsi sekoitinkannuun.
- Sammuta virta käytön jälkeen virtakytkimestä laitteen takaa ja irrota pistoke.

\* Jos tehosekoitin pysähtyy kesken sekoituksen, suojakatkaisin on aktivoitu. Noudata ohjeita sivulla FI23 ja FI24 ja nollaa se.

### Voit tehdä tehosekoittimessasi perunasosetta!

- Perunat: 300 g
  - Pippuria: hyppysellinen
  - Maitoa: 60 mL
  - Muskottipähkinää: hyppysellinen
  - Kermaa: 20 mL
  - Suolaa: hyppysellinen
  - Suolatonta voita: 30 g
- (1) Kuori perunat ja leikkaa 3 cm kuutioiksi. Aseta leikatut perunat ja suola kattilaan ja kiehua niitä.
  - (2) Kun perunat ovat pehmenneet, tyhjennä kuuma vesi ja valuta vesi perunoista liedellä.
  - (3) Lisää maito, kerma ja suolaamaton voi toiseen kattilaan ja lämmitä ne.
  - (4) Aseta (2) ja (3) kannuun ja lisää muskottipähkinä, suola ja pippuri.  
Aloita yhden pykälän nopeudella ja siirry vähitellen 6 palkkiin 1 minuutin jaksolla.  
\* Soseuta perunat kun ne ovat vielä lämpimiä (ei yli 40 °C), koska ne ovat helpompia soseuttaa.

# Puhdistus

- Irrota verkkojohto ennen puhdistusta.
- Puhdista tuote ennen ensimmäistä käyttöä ja jokaisen käytön jälkeen.
- Älä puhdista tehosekoitinta ennen kuin se jäähtyy.
- Poista kaikki irrotettavat osat ennen puhdistusta.
- Käytön jälkeen voi ilmetä värimuutoksia, mutta ei se vaikuta käyttöön.

## Huom

- Älä käytä bensiiniä, ohenninta, alkoholia, kiillotusjauhetta, metalli- tai nailonharjoja, sillä ne vahingoittavat pintamateriaalia.
- Älä pese moottorin sisältävää runkoa ja teräosaa pesukoneessa.
- Älä puhdista laitetta teräväkärkisellä esineellä kuten hammastikulla tai neulalla.

Osat, jotka voidaan pestä saippuvedellä.

- Irrota ruuanjäännökset osasta, ennen kuin laitat sen pesukoneeseen.
- Korkea lämpötila voi vahingoittaa osia, joten pidä osat poissa lämpöä säteilevistä laitteista tai laske niiden lämpötilaa.

## Korkki/Kansi/Kannen tiiviste

Pese laimennetulla pesuaineella (neutraalilla) ja pehmeällä pesusienellä. Huuhtelee hyvin vedellä ja kuivaa hyvin.

- Pura kannen tiiviste. \* ON konepesun kestävä

## Kannu/Kannun tiiviste/Vedenkeräin

Pese laimennetulla pesuaineella (neutraalilla) ja pehmeällä pesusienellä. Huuhtelee hyvin vedellä ja kuivaa hyvin.

- Muista irrottaa kannun tiiviste ennen pesua (se saattaa kadota puhdistusprosessin aikana). \* ON konepesun kestävä

## Teräalusta

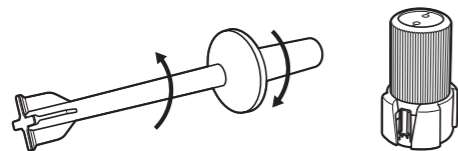
Pese laimennetulla pesuaineella (neutraalilla) ja pehmeällä pesusienellä. Huuhtelee hyvin vedellä ja kuivaa hyvin.

## Huom

**Ole varovainen, kun käsittelet teräalustaa. Terä on terävä.** \* EI konepesun kestävä

## Survin/Kannun pidike

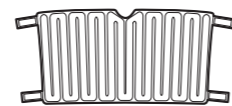
Pese laimennetulla pesuaineella (neutraalilla) ja pehmeällä pesusienellä. Huuhtelee hyvin vedellä ja kuivaa hyvin.



Survimen kokoaminen/purkaminen yllä olevan kuvan mukaisesti. \* ON konepesun kestävä

## Moottorin sisältävä runko/Jääpakkaus

Pyyhi lähes kuivaksi puristetulla liinalla.



## Huom

Kun jääpakkaus on puhdas ja kuiva, säilytä sitä jääkaapissa seuraavaa käyttöä varten.

\* EI konepesun kestävä

# Vianmääritys

- Tarkista seuraavat kohdat, ennen huollon varaamista.

Ongelma	Syy ja toiminta
Laite ei käynnisty.	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Virtajohdon pistoketta ei ole liitetty pistorasiaan. → Työnnä pistoke pohjaan.</li> <li>● Virtakytkintä ei ole painettu. → Paina laitteen takana olevaa virtakytkintä.</li> <li>● Suojakatkaisin on lauennut. → Paina nollauspainiketta moottorin sisältävän rungon pohjassa (S. FI25).</li> </ul>
Mitään automaattista valikkoa ei voi valita.	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Sekoitinkannua ei ole asetettu oikein. → Aseta sekoitinkannu oikein. (S. FI18)</li> <li>● Manuaalinen tila tai automaattinen valikkovalinta on valittu sekoituksen aikana. → Valitse automaattinen valikkovalinta tai manuaalinen tila, kun moottori on pysähtynyt.</li> <li>● Painikkeita painetaan käsiin kädessä. → Paina painikkeita paljalla käsillä.</li> <li>● Painiketta painettiin märillä käsillä. → Kuivaa kätesi ja paina painiketta uudelleen.</li> <li>● Painiketta ei ole painettu. → Varmista, että painat painikkeen kuvaa.</li> </ul>
Vaikka virta on päällä, laite ei aloita sekoittamista.	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Sekoitinkannua ei ole asetettu oikein. → Aseta sekoitinkannu oikein.</li> <li>● Automaattista valikkovalintaa tai manuaalista tilaa ei ole valittu. → Valitse automaattinen valikkovalinta tai manuaalinen tila.</li> <li>● Ainekset ovat jumiutuneet. → Ota ainekset pois sekoitinkannusta ja laita ne takaisin.</li> </ul>
Valittu valikkovalinta on peruutettu. (Kaikki valikon osoittimet vilkkuvat.)	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Seis/Käynnistä-painiketta ei ole painettu 10 sekuntiin valikon valinnan jälkeen. → Valikkovalinta peruutettiin 10 sekunnin käyttämättömyyden jälkeen, jotta estetään moottoritoiminnan häiriö. Valitse automaattinen valikkovalinta tai manuaalinen tila uudelleen ja paina "◀" 10 sekunnin kuluessa.</li> </ul>
Aikaa automaattisissa valikoissa voi säätää vain osittain.	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Enimmäis- ja vähimmäissekoitusaika on asetettu jokaiselle valikolle ja se vaihtelee. → Säädä aikaa jokaisen valikkovalinnan säätöalueella. (S. FI16)</li> </ul>
Laite pysähtyy sekoituksen aikana.	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Suojapiiri on lauennut. <ul style="list-style-type: none"> <li>• Liian paljon aineksia</li> <li>• Kovien ainesten sekoitus</li> <li>• Epänormaalia ääntä tai tärinää</li> </ul> → Vapauta suojakatkaisin. (S. FI25) <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tahmeiden aineiden käyttö</li> </ul> → Lisää nestettä.</li> <li>● Enimmäiskäyttöaika (noin 9 minuuttia ja 40 sekuntia) on ylitetty. → Sammuta virta ja jatka 10 minuutin tauon jälkeen.</li> <li>● Turvalukitus on aktivoitu sekoitinkannun kallistumisen takia survinta käytettäessä. → Käynnistä uudelleen ja pidä kiinni kannesta, kun käytät survinta.</li> </ul>

# Vianmääritys

■ Tarkista seuraavat kohdat, ennen huollon varaamista.

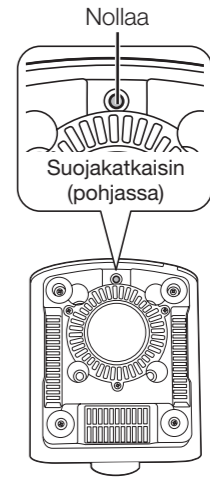
Ongelma	Syy ja toiminta
Seos sekoitinkannussa vuotaa.	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Teräalusta on kiinnitetty löysästi. → Kiristä teräalusta tiukasti sekoitinkannuun. (S. FI14)</li> <li>● Kannen tiivistettä tai sekoitinkannua ei ole kiinnitetty oikein. → Kiinnitä tiiviste oikein. (S. FI14)</li> <li>● Kannen tiiviste tai sekoitinkannu on vahingoittunut. → Vaihda tiiviste. (S. FI25)</li> </ul>
Laitteesta kuuluu epänormaalia ääntä tai tärinää.	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Sekoitinkannussa on liian paljon aineksia. → Pysäytä laite ja vähennä aineksia.</li> <li>● Teräalusta on kiinnitetty löysästi. → Kiristä teräalusta tiukasti sekoitinkannuun. (S. FI14)</li> </ul>
Terä pyörii.	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Liian paljon jääpaloja tai pakastettuja hedelmiä. → Sammuta laite ja kun terä on pysähtynyt kokonaan, laita survin ja sekoita. (S. FI19)</li> <li>● Nesteen määrä on liian pieni. → Lisää nestettä.</li> </ul>
Seoksen rakenne ja koostumus ei ole hyvä.	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Kun olet sekoittamassa alle 4 annosta tai suurempaa määrää, rakenne ja koostumus ei ehkä ole hyvä automaattisissa valikoissa. → Kokeile käyttää manuaalista tilaa. (S. FI20-21)</li> </ul>
☑ - ja 🍷 -merkkivalot vilkkuvat vuorotellen.	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Tämä on toimintahäiriö. → Ota yhteyttä valtuutettuun Panasonic-huoltoon ja pyydä laitteen tarkistus ja korjaus.</li> </ul>
☑ - ja 🍷 -merkkivalot vilkkuvat vuorotellen.	
Laitte pysähtyy sekoituksen aikana ja ☑ ja M vilkkuvat vuorotellen.	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Ylikuormituksen suojaus on aktivoitu. <ul style="list-style-type: none"> <li>• Liian paljon aineksia</li> <li>• Kovien ainesten käyttö</li> <li>• Valittu nopeus on liian alhainen aineksille</li> </ul> → Sammuta laite ja odota 10 minuuttia ennen seuraavaa käyttöä. * Jos laitetta käytetään uudelleen välittömästi, on toimintahäiriön mahdollisuus. Kun laitetta käytetään uudelleen, anna terän pyöriä vapaasti pienentämällä ainesten määrää tai lisäämällä nopeutta. </li> </ul>
Laitte pysähtyy sekoituksen aikana ja 🍷 ja M vilkkuvat vuorotellen.	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Tämä ilmaisee että moottorin lämpötila on ylikuormenemassa. Pysäytä laitteen käyttö ja odota kunnes lämpötila jäähtyy. (Kun laite siirtyy lepotilaan kuten kohdassa FI18 Kuva 1, lämpötila on palautunut normaaliksi.)</li> </ul>

FI24

# Suojapiiri

Jos laitetta ylikuormitetaan, suojakatkaisin laukeaa ja tehosekoitin pysähtyy automaattisesti. Toimi seuraavasti suojan poistamiseksi käytöstä.

1. Irrota sekoittimen kannu moottorin sisältävästä rungosta ja vähennä aineiden määrän alle puoleen kapasiteetista.
2. Käännä moottorin sisältävä runko ympäri ja paina nollauspainiketta sen pohjassa.
3. Vaihda sekoittimen kannu ja automaattisen valikon tai manuaalisen tilan asetuksen jälkeen aloita sekoittaminen uudelleen painamalla "◊".



# Varaosat

Varaosat löydätte jälleenmyyjältänne tai huoltoliikkeestä.

Osan nimi	Osanumero
Kannun tiiviste	VE28B2461
Kannen tiiviste	VE22B2461K0
Jääpakkkaus	VU03E246

# Tekniset tiedot

	MX-ZX1800
Virransyöttö	230 - 240 V ~ 50 Hz
Tehontarve	1200 - 1300 W
Nopeuden säätö	10 nopeustasoa
Käyttöaika	Jatkuva toiminta (Toista 9 minuutin käyttösyklejä ja pidä sitten sammutettuna 10 min)
Tilavuus	1800 mL
Mitat (l x k x s) (n.)	22,8 x 24,0 x 44,7 cm
Paino (n.)	6,1 kg
Verkkojohdon pituus (n.)	1,9 m
Akustinen melu	91 (dB (A) viite 1 pW)

Suomalainen

FI25



## Vanhojen laitteiden hävittäminen

### Vain EU-jäsenmaille ja kierrätysjärjestelmää käyttäville maille



Tämä symboli tuotteissa, pakkauksessa ja/tai asiakirjoissa tarkoittaa, että käytettyjä sähköllä toimivia ja elektronisia tuotteita ei saa laittaa yleisiin talousjätteisiin.

Johda vanhat tuotteet käsittelyä, uusiointia tai kierrätystä varten vastaaviin keräyspisteisiin laissa annettujen määräysten mukaisesti.

Hävittämällä tuotteet asiaankuuluvasti autat samalla suojaamaan arvokkaita luonnonvaroja ja estämään mahdollisia negatiivisia vaikutuksia ihmiseen ja luontoon. Lisätietoa keräämisestä ja kierrätyksestä saa paikalliselta jätehuollosta vastuulliselta viranomaiselta.

Maiden lainsäädännön mukaisesti tämän jätteen määräystenvastaisesta hävittämisestä voidaan antaa sakkorangaistuksia.

## Memo

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

Suomalainen

## Indhold

	Side
Sikkerhedsforanstaltninger .....	DK3
Vigtig information .....	DK11
Delenes navne og håndteringsinstruktioner .....	DK12
Sikkerhedslås .....	DK13
Før brug - Adskillelse og samling - .....	DK14
Vejledning til menuer og funktioner i auto menuer .....	DK16
Sådan bruges auto menuer .....	DK18
Vejledning til mængder og funktioner i manuel tilstand .....	DK20
Sådan bruges manuel tilstand .....	DK21
Brug af apparatet .....	DK22
Fejlfinding .....	DK23
Termosikring .....	DK25
Reserve dele .....	DK25
Specifikationer .....	DK25

Tak fordi du har købt dette Panasonic produkt.

- Dette produkt er udelukkende beregnet til husholdningsbrug.
- Læs venligst denne vejledning omhyggeligt for at bruge produktet korrekt og sikkert.
- Før du bruger dette produkt, bør du være særligt opmærksom på "Sikkerhedsforanstaltninger" (Side DK3-10).
- Gem denne vejledning til senere brug.



Dette symbol på produktet indikerer "Sørg for at læse betjeningsvejledningen før brug."

