

# Contact Information

For product information and operation assistance:

In USA contact:  
Customer Care Center: 1-800-211-PANA(7262)  
Directly Online: [www.panasonic.com](http://www.panasonic.com)

In CANADA contact:  
Directly Online: [www.panasonic.ca](http://www.panasonic.ca)

For defective product exchange within the warranty period, please contact the original dealer or our Customer Care Center.

# Coordonnées

Pour plus d'informations de produits et de l'assistance de l'opération:

In Canada, contact/Au Canada, communiquez avec:  
Directement en ligne: [www.panasonic.ca](http://www.panasonic.ca)

In Canada, contact /Au Canada, communiquez avec:  
Directement en ligne: [www.panasonic.ca](http://www.panasonic.ca)

Pour l'échange du produit défectueux pendant la période de garantie, s'il vous plaît contacter le revendeur d'origine ou notre centre de service à la clientèle.

## Panasonic Canada Inc.

5770 Ambler Drive,  
Mississauga, Ontario, L4W 2T3  
[www.panasonic.com](http://www.panasonic.com)

## Panasonic Corporation of North America

Two Riverfront Plaza, Newark, NJ 07102-5490  
[www.panasonic.com](http://www.panasonic.com)

© Panasonic Manufacturing (Xiamen) Co.,Ltd. 2015

Printed in China  
Imprimé en Chine

VZ50A2461  
MX0815W1

VA

# Panasonic®

## Operating Instructions

## Mode d'emploi

## Blender (Household Use)

## Mélangeur (Utilisation domestique)



Model No./N° de modèle **MX-ZX1800**

Contents	Page	Sommaire	Page
<b>IMPORTANT SAFEGUARDS</b> .....	<b>EN2</b>	<b>PRÉCAUTIONS IMPORTANTES</b> .....	<b>FR2</b>
<b>Safety Precautions</b> .....	<b>EN3</b>	<b>Consignes de sécurité</b> .....	<b>FR3</b>
<b>Important Information</b> .....	<b>EN7</b>	<b>Informations importantes</b> .....	<b>FR7</b>
<b>Parts Names and Handling Instructions</b> .....	<b>EN8</b>	<b>Nom des pièces et instructions d'utilisation</b> ....	<b>FR8</b>
<b>Safety Lock</b> .....	<b>EN9</b>	<b>Verrouillage de sécurité</b> .....	<b>FR9</b>
<b>Before Use - Disassembly and Assembly</b> .....	<b>EN10</b>	<b>Avant l'utilisation - Démontage et assemblage</b> - .....	<b>FR10</b>
<b>Guide of Menus and Functions for Auto Menus</b> .....	<b>EN12</b>	<b>Guide des menus et fonctions pour les menus auto</b> .....	<b>FR12</b>
<b>How to Use Auto Menus</b> .....	<b>EN14</b>	<b>Comment utiliser les menus auto</b> .....	<b>FR14</b>
<b>Guide of Quantity and Functions for Manual Mode</b> .....	<b>EN16</b>	<b>Guide de quantité et des fonctions en mode manuel</b> .....	<b>FR16</b>
<b>How to Use Manual Mode</b> .....	<b>EN17</b>	<b>Comment utiliser le mode manuel</b> .....	<b>FR17</b>
<b>How to Clean</b> .....	<b>EN18</b>	<b>Comment nettoyer</b> .....	<b>FR18</b>
<b>Troubleshooting</b> .....	<b>EN19</b>	<b>Dépannage</b> .....	<b>FR19</b>
<b>Overload Protection</b> .....	<b>EN21</b>	<b>Protection de surcharge</b> .....	<b>FR21</b>
<b>Replacement Parts</b> .....	<b>EN21</b>	<b>Pièces de rechange</b> .....	<b>FR21</b>
<b>Specifications</b> .....	<b>EN21</b>	<b>Spécifications</b> .....	<b>FR21</b>
<b>Warranty</b> .....	<b>EN22</b>	<b>Garantie</b> .....	<b>FR22</b>

Thank you for purchasing this Panasonic product.

- This product is intended for household use only.
- Please read these instructions thoroughly to use product correctly and safely.
- Before using this product please pay particular attention to the "Important Safeguards" on page EN2 and "Safety Precautions" on page EN3-EN6.
- Please retain this Operating Instructions for future use.

Nous vous remercions d'avoir choisi ce produit Panasonic.

- Ce produit est destiné à un usage domestique uniquement.
- Veuillez lire entièrement ces consignes pour utiliser le produit correctement et en toute sécurité.
- Avant d'utiliser ce produit, veuillez porter une attention toute particulière aux sections intitulées "Précautions importantes" à la page FR2 et "Consignes de sécurité" aux pages FR3-FR6.
- Veuillez conserver ce mode d'emploi pour référence ultérieure.

English

Français

# IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, including the following:

1. READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USE.
2. To protect against risk of electrical shock do not put the power cord, power plug, motor housing or cover in water or other liquid.
3. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
4. Unplug from outlet when not in use, before putting on or taking off parts, and before cleaning.
5. Avoid contacting moving parts.
6. Do not operate any appliance with a damaged power cord or power plug or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Return appliance to an authorized Panasonic service center for examination, repair, or adjustment.
7. The use of attachments not recommended or sold by the manufacturer may cause fire, electric shock or injury.
8. Do not let cord hang over edge of table or counter or touch hot surfaces.
9. Do not place on or near a hot gas or electric burner or in a heated oven.
10. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
11. Where applicable, always attach plug to appliance and check that the control is OFF before plugging cord into wall outlet. To disconnect, turn the control to OFF, then remove plug from wall outlet.
12. Do not use appliance for other than intended use.
13. Do not let cord contact hot surface, including the stove.
14. Keep hands and utensils out of the blender container while blending to reduce the risk of severe injury to persons or damage to the blender. A scraper may be used but must be used only when the blender is not running.
15. Blades are sharp. Handle carefully.
16. To reduce the risk of injury, never place cutter-assembly blade without the blender container properly attached.
17. Always operate the blender with the cover in place.
18. The use of attachments, including canning jars, not recommended by the manufacturer may cause a risk of injury to persons.
19. When blending hot liquids, make sure the cover and cap are in place firmly. The cap should be removed only when adding ingredients and when using the tamper.
20. This appliance is for household use only.
21. Do not use outdoors.

## SAVE THESE INSTRUCTIONS

### Warning:


- A. A short power-supply cord is provided to reduce risks resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.
- B. The use of extension cords is not recommended.


# 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

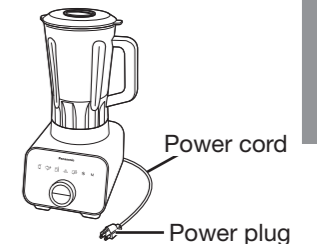
To prevent electric shock, fire due to short circuit, burns or serious injury.



● **Do not damage the power cord or power plug.**

Following actions are strictly prohibited.

Modifying, touching on or placing near heating elements, bending, twisting, pulling