## Sikkerhedsforanstaltninger

Sørg for at følge disse instruktioner.

For at undgå ulykker eller skader på brugeren, andre mennesker og tingsskader, bør du følge nedenstående vejledning.

### ■ De følgende diagrammer angiver graden af skade forårsaget af forkert betjening.



#### **ADVARSEL:**

Indikerer potentiel fare, der kan risikere i alvorlige kvæstelser eller dødsfald.



#### **FORSIGTIG:**

Indikerer potentiel fare, der kan resultere i mindre kvæstelser eller ejendomsskade.

### ■ Symbolerne er klassificeret og forklares som følger.



Dette symbol angiver forbud.



Dette symbol angiver krav, der bør følges.



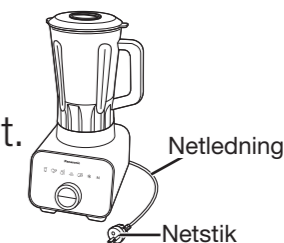
## ADVARSEL

### Forebyggelse af elektrisk stød og brand pga. kortslutning, forbrændinger eller alvorlige kvæstelser.



#### ● Undgå at beskadige netledningen eller netstikket.



De følgende handlinger er strengt forbudt. Modificering, berøring eller anbringelse nær varmeelementer, bøjning, vridning, træk, træk over skarpe kanter, belastning af tunge genstande, bundtning af netledningen og transport af apparatet ved at bære i netledningen.






# Sikkerhedsforanstaltninger

Sørg for at følge disse instruktioner.

## ADVARSEL

-  ● **Brug ikke apparatet, hvis netledningen eller netstikket er beskadiget, eller netstikket er løst forbundet til stikkontakten i væggen.**  
→ Hvis netledningen er beskadiget, skal den udskiftes af producenten, dennes servicerepræsentant eller en tilsvarende kvalificeret person for at undgå fare.
- **Berør ikke netstikket med våde hænder.**
  - Sørg altid for, at dine hænder er tørre, før du håndterer netstikket eller tænder for apparatet.
-  ● **Sørg for, at spændingsangivelsen på etiketten på apparatet er den samme som din lokale elforsyning.**  
Undgå også at sætte andre apparater i den samme stikkontakt for at forhindre elektrisk overophedning. Hvis du alligevel tilslutter flere netstik, så sørg for, at det samlede effektforbrug ikke overstiger stikkontaktens tilladte belastning.
- **Sæt netstikket sikkert i.**  
(Ellers kan det forårsage elektrisk stød og brand på grund af varme, der kan opstå omkring netstikket.)

## ADVARSEL

-  ● **Rengør netstikket regelmæssigt.**  
(Støv og fugtdannelse på netstikket kan medføre utilstrækkelig isolering, som kan forårsage brand.)  
→ Tag netstikket ud, og aftør det med en tør klud.
- **Hold netledningen uden for børns rækkevidde. Lad ikke netledningen hænge ud over kanten af bordet eller bordpladen.**
-  ● **Nedsænk ikke motorhuset i vand, og stænk ikke vand på det.**
- **Du må ikke adskille, reparere eller ændre dette apparat.**  
→ Kontakt din forhandler eller et Panasonic servicecenter.
- **Lad ikke spædbørn og børn lege med emballagen.**  
(Det kan forårsage kvælning.)
- **Undgå forkert indstilling af suppemenuen. Indholdet kan overophedes, hvis det overblendes.**  
Overophedning kan forårsage forbrændinger ved manglende forsigtighed.
-  ● **Hold altid børn væk fra apparatet.**
  - Børn er ikke klar over, hvilke risici de løber på grund af ukorrekt brug af elektriske apparater.

# Sikkerhedsforanstaltninger

Sørg for at følge disse instruktioner.

## ADVARSEL

- **Hold straks op med at bruge apparatet og træk netstikket ud, hvis det skulle ske, at dette apparat holder op med at fungere korrekt.**  
(Det kan forårsage røgudvikling, brand, elektrisk stød eller forbrændinger.)  
for eksempel med henblik på unormale begivenheder eller sammenbrud.
  - Netstikket eller netledningen bliver varmere end normalt.
  - Netledningen er beskadiget, eller apparatets strømforsyning svigter.
  - Apparatet bliver deformeret, har synlige skader eller er varmere end normalt.
  - Der er unormal motorstøj under brug.
  - Der er en ubehagelig lugt.
  - Der er andre problemer eller fejl.  
(Det kan forårsage elektrisk stød eller elektrisk lækage.)  
→ Træk netstikket ud og kontakt straks din forhandler eller et Panasonic servicecenter for eftersyn eller reparation.
- **Pas på, dersom der hældes varm væske ned i blenderen, da den kan kastes fra apparatet p. g.a. pludselig dampdannelse.**
- **Pas på – suppen bliver varm under blanding.**
  - Lad ikke apparatet være uden opsyn under brug.

## ADVARSEL

- **Dette apparat bør ikke bruges af børn. Hold apparatet og dets ledning uden for børns rækkevidde. Apparatet kan bruges af personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og viden, hvis de er blevet vejledt eller instrueret i brugen af apparatet på en sikker måde, og hvis de forstår, hvad de risikerer.**  
**Børn må ikke lege med apparatet.**  
(Det kan forårsage forbrændinger, personskade eller elektrisk stød.)

## FORSIGTIG

**Forebyg elektrisk stød, røgdannelse, brand, forbrændinger, kvæstelser eller tingskade.**

- **Brug ikke apparatet til andre formål end dem, der er beskrevet i denne vejledning.**
  - Panasonic accepterer intet ansvar, hvis apparatet ikke har været korrekt anvendt, eller disse anvisninger ikke er blevet fulgt.



# Sikkerhedsforanstaltninger

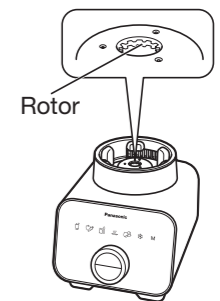
Sørg for at følge disse instruktioner.

## ⚠ FORSIGTIG

- **Brug ikke apparatet på følgende steder.**
  - På ujævne flader, på gulvtæpper eller duge, m.v.
  - Steder, hvor der kan sprøjte vand på det, eller i nærheden af en varmekilde.  
(Det kan forårsage elektrisk stød eller elektrisk lækage.)
  - I nærheden af steder med vand som badekar, køkkenvaske eller andre beholdere.  
(Det kan forårsage elektrisk stød eller elektrisk lækage.)
  - I nærheden af en væg eller møbler.  
(Det kan forårsage affarvning eller deformation.)
- **Stik ingen genstande ind i åbningerne.**
  - Især metalgenstande som nåle eller tråde.
- **Hold ikke apparatet ved netledningen.**
- **Udskift ikke nogen dele af apparatet med andre reservedele end originale dele til dette apparat.**
- **Brug ikke apparatet uafbrudt i mere end 9 minutter. Hvil i 10 minutter efter 9 minutters drift.**
- **Stik ikke dine fingre eller køkkenredskaber såsom skeer eller gafler ind i blenderglasset, mens apparatet er i brug.**
- **Afbryd altid apparatet fra stikkontakten, hvis det efterlades uden opsyn samt før samling, adskillelse eller rengøring.**

## ⚠ FORSIGTIG

- **Lad ikke apparatet være uden opsyn under brug. Sluk for apparatet, når det ikke er i brug. I modsat fald kan apparatet overophedes.**
- **Læg ikke varme ingredienser (over 40 °C) i blenderglasset.**
- **Betjen ikke apparatet, uden at låget sidder korrekt på plads.**
- **Åbn ikke låget, og adskil ikke blenderglasset under brug.**
- **Overskrid ikke maksimumsmængden af ingredienser i blenderglasset. (S. DK16, 20)**
- **Undgå at berøre rotoren umiddelbart efter brug, eftersom den kan være varm.**
- **Stik ikke hånden ind, når du tager blandingen ud af blenderglasset. Brug en dejskraber eller en spatel til at tage den ud.**
- **Sørg for at holde i netstikket, når du trækker det ud. Træk aldrig i netledningen.**
- **Placer apparatet på en fast, tør, ren bordplade.**
- **Pas på ikke at falde over eller blive fanget i netledningen, mens apparatet er i brug.**



## Sikkerhedsforanstaltninger

Sørg for at følge disse instruktioner.

### FORSIGTIG

- **Sluk for apparatet, og afbryd det fra strømforsyningen, før du skifter tilbehør eller nærmer dig dele, der er i bevægelse under brug.**
- **Udvis forsigtighed ved håndtering af de skarpe skæreknive under tømning af blenderglasset og under rengøring.**
- **Åbn låget, eller fjern blenderglasset fra motorhuset, når kniven er helt stoppet.**

## Vigtig information

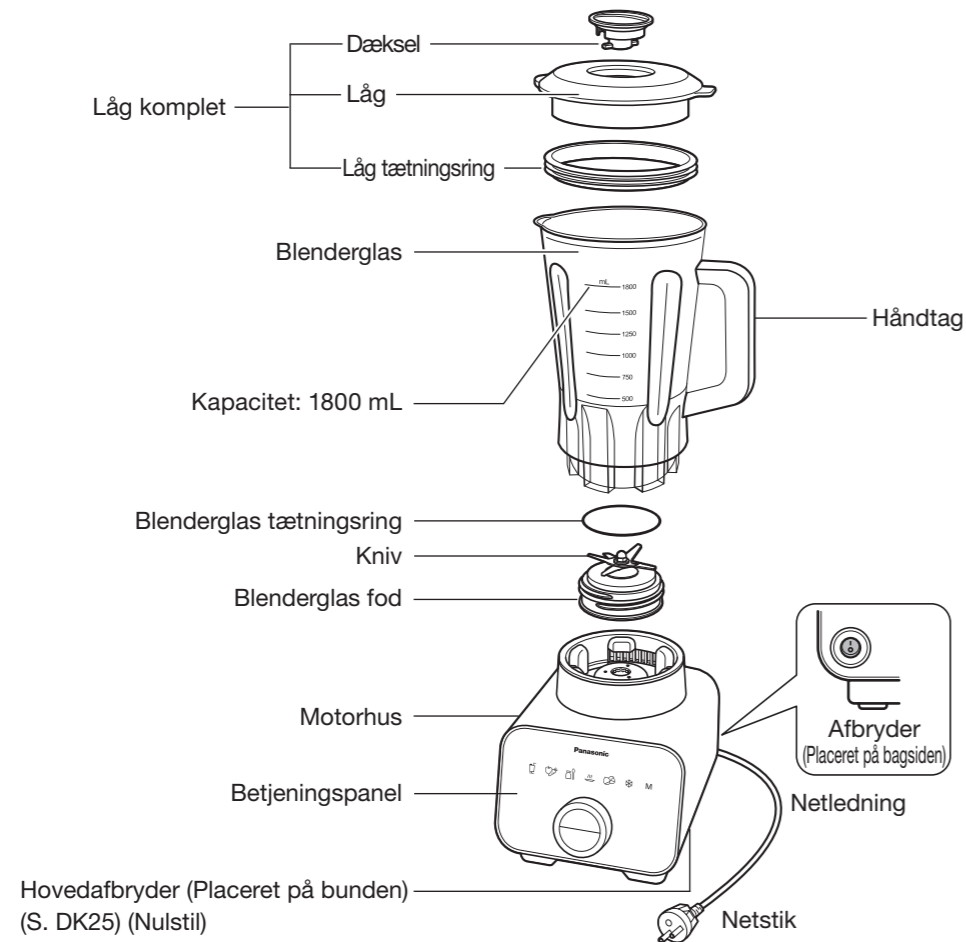
- Placer ikke blenderglasset på nogen varmekilde eller i en mikrobølgeovn.
- Tab ikke apparatet for at undgå at beskadige det.
- Brug ikke apparatet udendørs.
- Undgå at vikle netledningen omkring motorhuset.
- Sørg for at tilbehør er sat sikkert fast.
- Sørg for at rengøre apparatet efter hver brug.
- Lad ikke apparatet arbejde uden ingredienser.
- Opbevar ikke væske i blenderglasset.

### <Fryseelement>

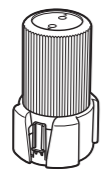
- Benyt ikke fryseelementet inden i blenderglasset. Fryseelementet er beregnet til udvendig brug sammen med blanderen. (S. DK12)
- Benyt ikke fryseelementet, hvis det er beskadiget.
- Lad ikke børn eller kæledyr lege med fryseelementet.
- Fryseelementets indhold må ikke indtages.
- Brug ikke en mikrobølgeovn, vask i en opvaskemaskine, eller udsæt for meget varmt vand.
- Opbevar fryseelementet på et tørt sted eller i fryseren.

# Delenes navne og håndteringsinstruktioner

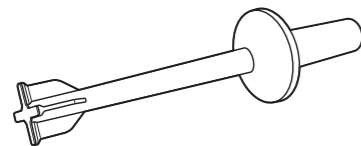
■ Vask alle aftagelige dele, før apparatet tages i brug, eller når du ikke har brugt det i nogen tid. (S. DK22)



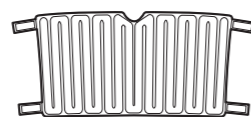
## Tilbehør



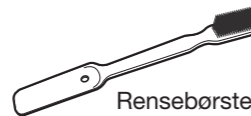
Blenderglas holder  
(Bruges til at montere/fjerne beholderfoden.)



Spatel  
Brug den til at omrøre eller mose ingredienser. (S. DK19)



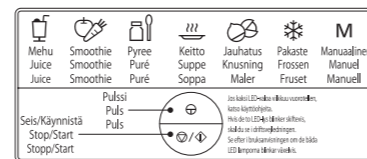
Fryseelement (Nedkøles i en fryser i 4 timer)  
Brug dette fryseelement til at holde blandingen kold (ca. 30 minutter\*) under blendning og/eller efter blendning ved at vikle dem omkring blenderglasset. Det kan blokere udsigten ved brug af spatelen.  
\* Varigheden af kold isolering kan variere efter temperaturen i rummet og ingrediensernes temperatur.



Rensbørste

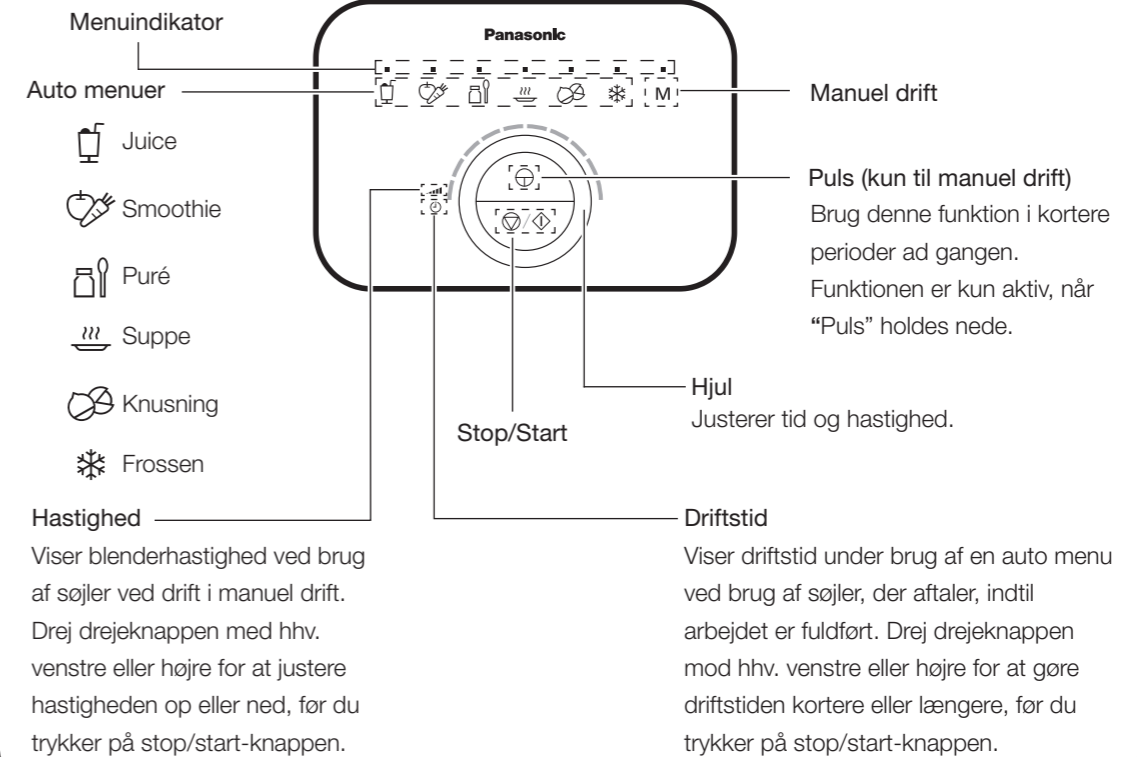


Drypbakke  
Brug denne drypbakke ved brug af fryseelementet til at indsamle vanddråber.



Menuoversigt  
Klæbeposition: Se instruktionerne på "menuoversigt".

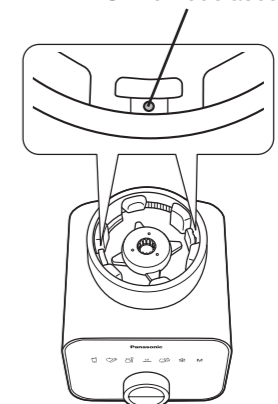
## Betjeningspanel



## Sikkerhedslås

Et sikkerhedslåsningssystem er blevet designet til at forhindre motoren i at tændes uden blenderglasset, eller hvis blenderglasset ikke sidder korrekt fast eller vippe under brug. Undgå at tilsidesætte formålet med sikkerhedsstifterne på nogen måde. I modsat fald kan motoren tændes, hvilket kan forårsage personkvæstelse.

Sikkerhedslåsestift



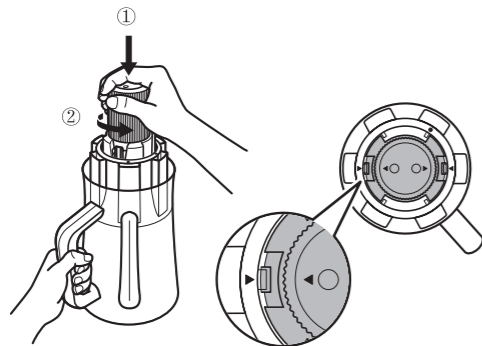
Dansk

# Før brug - Adskillelse og samling -

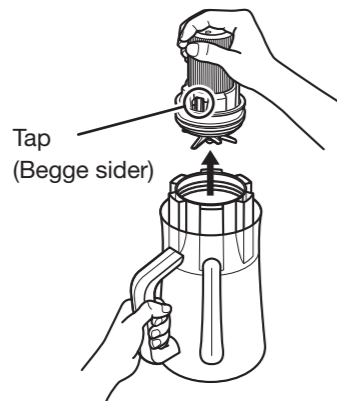
## Adskillelse og samling af blenderglasset og dets fod.

### <Adskillelse>

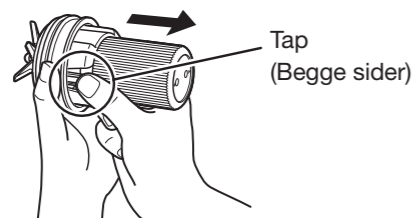
- 1** Fastgør blenderglasset til foden, mens du justerer mærkerne ▲ på henholdsvis blenderglasset og foden. Drej den derefter fast mod uret.



- 2** Træk blenderglas holder ud.
- Tryk ikke på fangerne på blenderglas holderen, så blenderglas foden ikke falder ned.



- 3** Tryk på fangerne på blenderglas holder for at løsne blenderglas foden fra den.



#### Note

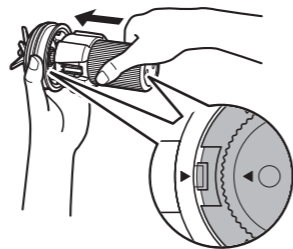
- Udvis forsigtighed ved håndtering af blenderens fod. Knivene er skarpe.
- Hvis tætningsringen ikke er monteret på blenderglasset, og/eller blenderens fod ikke er korrekt monteret på blenderglasset, kan der lække væske.

### <Samling>

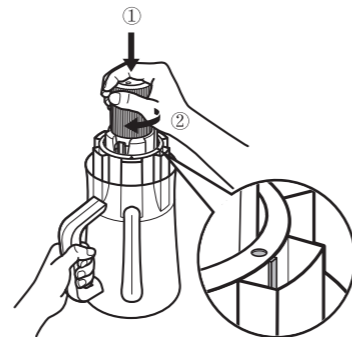
- 1** Sæt tætningsringen til beholderen ind i rillen nederst på blenderglasset. (Manglende montering af tætningsringen til beholderen, så den sidder korrekt fast i rillen, kan føre til væskelækage.)



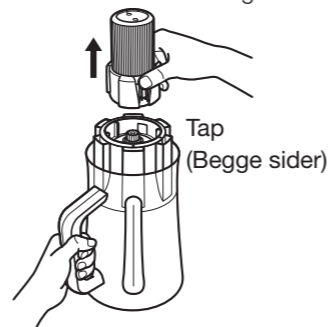
- 2** Monter fodens holder, mens du justerer mærket ▲ på blenderglassets fod med mærket på blenderglas holderen. Tryk derefter på foden, indtil du hører en kliklyd.



- 3** Isæt foden i blenderglasset efter at have justeret den, og drej derefter foden med uret, indtil den ikke kan komme længere. (Mærket "O" på foden justeres i forhold til linjen på blenderglasset.)



- 4** Tryk på fangerne for at afmontere blenderglas holderen.



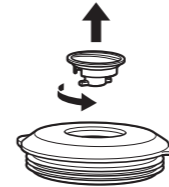
## Adskillelse og samling af det komplette låg

### <Adskillelse>

- 1** Træk op i tappen for at åbne låget.



- 2** Drej dækslen mod uret, og træk op i den for at fjerne den.

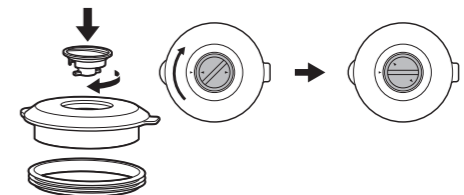


#### Note

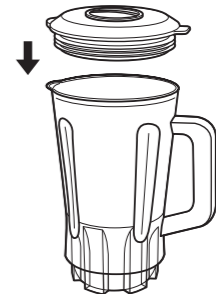
- Når du tvinger komplette låg op, skal du passe på væsketænk. Yderligere skal du passe på undslippende damp – navnlig ved blanding af varme væsker.

### <Samling>

- 1** Monter låg-tætningsringen korrekt i lågets rille, og juster låget i henhold til mærket ▼ på dæksel. Drej derefter dækslet med uret, indtil mærket ▼ på låget er korrekt justeret i forhold til delen = på dæksel, og du hører en kliklyd. (Hvis låg-tætningsringen ikke er korrekt monteret, kan der lække væske igennem låget.)



- 2** Placer det komplette låg på blenderglasset og tryk det ned.



#### Note

- Sørg for, at det komplette låg sidder godt fast.

Rigtigt

Forkert



- Når spatelen i er i brug, skal dækslet fastgøres under blanding.
- Brug menupunktet "Frossen", og isæt spatelen fra åbningen i låget i stedet for at montere dækslet.

## Samling af fryseelementet og drypbakken

### <Fryseelement>

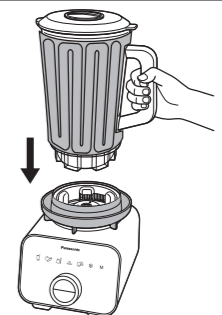
Brug fryseelement tapestrimler til at sikre fryseelement over og under blenderglas håndtag med etiketten vendende mod ydersiden af elementet.

### <Drypbakke>

Placer drypbakken på motorhuset, og skub den helt ned.

#### Note













Ved udtagelse af drypbakken efter blanding skal du passe på vandspild.





# Vejledning til menuer og funktioner i auto menuer

■ Auto menu-punkter er programmerede hastigheder og varigheder, som varierer fra punkt til punkt og stopper automatisk.

Menu	Mængde (4 personer)	Auto menuer		Ekstra blanding (Brug manuel drift)	Bemærkninger
		Indledende indstilling	Justering af tid	Hastighed	
 Juice Juice med en smagfuld og jævn tekstur.	1200 mL	3 søjler (1 min. 30 s.) 	1-5 søjler (Anbefaling) ● Bløde ingredienser: 1 søjle ● Hårde ingredienser: 5 søjler	Start fra 1 søjle, og øg gradvist hastigheden til 9 søjler.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Når ingredienserne placeres i blenderglasset, så hæld først væsker ned i blenderbeholderen, placer så de sidste ingredienser. Dette sikrer, at ingredienserne blandes ens.</li> </ul>
 Smoothie Lav tykke smoothies med mindre væske end juice.	800 mL	3 søjler (1 min.) 	1-5 søjler (Anbefaling) ● Ingredienser med store mængder væske: 1 søjle ● Ingredienser med mindre væske: 5 søjler	Start fra 1 søjle, og øg gradvist hastigheden til 9 søjler.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Når ingredienserne tilsættes blenderglasset, skal væsken tilsættes først.</li> <li>Ved brug af ingredienser med mindre vandindhold vil kniven være passiv. Tilsæt i så fald væske, eller brug spatelen til at omrøre.</li> </ul>
 Puré Lav en lind puré til brug i forbindelse med madlavning.	400 g	3 søjler (1 min. 10 s.) 	1-5 søjler (Anbefaling) ● Ingredienser med store mængder væske: 1 søjle ● Ingredienser med mindre væske: 5 søjler	Start fra 1 søjle, og øg gradvist hastigheden til 9 søjler.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Brug spatelen til at forøge omrøring ved brug af ingredienser med lavere vandindhold såsom kogt spinat, græskar eller batat. Hvis spatelen ikke kan nå ingredienserne, skal der tilsættes ingredienser.</li> <li>Hvis spatelen ikke kan nå ingredienserne, skal der tilsættes ingredienser.</li> </ul>
 Suppe Lav en fyldig suppe, der opvarmes til 60-90 °C.	1000 mL	8 søjler (7 min. 40 s.) 	Juster hastigheden i overensstemmelse med suppens temperatur, før du tilsætter den til blenderglasset: ● 40 °C suppe: 6 søjler ● 30 °C suppe: 7 søjler ● 20 °C suppe: 8 søjler ● 10 °C suppe: 9 søjler ● 5 °C suppe: 10 søjler	Start fra 1 søjle, og øg gradvist hastigheden til 9 søjler.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ved blanding af supper stiger temperaturen i blenderglasset. Udvis forsigtighed, når blenderglasset fjernes, og blandingen tages ud.</li> <li>Ingredienser, der ikke kan spises rå såsom kartofler, bønner, løg, kød og fisk, skal fortilberedes før blanding.</li> <li>Ved brug af stivelseholdige ingredienser såsom kartofler, græskar, bønner med stivelse, havre eller ris skal tidsindstillingen reduceres med én søjle.</li> <li>Sørg for, at den indstillede tid er korrekt.</li> <li>Hold øje med blenderen, når den er i brug.</li> </ul>
 Knusning Mal ingredienserne til et fint pulver.	100 g	2 søjler (15 s.) 	1-3 søjler (Anbefaling) ● Bløde ingredienser: 1 søjle ● Hårde ingredienser: 3 søjler	8 søjler med pulsknappen (tryk nogle få gange)	<ul style="list-style-type: none"> <li>Sørg for, at blenderglasset er helt tørt, før der tilsættes ingredienser.</li> <li>Hvis nødder blendes i for lang tid, kan de blive smøragtige.</li> <li>Før yderligere blanding skal nødderne skrubes af indersiden af blenderglasset.</li> </ul>
 Frossen Tilbered en skøn dessert med frosne frugter alene.	400 g	3 søjler (1 min. 35 s.) 	1-4 søjler (Anbefaling) ● Delvist optøet: 1-2 søjler ● Frossen: 3-4 søjler	Start fra 1 søjle, og øg gradvist hastigheden til 9 søjler.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ved frysning af ingredienser skal de udbredes fladt, således at de ikke rører hinanden.</li> <li>Optø frosne ingredienser ved stuetemperatur, indtil du kan stikke en gaffel igennem til midten.</li> <li>Mos ingredienserne med spatelen under blanding. Hold fast i låget for at forhindre apparatet i at bevæge sig eller vippe. Det er nemt at mose frugt, der er delvist optøet.</li> </ul>

## <Forberedelser af ingredienser>

- Hårde ingredienser: Skær ud i tern på maks. 3 cm
  - gulerødder
  - kartofler
  - græskar m.v.
- Bløde ingredienser: Skæres i tern på ca. 5 cm
  - bananer
  - ferskener
  - tomater m.v.
- Grøntsager med blade: Skæres i stykker med en bredde på 3-5 cm.
- Nødder: Fjern skal og skræl.

## Note

Ved brug af menupunktet "Frossen" skal ingredienser skæres ud i tern på 3 cm inden frysning.

## <Forbudte ingredienser>

- Gurkemeje (i tern)
- Bonitostænger (i stykker)
- Tørret søre
- Materialer, der ikke er fødevarer

## <Ikke-anbefalede ingredienser>

- Citrusfrugtskræl: Giver en bitter smag.
- Majskolber og hårde frø: Teksturen er ikke god.

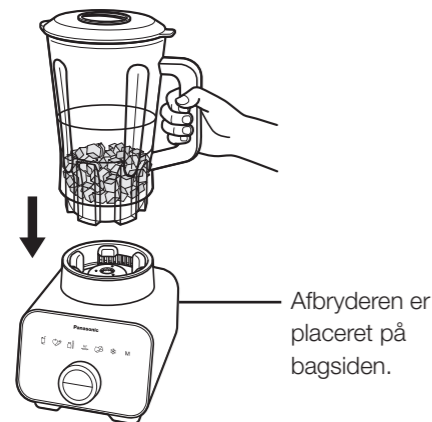
## Note

- Tekstur og konsistens af ingredienserne afhænger af ingredienserne og/eller blandingsmængden. Når du blander frossen frugt med frø i menuen Frossen, kan det påvirke tekturen.
- Når du bruger spatelen, skal du se side DK19.
- Ved behov for yderligere blanding skal du begynde med 1 søjle og gradvist forøge hastigheden. (Bortset fra valg af menuen Knusning.) Juster blandingstiden ved at kontrollere blandingens konsistens.
- Hvis du forsøger at indstille en tid, der ligger uden for området, afspiller apparatet en biplyd.
- Tilsæt ikke varme ingredienser (over 40 °C) til blenderglasset.
- Tilsæt først lette og bløde ingredienser.

# Sådan bruges auto menuer

- Forberedelser**
- ① Monter blenderglasset og fod. (S. DK14-15)
  - ② Forbered ingredienserne, og tilsæt dem til blenderglasset. (S. DK17)  
(Tilsæt først væske)

## 1 Placer blenderglasset på motorhuset. Slut derefter apparatet til stikkontakten, og tænd for det.

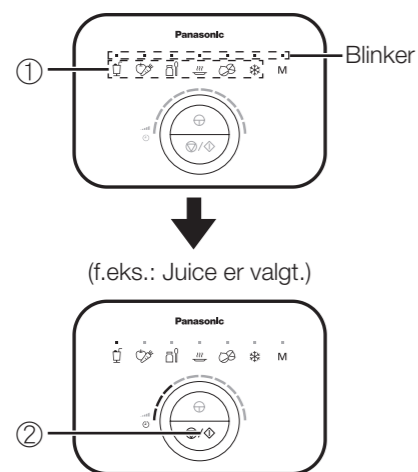


- Sørg for, at blenderens fod og det komplette låg sidder korrekt fast. (S. DK14-15)  
Brug menuetpunktet "Frossen", og isæt spatelen fra åbningen i låget i stedet for at montere dæksel.
- Sørg for, at blenderglasset er korrekt placeret på motorhuset. I modsat fald kan tasterne ikke aktiveres.
- Hvis du vil bruge fryseelementet, skal du se side DK15 for at få instruktioner om samling.

## 2 Vælg menuen, og tryk på "◀▶" for at starte.

- Tryk på illustrationen for at vælge et menuetpunkt.

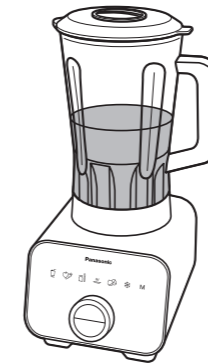
(Figur 1: Betjeningspanel ved valg af menuetpunkt)



- Hvis der ingen aktivitet foregår 10 sekunder efter menuvalg, vender indikatorerne tilbage til det forrige menuvalg. (Figur 1)
- Blendingtiden vises med søjler, der aftager, indtil blendingprocessen er fuldført.
- Hvis du vil justere blendingtiden, skal du dreje drejeknappen mod hhv. venstre eller højre for at gøre tiden kortere eller længere, før du trykker på knappen "▶◀". (S. DK16)
- Auto menuer stopper automatisk, men hvis du får brug for at stoppe dem, mens apparatet arbejder, skal du trykke på "◻".
- Hvis du har brug for at benytte spatelen under blending, skal du følge instruktionerne på side DK19.

## 3 Når biplyden indikerer, at opgaven er fuldført, skal du vente, indtil kniven står helt stille og derefter fjerne blenderglasset. Kontroller blandingens tekstur og konsistens.

Hvis der er behov for yderligere blending, skal blenderglasset sættes tilbage på plads. Brug den manuelle tilstand på side DK21 for at få oplysninger om yderligere blending.



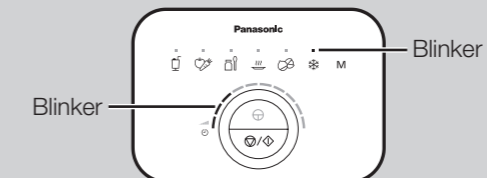
- Pas på væskestænk, hvis du åbner det komplette låg hurtigt.
- Hæld blandingen i blenderglasset, eller tag den ud af blenderglasset ved brug af en dejskraber eller en spatel. Stik ikke hænderne ned i blenderglasset.
- Der afbrydes på bagsiden efter brug og tag ud af stikket.

\* Hvis blenderen stopper under blending, er kredsløbsafbryderen blevet udløst. Følg instruktionerne på side DK23 og DK24 for at deaktivere den.

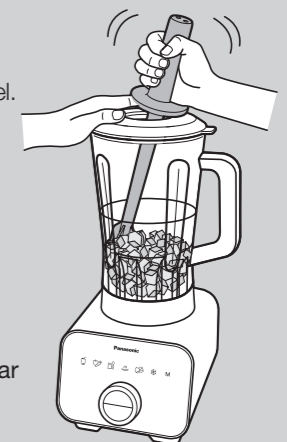
### <Brug af spatelen under blending>

- Brug spatelen, hvis ingredienserne ikke omrøres, eller hvis du har behov for at mose ingredienserne under blending. (f.eks. blending af store mængder grøntsager med blade, blending af ingredienser med lavt væskeindhold eller brug af menuvalget "Frossen".)

- ① Tryk på "◻". (f.eks.: Ved brug af menuetpunktet "Frossen".)



- ② Åbn hættens ved at dreje den mod uret, når bladet står helt stille.
  - Sørg for, at låget er korrekt trykket ned.
- ③ Stik spatelen igennem åbningen i låget, og tryk på "▶◀".
  - Stik ikke andre redskaber igennem. Benyt kun den medfølgende spatel.
- ④ Bevæg spatelen for at omrøre eller mose ingredienserne ensartet.
  - Hvis spatelen skubbes direkte ned, omrøres ingredienserne muligvis ikke. Spatelen kan evt. bevæges mod siderne af blenderglasset.
  - Hold fast i låget, når du benytter spatelen.



#### Note

- Isæt spatlen, eller tilføj ingredienser inden for 10 sekunder efter, at du har trykket på "◻". I modsat fald annulleres valget af menuetpunktet.
- Når spatelen benyttes til at trykke ned på og fastholde klæbrige ingredienser såsom bananer, kan hovedafbryderen muligvis blive udløst (S. DK25).

# Vejledning til mængder og funktioner i manuel drift

Gør det selv-opskrift		Mængde (min. - maks.)	Tips til blanding
Drikke	Juice	300 - 1800 mL	① Tryk på pulsknappen 3-5 gange med hastigheden skruet op på 8 søjler. ② Reducer hastigheden til 5 søjler, og blend, indtil der ikke længere er faste ingredienser synlige. ③ Forøg gradvist hastigheden til 9 søjler, og blend, indtil konsistensen er lind.
	Smoothie	400 - 1800 mL	
Pastaer	Puré	300 - 500 g	Begynd at blende med hastigheden skruet op på 1 søjle, og forøg gradvist hastigheden til 9 søjler, mens du holder øje med konsistensen. For ingredienser med mindre vandindhold skal der tilsættes lidt vand med henblik på at gøre bearbejdningen nemmere.
	Peanutbutter	300 - 500 g	① Start blanding med hastigheden skruet op på 1 søjle, og gå op til 9 søjler. ② Blend løbende, mens du moser med spatelen, indtil konsistensen er olieagtig (ca. 30-60 sekunder). ③ Reducer hastigheden til 7 søjler, og blend, indtil konsistensen er lind.
Suppe	Suppe	250 - 1000 mL	Begynd at blende med hastigheden skruet op på 1 søjle, og forøg gradvist hastigheden til 9 søjler, mens du holder øje med konsistensen. Hold øje med blenderen, når den er i brug.
Knuser	Nodder	50 - 150 g	Tryk på pulsknappen nogle få gange med kort varighed imellem og hastigheden skruet op på 8 søjler.
	Gulerødder	50 - 100 g	① Skærs i tern på ca. 2-3 cm. ② Tryk på pulsknappen 2-4 gange med hastigheden skruet op på 8 søjler.
	Parmesanost	50 - 200 g	① Skærs i tern på ca. 2-3 cm. ② Tryk på pulsknappen 6-15 gange med hastigheden skruet op på 8 søjler.
	Isterninger	100 - 150 g	① Tryk på pulsknappen 3-4 gange med hastigheden skruet op på 8 søjler. ② Blendes med hastigheden skruet op på 9 søjler i 5-10 sekunder.
Frossen ret	Frossen	400 - 600 g	① Tryk på pulsknappen 2-3 gange med hastigheden skruet op på 8 søjler. ② Blend med hastigheden skruet op på 1 søjle, og forøg gradvist hastigheden til 9 søjler, mens du holder øje med konsistensen. ③ Reducer hastigheden til 7 søjler, når ingredienserne er blevet most, og blend, indtil konsistensen er lind.

## Note

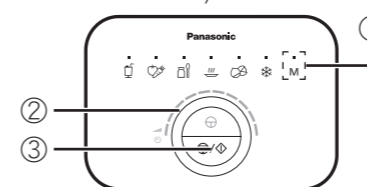
- Hvis du blander færre eller flere end 4 portioner, skal du se tabellen ovenfor.
- Når du begynder at blende hårde ingredienser med hastigheden skruet op på 1 søjle, stopper kniven muligvis med at rotere. I dette tilfælde skal hastigheden forøges eller ingredienserne tages ud af blenderglasset og tilsættes igen.
- Tekstur og konsistens af ingredienserne afhænger af ingredienserne og/eller blandingsmængden.
- Juster blandingstiden, mens du kontrollerer blandingens konsistens.
- Når du blander frosne frugter med frø, kan det påvirke konsistensen.
- Brug spatelen, hvis ingredienserne ikke omrøres, eller hvis du har behov for at mose ingredienserne under blanding (S. DK19).

# Sådan bruges manuel drift

- Forberedelser**
- ① Monter blenderglas og fod. (S. DK14-15)
  - ② Forbered ingredienserne, og tilsæt dem til blenderglasset. (S. DK17)  
(Tilsæt først væske)
  - ③ Luk det komplette låg, og placer blenderglasset på motorhuset. (S. DK18)
  - ④ Tilslut apparatet, og tænd for det.

## 1 Vælg manuel drift, og juster hastigheden ved at dreje på hjulet. Tryk derefter på “” for at starte.

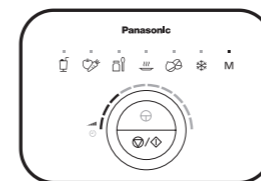
(Figur 1: ved valg af manuel drift)



- Hvis der ingen aktivitet foregår 10 sekunder efter valg af manuel drift, vender indikatorerne tilbage til det forrige menuvalg.
- Blandinghastigheden vises med søjler, der lyser op over drejeknappen. Se blenderhastigheden på side DK20
- Hvis du får brug for at bruge spatelen under blanding, skal du se side DK19.
- Hvis du har brug for at ændre hastigheden under blanding, skal du dreje gradvist på hjulet.
- Hvis du vil bruge fryseelementet, skal du se side DK15 for at få instruktioner om samling.

## 2 Tryk på “”, når blandingen er færdig. Fjerne blenderglasset fra motorhuset, og kontroller blandingens konsistens, når kniven står helt stille.

Blenderen stopper automatisk efter ca. 9 minutter og 40 sekunder, efter blanding startes.



- Hæld blandingen ud af blenderglasset, eller tag den ud ved brug af en dejskraber eller en spatel i blenderglasset. Stik ikke hænderne ned i blenderglasset.
- Der afbrydes på bagsiden efter brug og tag ud af stikket.  
\* Hvis blenderen stopper under blanding, er kredsløbsafbryderen blevet udløst. Følg instruktionerne på side DK23 og DK24 for at deaktivere den.

### Du kan lave kartoffelmos med din blender!

- Kartoffler: 300 g
- Mælk: 60 mL
- Frisk fløde: 20 mL
- Salt: en smule
- Peber: en smule
- Muskatnød: en smule
- Usaltet smør: 30 g

- (1) Skræl kartofler og skær dem i 3 cm terninger. Læg skårne kartofler og salt i en gryde, og kog dem så.
- (2) Efter, at kartoflerne er blødgjorte bortskaffes det varme vand, og udvind vand fra kartoflerne over varmen.
- (3) Læg mælk, frisk fløde og usaltet smør i en anden gryde og varm dem op.
- (4) Læg (2) og (3) i blenderglasset og tilføj muskatnød, salt og peber.

Start med hastigheden drejet til 1 søjle, og bevæg dig op til 6 søjler gradvis i et minut.

\* Blend kartofler, mens de endnu er varme (ikke forbi 40 °C), da det så er nemmere at blende.

# Brug af apparatet

- Tag netstikket ud før rengøring.
- Rengør produktet før første brug og efter hver brug.
- Vent med at rengøre blenderen, til den er kølet ned.
- Fjern evt. afmonterbare dele før rengøring.
- Der kan opstå nogen affarvning ved brug, men dette påvirker ikke brugen.

## Note

- Benyt ikke rensebenzin, acetone, sprit, blegemiddel, poleringspulver, metalborster eller nylonborster. I modsat fald kan overfladen tage skade.
- Undgå maskinopvask af motorhuset og beholderfoden.
- Undgå at rengøre apparatet med en spids genstand såsom en tandstikker eller en nål.

## Dele, der kan vaskes op

- Fjern evt. rester fra delen, før den maskinopvaskes.
- Høj temperatur kan beskadige delene, så hold delene på afstand af varmekilder, eller sænk disses temperatur.

## Dæksel/Låg/Låg tætningsring

Vask med fortyndet opvaskemiddel (neutralt) og en blød svamp. Skyl derefter grundigt med vand og tør godt.

- Adskil låg-tætningsringen. \* Tåler maskinopvask

## Blenderglas/Blenderglas tætningsring/Drypbakke

Vask med fortyndet opvaskemiddel (neutralt) og en blød svamp. Skyl derefter grundigt med vand og tør godt.

- Husk at fjerne tætningsringen til beholderen før rengøring (så du ikke mister den i forbindelse med rengøringsprocessen). \* Tåler maskinopvask

## Blenderglas fod

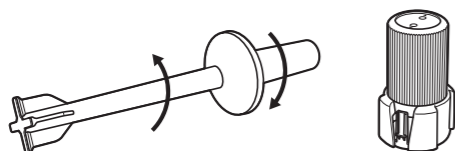
Vask med fortyndet opvaskemiddel (neutralt) og en blød svamp. Skyl derefter grundigt med vand og tør godt.

## Note

**Udvis forsigtighed ved håndtering af blenderens fod. Kniven er skarp.** \* IKKE maskinopvask

## Spatel/Blenderglas holder

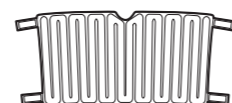
Vask med fortyndet opvaskemiddel (neutralt) og en blød svamp. Skyl derefter grundigt med vand og tør godt.



Saml/adskil spatelen i overensstemmelse med ovenstående figur. \* Tåler maskinopvask

## Motorhus/Fryseelement

Tørres af med en hårdt opvredet klud.



## Note

Når fryseelementet er rent og tørt, skal det placeres i køleskabet af hensyn til brug næste gang. \* IKKE maskinopvask

# Fejlfinding







- Kontroller følgende, før du bestiller service.

Problem	Årsag og handling
Apparatet tænder ikke.	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Netstikket er ikke isat i stikkontakten. → Isæt stikproppen hele vejen.</li> <li>● Afbryderen er ikke tændt. → Tænd på afbryderen, der befinder sig på bagsiden.</li> <li>● Hovedafbryderen er blevet udløst. → Tryk på nulstillingsknappen på bunden af motorhuset (S. DK25).</li> </ul>
Ingen auto menu kan vælges.	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Blenderglasset er ikke korrekt isat. → Isæt blenderglasset korrekt. (S. DK18)</li> <li>● Manuel tilstand eller et auto menu-punkt vælges under blanding. → Vælg et auto menu-punkt eller manuel drift, når motoren er stoppet.</li> <li>● Knapperne blev trykket ned med handsker på. → Tryk på knapperne med en blottet hånd.</li> <li>● Knappen er blevet trykket ned med en våd hånd. → Tør hånden, og tryk på knappen igen.</li> <li>● Knappen blev ikke trykket ned. → Sørg for at trykke på knappens illustration.</li> </ul>
Selvom apparatet er tændt, begynder det ikke at blende.	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Blenderglasset er ikke korrekt isat. → Isæt blenderglasset korrekt.</li> <li>● Et auto menu-punkt eller manuel drift er ikke valgt. → Vælg et auto menu-punkt eller manuel drift.</li> <li>● Ingredienserne sidder fast. → Fjern ingredienserne fra blenderglasset, og læg dem tilbage.</li> </ul>
Valg af den pågældende menu er blevet annulleret. (Alle menu-indikatorerne blinker.)	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Stop/start-knappen trykkes ikke ned inden for 10 sekunder efter, menupunktet vælges. → Menuvalg er blevet annulleret efter 10 sekunders inaktivitet af hensyn til forebyggelse af motorfunktionsfejl. Vælg et auto menu-punkt eller manuel drift igen, og tryk på "◀" inden for 10 sekunder.</li> </ul>
Tiden for auto muer kan kun justeres i en del af området.	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Maksimums- og minimumsværdier for blandingstid indstilles for hver menu og varierer. → Juster tiden, så den ligger inden for hvert menupunkts område. (S. DK16)</li> </ul>
Apparatet stopper under blanding.	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Termosikringen er aktiveret. <ul style="list-style-type: none"> <li>• For mange ingredienser</li> <li>• Blanding af hårde ingredienser</li> <li>• Unormal støj eller vibrationer. → Nulstil hovedafbryderen. (S. DK25)</li> <li>• Brug af klæbrige ingredienser → Tilsæt væske.</li> </ul> </li> <li>● Maks. driftstid (ca. 9 minutter og 40 sekunder) er overskredet. → Sluk for strømmen, og genoptag arbejdet efter 10 minutters pause.</li> <li>● Sikkerhedslåsen aktiveres, hvis blenderglasset vipper pga. Brug af spatelen. → Genstart apparatet, og hold fast i låget under brug af spatelen.</li> </ul>



# Fejlfinding


■ Kontroller følgende, før du bestiller service.

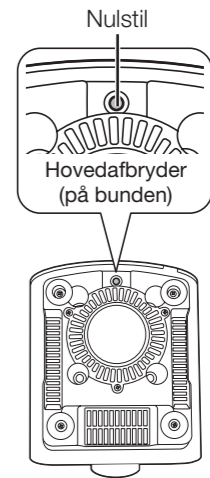
Problem	Årsag og handling
Blandingen i blenderglasset lækker.	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Blenderens fod sidder løs. → Stram foden grundigt fast på blenderglasset. (S. DK14)</li> <li>● Tætningsringen til låget eller blenderglasset sidder ikke korrekt fast. → Monter tætningsringen korrekt. (S. DK14)</li> <li>● Tætningsringen til låget eller blenderglasset er beskadiget. → Sæt tætningsringen tilbage på plads. (S. DK25)</li> </ul>
Der er unormal støj eller vibration.	<ul style="list-style-type: none"> <li>● For mange ingredienser i blenderglasset. → Stop apparatet, og reducer mængden af ingredienser.</li> <li>● Blenderens fod sidder løs. → Stram blenderens fod grundigt fast på blenderglasset. (S. DK14)</li> </ul>
Kniven roterer frit.	<ul style="list-style-type: none"> <li>● For mange isterninger eller for meget frugt. → Sluk for apparatet, og isæt spatelen for at omrøre, når kniven står helt stille. (S. DK19)</li> <li>● Væskemængden er lille. → Tilsæt væske.</li> </ul>
Tekstur og konsistens af blandingen er ikke tilfredsstillende.	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Når du blander en mængde bestående af mindre eller mere end 4 portioner, bliver tekturen og konsistensen muligvis ikke som ønsket ved brug af automatiske menuer. → Prøv brug af den manuelle drift. (S. DK20-21)</li> </ul>
Indikatorerne  og  blinker skiftevis. Indikatorerne  og  blinker skiftevis.	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Dette er en fejl. → Kontakt et autoriseret Panasonic-servicecenter for at få apparatet kontrolleret og repareret.</li> </ul>
Apparatet stopper under blanding, og  og M blinker skiftevis.	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Overbelastningsbeskyttelsen er aktiveret. <ul style="list-style-type: none"> <li>• For mange ingredienser</li> <li>• Brug af hårde ingredienser</li> <li>• Den valgte hastighed er for lav for ingredienserne</li> </ul> → Sluk for apparatet, og vent 10 minutter, før det bruges igen. * Der er risiko for fejl, hvis apparatet tages i brug igen med det samme. Når apparatet tages i brug igen, skal kniven kunne rotere frit ved at reducere mængden af ingredienser eller ved at reducere hastigheden.</li> </ul>
Apparatet stopper under blanding, og indikatorerne  og M blinker skiftevis.	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Dette viser, at motortemperaturen er ved at blive overopvarmet. Ophør med at bruge apparatet og vent, indtil temperaturen går ned. (Når apparatet går i standby modus som i DK18 figur 1, er temperaturen gået tilbage til normal.)</li> </ul>

DK24

# Termosikring

Ved overbelastning udløses hovedafbryderen, og blenderen stopper autoamtisk med at arbejde. Du kan tage følgende forholdsregler for at deaktivere beskyttelsen.

1. Fjern blenderglasset fra motorhuset, og reducer mængden af ingredienser til mindre end halvdelen af kapaciteten.
2. Vend motorhuset på hovedet, og tryk på nulstillingsknappen på bunden.
3. Sæt blenderglasset tilbage på plads, og tryk på “” for at blende igen, når indstillingen auto menu eller manuel tilstand er valgt.



# Reservedele

Reservedele er tilgængelige hos jeres forhandler eller service center.

Navn på del	Varenummer:
Blenderglas tætningsring	VE28B2461
Låg tætningsring	VE22B2461K0
Fryseelement	VU03E246

# Specifikationer

	MX-ZX1800
Strømforsyning	230 - 240 V ~ 50 Hz
Effektforbrug	1200 - 1300 W
Hastighedskontrol	Hastighedskontrol i 10 trin
Anbefalet brug	Kontinuerlig drift (Gentag cyklusen på 9 min. TIL og derefter 10 min. FRA)
Kapacitet	1800 mL
Mål (B x H x D) (ca.)	22,8 x 24,0 x 44,7 cm
Vægt (ca.)	6,1 kg
Netledning længde (ca.)	1,9 m
Luftbåret akustisk støj	91 (dB (A) ref 1pW)

Dansk

DK25

## Indsamling af elektronikskrot

### Kun for Den Europæiske Union og lande med retursystemer



Dette symbol på produkter, emballage og/eller ledsagedokumenter betyder, at brugte elektriske og elektroniske produkter ikke må blandes med almindeligt husholdningsaffald.

For korrekt behandling, indsamling og genbrug af gamle produkter, skal du tage dem til indsamlingssteder i overensstemmelse med den nationale lovgivning.

Ved at skaffe sig af med dem på korrekt vis hjælper du med til at spare værdifulde ressourcer og forhindre eventuelle negative påvirkninger af menneskers sundhed og miljøet.

Ønsker du mere udførlig information om indsamling og genbrug skal du kontakte din kommune.

Usagkyndig bortskaffelse af elektronikskrot kan eventuelt udløse bødeforlæggelse.

## Memo

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

Dansk

## Innehåll

	Sida
Säkerhetsföreskrifter .....	SE3
Viktig information .....	SE11
Delarnas namn och hanteringsanvisningar .....	SE12
Säkerhetsspärr .....	SE13
Före användning - Demontering och Montering .....	SE14
Guide för menyer och funktioner för Auto menyer .....	SE16
Hur man använder Automatiska program.....	SE18
Anvisning för kvantitet och funktioner för manuellt läge .....	SE20
Hur man använder Manuellt läge.....	SE21
Rengöring av apparaten .....	SE22
Felsökning.....	SE23
Termosäkring .....	SE25
Reservdelar.....	SE25
Specifikationer.....	SE25

Tack för att du har köpt den här produkten från Panasonic.

- Denna produkt är avsedd för hushållsbruk.
- Läs igenom bruksanvisningen noga för att använda produkten korrekt och säkert.
- Innan du använder denna produkt bör du noga läsa avsnittet "Säkerhetsföreskrifter" (Sid SE3-10).
- Spara denna bruksanvisning för framtida bruk.




Denna symbol på produkten betyder "Läs alltid bruksanvisningen före användning".


## Säkerhetsföreskrifter

Var noga med att följa dessa instruktioner.

För att undvika olyckor eller skador på användaren, andra personer och egendom, följ instruktionerna nedan.

### ■ Följande tabell visar graden av skada orsakad av felaktig användning.

 **VARNING:** Betyder potentiell fara som kan leda till allvarliga skador eller döden.

 **FÖRSIKTIGHET:** Betyder potentiell risk för mindre skador eller skador på egendom.

### ■ Symboler klassificeras och förklaras på följande sätt.

 Denna symbol indikerar förbud.

 Denna symbol anger krav som måste följas.

## VARNING

**För att förhindra elstötar eller brand p.g.a kortslutning, brännskador eller allvarliga personskador.**

### ● **Skada inte nätsladden eller kontakten.**



Följande åtgärder är strängt förbjudet. Modifiering, beröring med eller placering i närheten av värmeelement, böjning, vridning, dragning i, dragning över vassa kanter, belastning med tunga föremål, hopbuntning av nätsladden och lyftning i nätsladden .






# Säkerhetsföreskrifter

Var noga med att följa dessa instruktioner.

## VARNING

-  ● **Använd inte enheten om sladden eller kontakten är skadad eller om kontakten är löst ansluten till vägguttaget.**  
→ Om nätsladden är skadad måste den bytas ut av tillverkaren, dess serviceombud eller annan kvalificerad person för att undvika fara.
- **Rör inte strömkontakten med våta händer.**
  - Se alltid till att dina händer är torra innan du handskas med kontakten eller sätter igång enheten.
-  ● **Se till att den spänning som anges på etiketten enheten är densamma som din lokala strömförsörjning.**  
Undvik också att ansluta andra enheter till samma uttag för att förhindra elektrisk överhettning. Om du ändå ansluter flera kontakter, se till att den totala effektförbrukningen inte överstiger vägguttagets tillåtna last.
- **Stoppa in kontakten ordentligt.**  
(Annars kan det orsaka elektriska stötar och brand på grund av värme som kan uppstå runt kontakten.)

## VARNING

-  ● **Damma av nätkontakten regelbundet.**  
(Damm och kondens på kontakten kan leda till otillräcklig isolering, vilket kan orsaka brand.)  
→ Ta ut stickkontakten och torka av den med en torr trasa.
- **Förvara nätsladden utom räckhåll för barn. Låt inte nätsladden hänga över bordskanten eller bordsskivan.**
-  ● **Sänk inte ner motorhuset i vatten eller spruta vatten på den.**
- **Ta inte isär, reparera eller modifiera denna enhet.**  
→ Kontakta din återförsäljare eller Panasonic Service Center.
- **Låt inte spädbarn och barn leka med förpackningen.**  
(Det kan orsaka kvävning.)
- **Ställ inte in menyn för soppa fel. Innehållet kan koka över om det är överfyllt.**  
Överkokning kan leda till brännskador vid ovarsam hantering.
-  ● **Håll alltid barnen borta från apparaten.**
  - Barn är inte medvetna om de risker de löper på grund av felaktig användning av elektriska apparater.



# Säkerhetsföreskrifter

Var noga med att följa dessa instruktioner.

## VARNING

- **Sluta omedelbart använda apparaten och koppla ur den, om enheten mot förmodan skulle sluta att fungera korrekt.**

(Det kan annars orsaka rökutveckling, brand, elektriska stötar eller brännskador.)

t.ex. vid onormala händelser eller haveri

- Stickkontakten eller nätsladden blir varmare än normalt.
- Nätsladden är skadad eller enhetens strömförsörjning fallerar.
- Enheten deformeras, får synliga skador eller är varmare än normalt.
- Det uppstår onormalt motorljud vid användning.
- Det uppstår en obehaglig lukt.
- Det uppstår andra problem eller fel.

(Det kan orsaka en elektrisk stöt eller elektriskt läckage.)

→ Dra ur kontakten och kontakta din återförsäljare eller Panasonic servicecenter för kontroll eller reparation.

- **Var försiktig när mixern fylls med het vätska eftersom den kan kastas ur apparaten p.g.a. en plötslig kokning.**

- **Akta soppa som kokar upp under blandningen.**
  - Lämna inte apparaten utan uppsikt under användning.

## VARNING

- **Enheten ska inte användas av barn. Håll apparaten och sladden utom räckhåll för barn. Enheten kan användas av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller brist på erfarenhet och kunskap, under förutsättning att de övervakas eller får instruktioner angående användning av apparaten på ett säkert sätt, och att de förstår riskerna de utsätts för. Barn ska inte leka med apparaten.**

(Det kan orsaka brännskador, skada eller elektriska stötar.)

## FÖRSIKTIGHET

**För att förhindra elstötar, rök, brand, personskador eller saksador.**

- **Använd inte för andra ändamål än de som beskrivs i denna guide.**
  - Panasonic tar inget ansvar om enheten inte har använts på ett korrekt sätt, eller om dessa instruktioner har inte följts.

# Säkerhetsföreskrifter

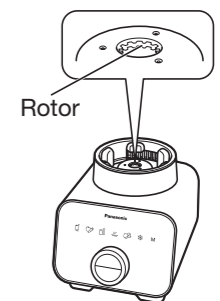
Var noga med att följa dessa instruktioner.

## ⚠ FÖRSIKTIGHET

- ⊘ ● **Använd inte apparaten på följande platser.**
  - På ojämna ytor, mattor eller bordsduk osv.
  - Platser där vatten kan stänka på den, eller i närheten av en värmekälla.  
(Det kan orsaka en elektrisk stöt eller elektriskt läckage.)
  - Nära platser med vatten som badkar, handfat eller andra behållare.  
(Det kan orsaka en elektrisk stöt eller elektriskt läckage.)
  - Nära en vägg eller möbler.  
(Det kan leda till missfärgning eller deformation.)
- **För inte in föremål i öppningarna.**
  - Speciellt metallföremål som nålar eller trådar.
- **Håll inte apparaten med strömsladden.**
- **Ersätt inte några delar av apparaten med andra än originaldelar för denna apparat.**
- **Använd inte enheten i mer än 9 minuter utan avbrott. Låt den vila i 10 minuter efter 9 minuters användning.**
- **För inte in dina fingrar eller redskap såsom skedar eller gafflar i mixerbehållaren när apparaten är på.**
- **Koppla alltid bort enheten från vägguttaget om den lämnas utan tillsyn och innan montering, demontering eller rengöring.**

## ⚠ FÖRSIKTIGHET

- ⊘ ● **Lämna inte apparaten utan uppsikt under användning. Stäng av apparaten när den inte används. Apparaten kan överhätta annarsd.**
- **Lägg inte varma ingredienser (över 40 °C) i mixerbehållaren.**
- **Använd inte apparaten utan ordentligt påsatt lock.**
- **Undvik att öppna inte hölje eller ta bort mixerbehållaren under användning.**
- **Överskrid inte den maximala fyllvolymen av mixerbehållaren. (S. SE16, 20)**
- **Rör inte rotorn direkt efter användning eftersom den kan vara varm.**
- **Stoppa inte handen i mixerbehållaren vid tömning. Använd en gummiskrapa eller slickepott för tömning.**
- ⚠ ● **Se till att hålla i stickkontakten när du drar ut den.  
Dra aldrig i nätsladd.**
- **Placera enheten på en fast, torr och ren bänk.**
- **Se till att inte snubbla på eller fastna i nätsladden när apparaten används.**



## Säkerhetsföreskrifter

Var noga med att följa dessa instruktioner.

### FÖRSIKTIGHET

- **Stäng av och koppla bort enheten från eluttaget innan du byter tillbehör eller kommer nära delar som rör sig under användning.**
- **Var försiktig vid hantering av de vassa skärbladen, vid tömning av mixerbehållaren och rengöring.**
- **Öppna hölje eller ta bort mixerbehållaren från motorhuset när bladet har stannat helt.**

## Viktig information

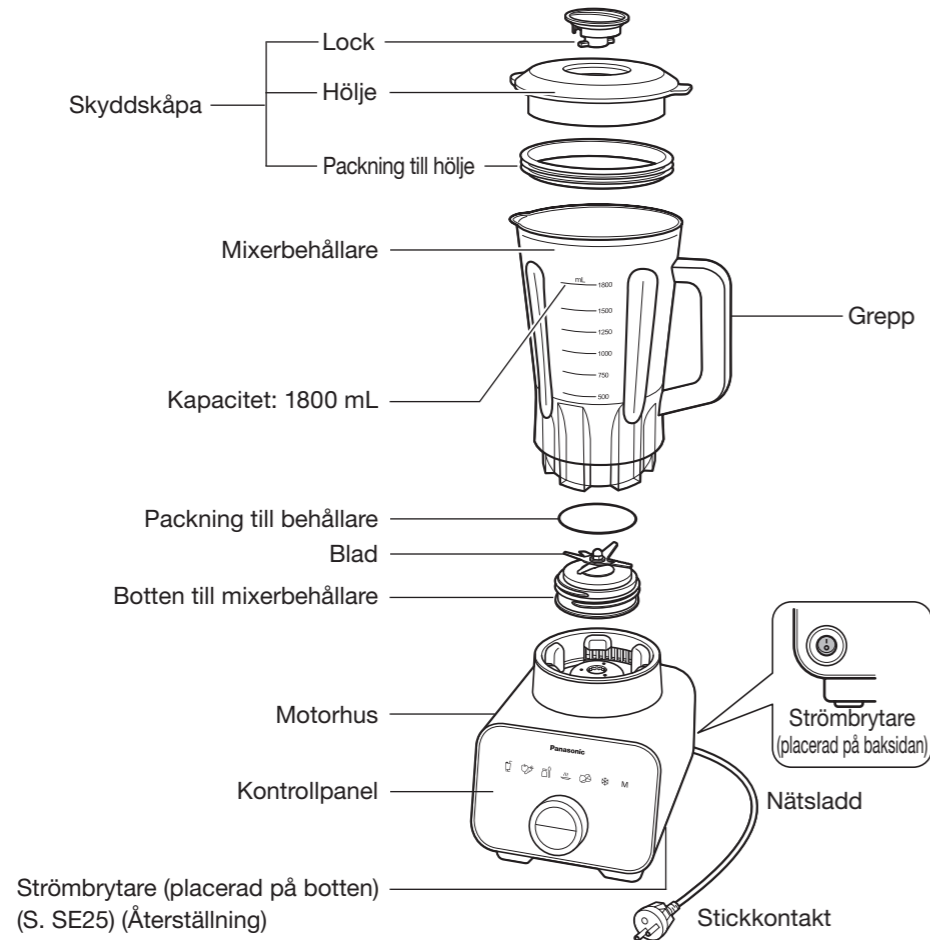
- Ställ inte mixerbehållaren på en värmekälla eller i mikrovågsugnen.
- Tappa inte enheten för att undvika att den skadas.
- Använd inte enheten utomhus.
- Vrid inte nätsladden runt motorhuset.
- Se till att tillbehören sitter ordentligt på plats.
- Var noga med att rengöra enheten efter varje användning.
- Använd inte apparaten utan ingredienser.
- Förvara inte vätska i mixerbehållaren.

### <Kylklamp>

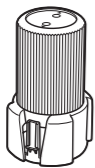
- Använd inte isklampen i mixerbehållaren. Kylklampen är avsedd för användning utanför mixern.(S. SE12)
- Använd den inte om den är skadad.
- Låt inte barn eller husdjur leka med kylklampen.
- Svälj inte innehållet av kylklampen.
- Använd inte i mikrovågsugnen, diska inte i maskin eller utsätt för väldigt het vatten.
- Förvara kylklampen på ett kallt ställe eller i frysen.

# Delarnas namn och hanteringsanvisningar

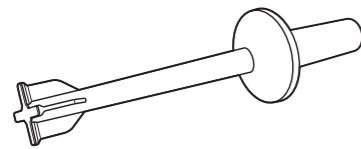
■ Tvätta alla lösa delar innan du använder apparaten, eller när du inte har använt den på länge. (S. SE22)



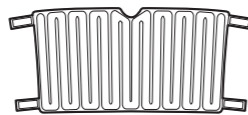
## Tillbehör



Botten till behållare  
(Används för att sätta på/ta bort behållarbotten.)



Mixtra <med>  
Används för att röra runt eller mosa ingredienser. (S. SE19)



Kylklamp (kyl i en fryn under mer än 4 timmar)  
Använd denna kylklamp för att hålla blandning kall (ca. 30 minuter\*) under blandningen och/eller efter blandningen genom att vira den runt mixerbehållaren. Den kan skymma sikten när mixtra används.

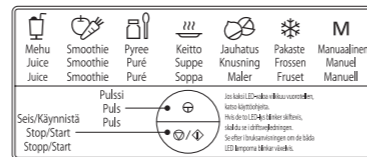
\* Tiden för kylisoleringen kan variera beroende på rummets och ingrediensernas temperatur.



Rengöringsborste

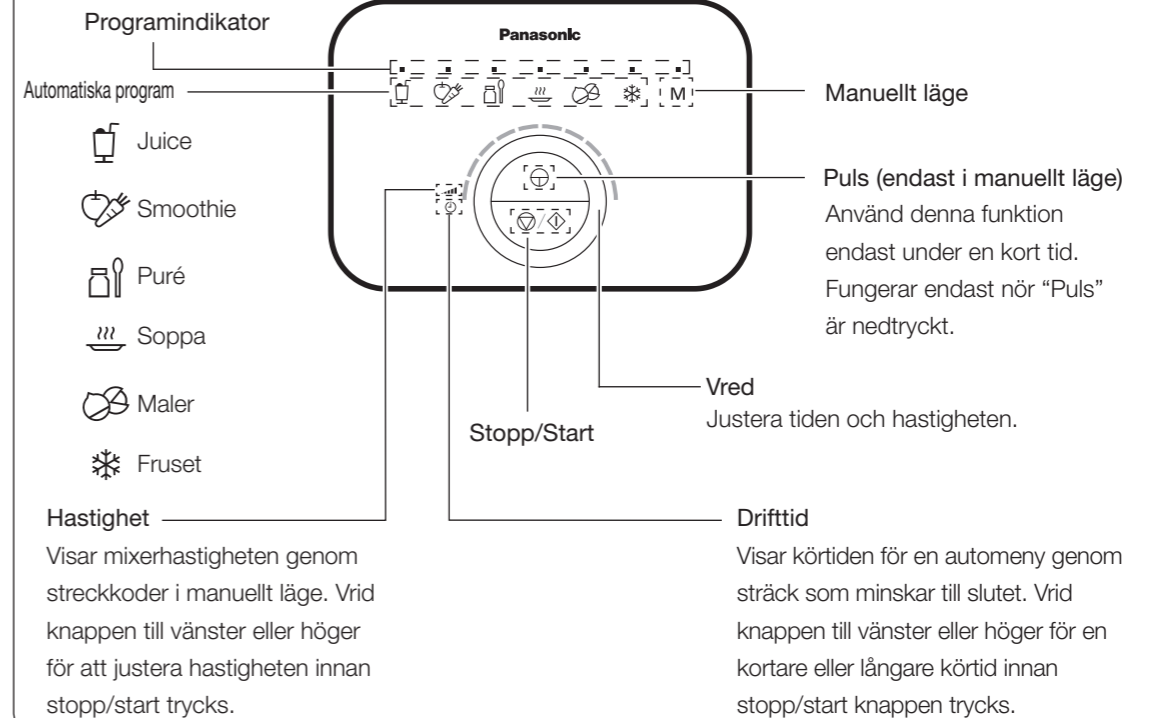


Droptråg  
Använd dråptråget när isklampen används för att samla upp vattendroppar.



Programetikett  
Låst position: se anvisningarna på "Programetikett".

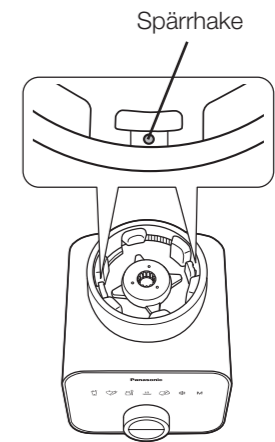
## Kontrollpanel



## Säkerhetsspärr

En säkring finns att hindra motorn att starta om mixerbehållaren inte är på eller om om mixerbehållaren inte sitter på eller flyttas under användningen.

Manipulera inte säkerhetspinnarna på något sätt. Motorn kan starta med eventuella personskador.



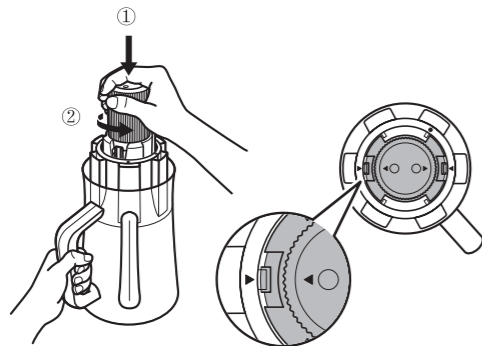


# Före användning - Demontering och Montering -

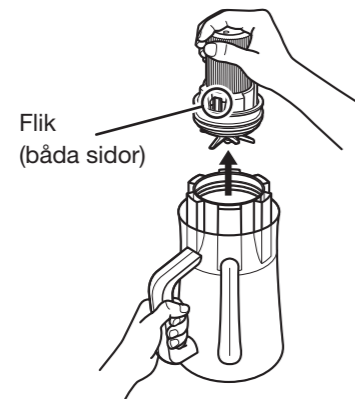
## Demontering och montering av mixerbehållarens bas

### <Demontering>

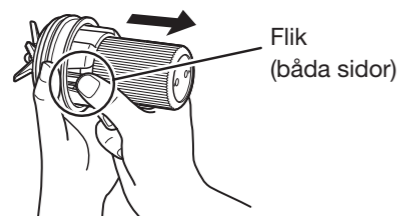
- 1** Sätt på behållaren genom att rikta in markeringen ▲ på behållarbottnet med behållaren. Vrid den sedan stadimotsols.



- 2** Dra ut behållaren från botten.  
 • Tryck inte flikarna på behållarbotten för att inte tappa behållaren.



- 3** Tryck på flikarna på behållarbottnet för att losa behållaren.

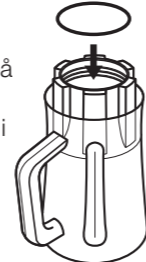


#### Observera

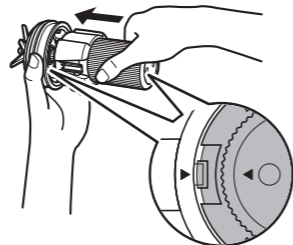
- Var försiktig vid hanteringen av behållarbottnet. Bladen är vassa.
- Om packningen inte är fäst vid mixerbehållaren och/eller mixerbehållarbotten inte sitter ordentligt fast på mixerbehållaren kan vätska läcka ut.

### <Montering>

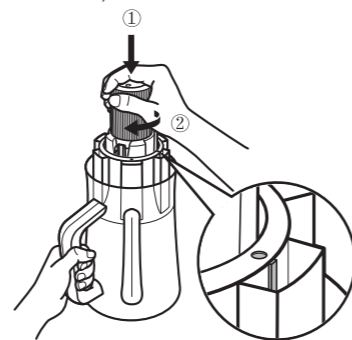
- 1** Sätt behållarpackningen i skåran på botten av mixerbehållaren. (Om packningen inte sätts helt in i skåran kan vätska läcka)



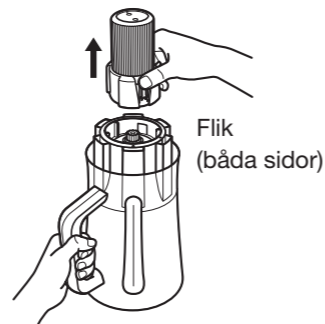
- 2** Sätt behållaren på botten genom att rikta in markeringen ▲ på behållarbottnet och behållaren, tryck sedan å behållarbotten tills ett klickljud hörs.



- 3** För in behållarbottnet i mixerbehållaren efter inriktningen, vrid sedan behållarbottnet medsols tills den slutar rotera. ("O" märket på behållarbottnet kommer att stå i fas med linjen på mixerbehållaren.)



- 4** Tryck på flikarna för att ta bort behållarbottnet.



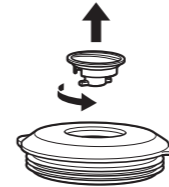
## Demontering och montering av skyddshöljet

### <Demontering>

- 1** Dra upp fliken för att öppna höljet.



- 2** Vrid locket motsols och dra upp för att ta bort det.

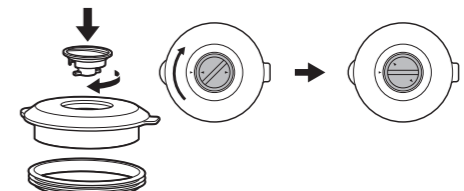


#### Observera

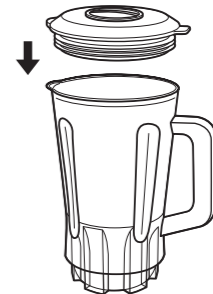
- Om du forcerar upp skyddsskåpan, var försiktig att inte spilla vätska. Var dessutom försiktig med utströmmande ånga, framförallt vid blandning av heta vätskor.

### <Montering>

- 1** Sätt höljets packning ordentligt i skåran, rätta ut höljet med märket ▼ på locket. Vrid därefter locket medsols tills märket ▼ på höljet stämmer överens med = delen på locket och ett klickljud hörs. (Om packningen till höljet inte är påsatt kan vätska läcka ut genom höljet)



- 2** Sätt skyddsskåpan på mixerbehållaren och tryck ner.



#### Observera

- Se till att skyddsskåpan sitter ordentligt.

Rätt

Fel



- När mixern inte används, se till att locket är på under blandningen.
- Vid användning av den frysmenyn, för in mixerstaven från locköppningen istället för att fästa locket.

## Montering av kylklampen och dropptråget

### <Kylklamp>

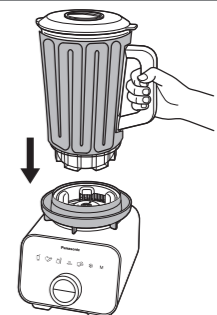
Använd kylklamp tejprensor för att fäsa kylklamp över och under mixerbehållare grepp med etiketten mot kylklamp yttre sida.

### <Dropptråg>

Sätt dropptråget på motorhuset och tryck det ber helt.






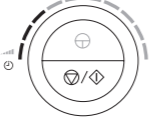

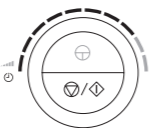




#### Observera

Se upp för vattenspill när dropptråget tas bort efter blandning.



# Guide för menyer och funktioner för Auto menyer

■ Automatiska programval är förprogrammerade hastigheter och tider som kan varieras individuellt och avslutas automatiskt.

Meny	Kvantitet (servering för 4)	Automatiska program		Ytterligare blandning (Använd manuellt läget)	Anmärkningar
		Ursprunglig inställning	Justera tiden	Hastighet	
 Juice Juice med en smakfull och jämn konsistens.	1200 mL	3 streck (1 min 30 s) 	1-5 streck (Rekommendation) ● Mjuka ingredienser: 1 streck ● Hårda ingredienser: 5 streck	Börja med ett streck och öka gradvist till 9 streck.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Vid fyllning av mixerbehållaren lägg i vätska först, sedan övriga ingredienser. Detta garanterar att ingredienserna blandas jämnt.</li> </ul>
 Smoothie Gör tjocka smoothies med mindre vätska än juice.	800 mL	3 streck (1 min.) 	1-5 streck (Rekommendation) ● Ingredienser med mycket vätska: 1 streck ● Ingredienser med mindre vätska: 5 streck	Börja med ett streck och öka gradvist till 9 streck.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Lägg i vätska först i mixerbehållaren när ingredienserna läggs i.</li> <li>När ingredienser med mindre vatten används, kommer bladet att gå på tomgång. Tillsätt vätska i så fall eller använd mixern att röra om.</li> </ul>
 Puré Gör en jämn puré för matlagning.	400 g	3 streck (1 min 10 s) 	1-5 streck (Rekommendation) ● Ingredienser med mycket vätska: 1 streck ● Ingredienser med mindre vätska: 5 streck	Börja med ett streck och öka gradvist till 9 streck.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Använd mixern för att röra runt ingredienser med lägre vattenhalt som kokad spenat, pumpa eller sötpotatis. Om vatten tillsätts till sådana ingredienser är det lätt att göra puré.</li> <li>Om mixern inte når ingredienserna, lägg till ingredienser.</li> </ul>
 Soppa Gör en jämn soppa under uppvärmning 60 - 90 °C.	1000 mL	8 streck (7 min 40 s) 	Anpassa hastigheten enligt temperaturen av soppan innan den hålls i mixerbehållaren: ● 40 °C soppa: 6 streck ● 30 °C soppa: 7 streck ● 20 °C soppa: 8 streck ● 10 °C soppa: 9 streck ● 5 °C soppa: 10 streck	Börja med ett streck och öka gradvist till 9 streck.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Vid blandning av soppor kommer mixerbehållarens temåperatur att öka. Var försiktig vid tömning av mixerbehållaren.</li> <li>Ingredienser som inte kan ätas råa, som potatis, bönor, lök, kött och fisk, bör förkokas innan blandningen.</li> <li>Vid användning av fasta ingredienser som potatis, pumpa, bönor med stärkelse, havregryn eller ris, sänk tidsinställningen med ett streck.</li> <li>Se till att tidsinställningen är rätt.</li> <li>Håll mixaren under uppsikt när den är på.</li> </ul>
 Maler Mal ingredienserna till ett fint pulver.	100 g	2 streck (15 s) 	1-3 streck (Rekommendation) ● Mjuka ingredienser: 1 streck ● Hårda ingredienser: 3 streck	8 streck med pulsknappen (Tryck några gånger)	<ul style="list-style-type: none"> <li>Se till att mixerbehållaren är helt torr innan ingredienserna fylls på.</li> <li>Om nötter blandas för långt kan de bli smör av.</li> <li>Skrapa av nöterna från mixerbehållarens insida innan fortsatt blandning.</li> </ul>
 Fruset Gör en jämn efterrätt av enbart frusna bär.	400 g	3 streck (1 min 35 s) 	1-4 streck (Rekommendation) ● Delvis tinade: 1-2 streck ● Fruset: 3-4 streck	Börja med ett streck och öka gradvist till 9 streck.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Placera ingredienserna platta när du fryser in dem så att de inte rör varandra.</li> <li>Tina de frysta ingredienserna i rumstemperatur tills en gaffel kan tränga igenom dem i deras mitt.</li> <li>Mosa ingredienserna med mixern under blandningen. Håll i höljet för att undvika flyttning eller lutning. Det är lätt att mosa frukt som är delvis tinad.</li> </ul>

## <Förbered ingredienserna.>

- Hårda ingredienser: Skär i bitar som är mindre än 3 cm
  - Morot
  - Potatis
  - Pumpa osv.
- Mjuka ingredienser: Skär i 5 cm långa bitar
  - Bananer
  - Persikor
  - Tomater osv.
- Bladiga grönsaker: Skär i 3-5 cm långa bitar.
- Nötter: Ta bort skalet och skinet.

## Observera

Skär ingredienserna i 3 cm långa bitar för användning av frysprogrammet innan nedfrysning.

## <Ej tillåtna ingredienser>

- Gurkmeja (i kuber)
- Bonito sticks (i tärningar)
- Torkad havsöra
- Annat material än mat

## <Icke rekommenderade ingredienser>

- Skinn av citrusfrukter: Tillför en bitter smak.
- Majscolvar och hårda frö: Konsistensen är inte bra.

## Observera

- Konsistensen av ingredienserna varierar beroende på ingredienserna och/eller mängden av blandningen. Om du blandar frysen frukt med frön på i det frysna programmet, kan det påverka konsistensen.
- Om du behöver använda mixern, se sida SE19.
- För ytterligare blandning, börja på ett streck och öka hastigheten gradvist. (Förutom för malningsprogrammet) Justera blandningstiden genom att kolla.
- Om du sätter en tid utanför området hörs ett pipande ljud.
- Håll inga heta ingredienser (över 40 °C) i mixerbehållaren.
- Tillsätt lätta och mjuka ingredienser först.

# Hur man använder Automatiska program

- Förberedelser**
- ① Sätt ihop mixerbehållaren och mixerbottnet. (S. SE14-15)
  - ② Förbered ingredienserna och lägg dem i mixerbehållaren. (S. SE17)  
(Lägg i vätskan först)

## 1 Sätt mixerbehållaren på motorhuset. Stoppa sedan i kontakten och sätt på apparaten.

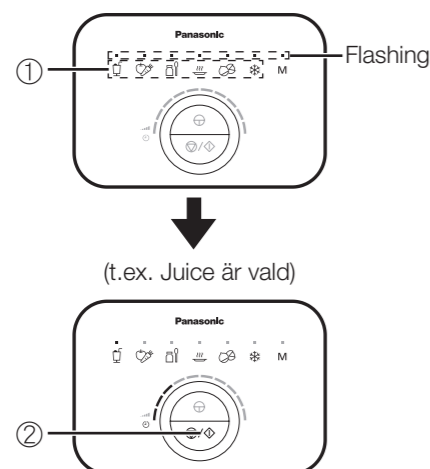


- Se till att botten av mixerbehållaren och skyddskåpan sitter ordentligt. (S. SE14-15)  
Vid användning av den frysmenyn, för in mixerstav från locköppningen istället för att fästa locket.
- Se till att mixerbehållaren sitter korrekt på motorhöljet, annars kan knapparna inte aktiveras.
- Vill du använda kylklamparna, se sida SE15 för montering.

## 2 Välj program och tryck “◊” för att starta.

- Tryck på illustrationen för att välja ett programval.

(Figur 1: Kontrollpanel vid menyval)



- Om det inte sker någon åtgärd under 10n sekunder efter programvalet, återgår visningen till det tidigare programvalet. (Figur 1)
- Blandningstiden visas med streck och minskar tills processen är slutförd.
- För att justera tiden, vrid knappen till vänster eller höger innan “◊” knappen trycks. (S. SE16)
- Autoprogrammen slutar automatiskt men genom att trycka “◊” kan processen avbrytas.
- Behöver mixern användas under blandningen, följ anvisningarna på sida SE19.

## 3 Efter pip-ljudet för färdigt, vänta tills bladen har stannat helt och ta bort mixerbehållaren. Kolla konsistensen hos blandningen.

Behövs ytterligare blandning, återställ mixerbehållaren ocpå sida SE21 för ytterligare blandning.



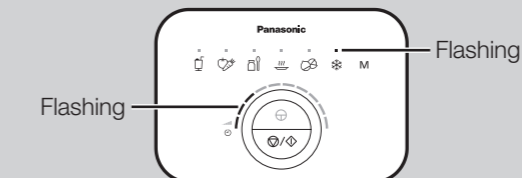
- Se upp för spill när skyddskåpan öppnas häftigt.
- Töm innehållet från mixerbehållaren med en gummiskrapare eller slickepott. Stoppa inte händerna i behållaren.
- Stäng av strömbrytare på baksidan och dra ut kontakten.

\* Om mixern stannar halvägs under blandningen, har säkringen utlösts. Följ instruktionerna på sidan SE23 och SE24 att släppa det .

### <Användning av mixern under blandningen>

- Använd mixern om ingrediensernaqr inte blandas eller om du vill mosa ingredienserna under blandningen. (t.ex. blandning av stora mängder av bladgrönsaker, blandning av ingredienser med låg vätskeinhåll eller vid användning av “Fruset” programvalet.)

- ① Tryck “◊”. (t.ex. vid användning av programvalet “Fruset”).



- ② Öppna locket genom att vrida motsols när bladet har stannat helt.
  - Se till att flärpen är ordentligt intryckt.
- ③ För in mixern genom locköppningen och tryck “◊”.
  - För inte in några andra redskap. Använd endast medföljande mixer förses.
- ④ Flytta mixern för att röra runt eller mosa ingredienserna jämnt.
  - Att föra mixern rakt ner rör inte ingredienserna om. Flytta mixern till mixerbehållarens sida vid behov.
  - Håll i locket när mixern används.

### Observera

- För in mixern eller tillsatt ingredienserna inom 10n sekunder efter “◊” har tryckts. Annars annulleras programvalet.
- Om mixern används för att pressa och trycka ner kladdiga ingredienser, t.ex. bananer, kan säkringen utlösas (S. SE25).



# Anvisning för kvantitet och funktioner för manuellt läge

DIY recept	Mängd (min -max)	Råd för blandning	
Drinkar	Juice	300 - 1800 mL	① Tryck pulsknappen 3 till 5 gånger med hastigheten på 8 streck. ② Reducera hastigheten till 5 streck och blanda tills inga fasta föremål syns. ③ Öka hastigheten gradvis till 9 streck och blanda tills det är jämnt.
	Smoothie	400 - 1800 mL	
Pâtéer	Puré	300 - 500 g	Börja blandningen med hastigheten på 1 streck och öka gradvist till 9 streck medans konsistensen kontrolleras. För ingredienser med lägre vatteninnehåll, tillför lite vatten för att underlätta processen.
	Jordnötssmör	300 - 500 g	① Börja blandningen med hastigheten på 1 streck och öka till 9 streck. ② Blanda gradvist under mosning med mixern tills oljig (ca. 30-60 sekunder). ③ Reducera hastigheten till 7 streck och blanda tills det är jämt.
Soppa	Soppa	250 - 1000 mL	Börja blandningen med hastigheten på 1 streck och öka gradvist till 9 streck medans konsistensen kontrolleras. Håll uppsikt över mixern när den är på.
Pressning	Nötter	50 - 150 g	Tryck på pulsknappen några gånger med kort löptid med hastigheten på 8 streck.
	Morrötter	50 - 100 g	① Skär i 2-3 cm kuber. ② Tryck pulsknappen 2 till 4 gånger med hastigheten på 8 streck.
	Parmesan	50 - 200 g	① Skär i 2-3 cm kuber. ② Tryck pulsknappen 6 till 15 gånger med hastigheten på 8 streck.
	Iskuber	100 - 150 g	① Tryck pulsknappen 3 till 4 gånger med hastigheten på 8 streck. ② Mixa med hastigheten på 9 streck under 5 till 10 sekunder.
Frysta rätter	Fruset	400 - 600 g	① Tryck pulsknappen 2 till 3 gånger med hastigheten på 8 streck. ② Mixa med hastigheten på 1 streck och flytta gradvis upp till 9 streck medan du kollar blandningens skick. ③ Flytta hastigheten ner till 7 streck när ingredienser mosas och mixa tills slät.

## Observera

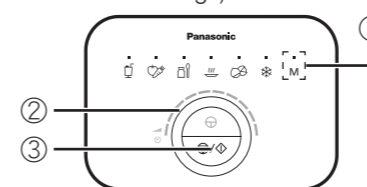
- När blandning under eller över 4 portioner, se tabellen ovan.
- När man börjar mixa hårda ingredienser med hastigheten på 1 streck, kan bladet sluta att rotera. I det här fallet, öka hastigheten, eller ta ur ingredienserna från mixerbehållaren och sätt in dem igen.
- Textur och konsistens hos ingredienserna kan variera beroende på ingredienser och / eller blandningens kvantitet.
- Justera mixningstid och kontrollera samtidigt tillståndet hos blandningen.
- När du blandar fryst frukt med frön, kan det påverka konsistensen.
- Använd mixern när ingredienserna inte cirkulerar eller om du behöver mosa ingredienserna under blandning (S. SE19).

# Hur man använder Manuellt läge

- Förberedelser**
- ① Sätt ihop mixerbehållaren och mixerbottnet. (S. SE14-15)
  - ② Förbered ingredienserna och lägg dem i mixerbehållaren. (S. SE17)  
(Tillsätt vätska först)
  - ③ Stäng skyddskåpan och ställ mixerbehållaren på motorhuset. (S. SE18)
  - ④ Koppla in och slå på strömbrytaren.

## 1 Välj manuellt läge och justera hastigheten genom att vrida på ratten. Tryck sedan på “” för att starta.

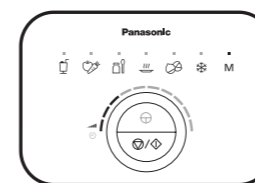
(Figur 1: När du väljer manuellt läge)



- När inget händer inom 10 sekunder efter manuellt läge är valt, kommer indikatorerna att återgå till föregående menyval.
- Mixhastighet visas av barer som lyser upp ovanför den roterande ratten. Se mixhastighet på sidan SE20.
- När du behöver använda mixern under blandning, se sidan SE19.
- När du behöver för att ändra hastigheten under mixning, vrida ratten gradvis.
- Vill du använda kylklamparna, se sida SE15 för montering.

## 2 Tryck på “” när mixningen är klar. Ta bort mixerbehållaren från motorhuset och kontrollera tillståndet hos blandningen efter bladet slutat rotera helt.

Mixern stannar automatiskt cirka 9 minuter 40 sekunder efter start av mixning.



- Håll ut blandningen från mixerbehållaren eller ta ut med hjälp av en gummiskrapa eller spatel i mixerbehållaren. Stoppa inte händerna i mixerbehållaren.
- Stäng av strömbrytare på baksidan och dra ut kontakten.  
\* Om mixern stannar halvägs under blandningen, har säkringen utlösts. Följ instruktionerna på sidan SE23 och SE24 att släppa det .

## Du kan göra potatismos med din mixer!

- Potatis: 300 g
- Mjök 60 mL
- Grädde 20 mL
- Salt: bris
- Peppar: bris
- Muskotnöt: bris
- Osaltat smör: 30 g

- (1) Skala potatisen och skär i 3cm långa tärningar. Lägg potatisen och saltet i en kastrull, koka upp sedan.
- (2) När potatisen är mjuka, håll av det heta vattnet och extrahera vatten från potatisen över värmen.
- (3) Lägg mjölken, grädden och det osaltade smöret i en annan kastrull och värm upp.
- (4) Håll (2) och (3) i mixerbehållaren och tillsätt muskotnöt, salt och peppar.  
Börja med hastigheten på 1 streck och öka stegvist upp till 6 streck under 1 minut.  
\* Blanda potatisen medans de är fortfarande varma (inte är över 40 °C), då går det lättare.



# Rengöring av apparaten

- Dra ur nätsladden ur vägguttaget före rengöring.
- Rengör produkten före första användning och efter varje användning.
- Rengör inte mixern innan den har svalnat.
- Ta bort alla demonterbara delar före rengöring.
- Viss missfärgning kan uppstå efter användning men det påverkar inte användningen.

## Observera

- Använd inte bensin, thinner, alkohol, blekmedel, skurpulver, metallborstar eller nylonborstar, annars kommer ytan att skadas.
- Tvätta inte motorhuset och behållarens botten i en diskmaskin.
- Rengör inte enheten med ett spetsigt föremål, till exempel tandpetare eller nål.

Delar som kan tvättas i en diskmaskin

- Ta bort eventuella rester från delenn innan du lägger den i diskmaskinen.
- Hög temperatur kan skada delar, så håll delarna borta från alla värmestrålande enheter, eller sänk temperaturen.

## Lock/Hölje/packning till hölje

Diska med utspädd diskmedel (neutralt) och mjuk svamp. Skölj noga med vatten och torka väl.

- Demontera packningen till höljet. \* Tål diskmaskin

## Mixerbehållare/Packning till behållare/Droptråg

Diska med utspädd diskmedel (neutralt) och mjuk svamp. Skölj noga med vatten och torka väl.

- Före rengöring, se till att ta ut behållarens packning (den kan gå förlorad under rengöringsprocessen). \* Tål diskmaskin

## Botten till mixerbehållare

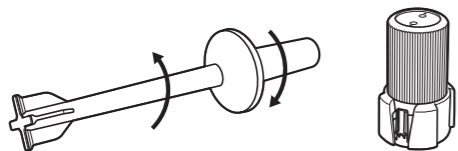
Diska med utspädd diskmedel (neutralt) och mjuk svamp. Skölj noga med vatten och torka väl.

### Observera

Var uppmärksam när du hanterar mixerbehållarens botten. Bladet är vasst. \* Tål INTE diskmaskin

## Mixtra <med>/Botten till behållare

Diska med utspädd diskmedel (neutralt) och mjuk svamp. Skölj noga med vatten och torka väl.

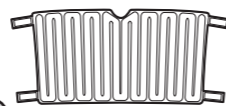


Montera/Demontera mixern genom att se figuren ovan.

- \* Tål diskmaskin

## Motorhus/Kylklamp

Rengör med fuktig trasa.



### Observera

När kylklampen är ren och torr, förvaran den i kylskåp tills nästa användning.

- \* Tål INTE diskmaskin



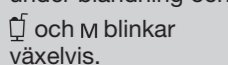
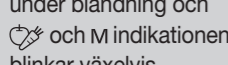
# Felsökning

- Kontrollera följande punkter innan du ordnar för tjänst.

Problem	Orsak och Åtgärd
Apparaten slås inte på.	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Stickkontakten är inte i vägguttaget. → Sätt i kontakten ner till roten.</li> <li>● Strömbrytaren är inte påslagen. → Slå på strömbrytaren som är placerad på baksidan.</li> <li>● Brytarskyddet utlöstes. → Tryck på återställningsknappen på undersidan av motorhuset (S. SE25).</li> </ul>
Ingen automatisk meny kan väljas.	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Mixerbehållaren är inte korrekt inställd. → Återställ mixerbehållaren korrekt. (S. SE18)</li> <li>● Manuellt läge eller en automatiskt program väljs under mixning. → Välj ett automatiskt program eller manuellt läge efter motorn har stoppats.</li> <li>● Knappar trycks med handskar. → Tryck på knapparna med en naken hand.</li> <li>● Knappen trycktes med våta händer. → Torka handen och tryck på knappen igen.</li> <li>● Knappen inte intryckt. → Var noga med att trycka på bilden av knappen.</li> </ul>
Även om strömmen är på, startar inte apparaten blandningen.	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Mixerbehållaren är inte korrekt inställd. → Återställ mixerbehållaren korrekt.</li> <li>● Ett urval av automatisk program eller manuellt läge är inte valt. → Välj ett automatisk program eller manuellt läge.</li> <li>● Ingredienserna har fastnat. → Ta ut ingredienser från mixerbehållaren och sätt i dem igen.</li> </ul>
Valt program avbryts. (Alla programindikatorer blinkar.)	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Stopp/start knappen trycks inte in inom 10 sekunder efter menyvalet väljs. → Program avbryts efter 10 sekunders inaktivitet för att förhindra ett motorfel. Välj ett automatiska program eller manuellt läge igen och tryck på "◀▶" inom 10 sekunder.</li> </ul>
Tid på automatiska program kan justera endast en del av vägen.	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Maximal och minimal blandningstiden är inställd för varje meny och varierar. → Justera tiden att vara i var och en i urvalsområdet. (S. SE16)</li> </ul>
Apparaten stannar under blandning.	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Termosäkring är aktiverad. <ul style="list-style-type: none"> <li>• Alltför många ingredienser</li> <li>• Blandninga hårda ingredienser</li> <li>• Onormalt ljud eller vibrationer</li> </ul> → Släpp brytarskyddet. (S. SE25) <ul style="list-style-type: none"> <li>• Använda kläbbiga ingredienser</li> </ul> → Tillsätt vätska.</li> <li>● Maximal drifttid (cirka 9 minuter 40 sekunder) överskrids. → Stäng av strömmen och återuppta efter 10 minuters vila.</li> <li>● Säkerhetslåset aktiveras på grund av lutande mixerbehållare vid användning av mixern. → Starta om och håll i höljet när du använder mixern.</li> </ul>


# Felsökning

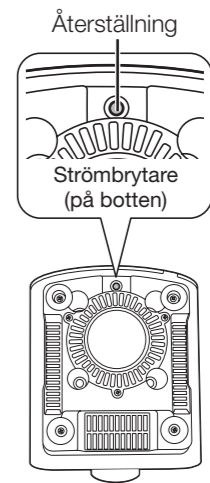
■ Kontrollera följande punkter innan du ordnar för tjänst.

Problem	Orsak och Åtgärd
Blandningen i mixerbehållaren läcker.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mixerbehållarbotten är fäst löst. → Dra åt behållarbasen ordentligt i mixernbehållaren. (S. SE14)</li> <li>Packningen på höljet eller mixerbehållaren är inte fastsatt på rätt sätt. → Fäst packningen ordentligt. (S. SE14)</li> <li>Packningen på höljet eller mixerbehållaren är skadad. → Byt ut packningen. (S. SE25)</li> </ul>
Det är normalt ljud eller vibrationer.	<ul style="list-style-type: none"> <li>För mycket ingredienser i mixerbehållaren. → Stoppa apparaten och minska ingredienserna.</li> <li>Mixerbehållarbotten är fäst löst. → Dra åt mixerbehållarenbotten upp ordentligt i mixernbehållaren. (S. SE14)</li> </ul>
Bladet snurrar.	<ul style="list-style-type: none"> <li>För mycket isbitar eller fryst frukt. → Stäng av apparaten och efter bladet är helt stoppat, sätte mixern att cirkulera. (S. SE19)</li> <li>Kvantitet av vätskan är låg. → Tillsätt vätska.</li> </ul>
Strukturen och konsistensen blev inte bra.	<ul style="list-style-type: none"> <li>När du blandar en mängd mindre eller mer än 4 portioner, kan textur och konsistens inte bli bra på auto menyer. → Försök att använda det manuella läget. (S. SE20-21)</li> </ul>
 indikatorer blinkar växelvis.  indikatorer blinkar växelvis.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Detta är ett fel. → Kontakta ett auktoriserat Panasonic servicecenter för kontroll och reparation.</li> </ul>
Apparaten stannar under blandning och  och M blinkar växelvis.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Överlastningsskyddet är aktiverat.                     <ul style="list-style-type: none"> <li>Alltför många ingredienser</li> <li>Använd hårda ingredienser</li> <li>Vald hastighet är alltför låg för ingredienser</li> </ul>                     → Stäng av apparaten och vänta 10 minuter innan nästa användning.                      * Det finns en möjlighet att misslyckas om den återanvänds omedelbart. När du återanvänder apparaten, tillåt bladet att rotera fritt genom att minska mängden av ingredienser eller genom att öka hastigheten.                 </li> </ul>
Apparaten stannar under blandning och  och M indikationen blinkar växelvis.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Detta betyder att motorn överhettas. Sluta använda apparaten och vänta tills temperaturen sjunker. (När apparaten går i vänteläge som i i SE18 Figur 1 har temperaturen sjunkit till normal.)</li> </ul>

# Termosäkring

Vid överbelastning, kommer brytaren utlösas, och mixern stannar automatiskt. Du kan vidta följande åtgärder för att inaktivera skyddet.

1. Ta bort mixerbehållaren från motorhuset, och minska ingredienserna till mindre än halva kapaciteten.
2. Vrid motorhuset och tryck på återställningsknappen på undersidan.
3. Byt ut mixerbehållaren, och efter automatisk meny eller manuellt läge inställning, tryck på “” för att blanda igen.



# Reservdelar

Reservdelar finner du via din återförsäljare eller verkstad.

Delnamn	Artikelnummer
Packning till behållare	VE28B2461
packning till hölje	VE22B2461K0
Kylklamp	VU03E246

# Specifikationer

	MX-ZX1800
Strömförsörjning	230 - 240 V ~ 50 Hz
Effekt	1200 - 1300 W
Hastighetskontroll	10 hastighetskontroll
Rekommenderad användning	Kontinuerlig drift (Upprepa cykeln av 9 min PÅ och därefter 10 min AV)
Kapacitet	1800 mL
Mått (B x H x D) (ca)	22,8 x 24,0 x 44,7 cm
Vikt (ca)	6,1 kg
Nätsladd längd (ca)	1,9 m
Ljudnivå	91 (dB (A) ref 1 pW)

## Likvidácia opotrebovaných zariadení

### Endast för Europeiska Unionen och länder med återvinningssystem



Denna symbol på produkter, förpackningar och/eller medföljande dokument betyder att förbrukade elektriska och elektroniska produkter inte får blandas med vanliga hushållssopor.

För att gamla produkter ska hanteras och återvinnas på rätt sätt ska dom lämnas till passande uppsamlingsställe i enlighet med nationella bestämmelser.

Genom att ta göra det korrekt hjälper du till att spara värdefulla resurser och förhindrar eventuella negativa effekter på människors hälsa och på miljön.

För mer information om insamling och återvinning kontakta din kommun.

Olämplig avfallshantering kan beläggas med böter i enlighet med nationella bestämmelser.

# Memo

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---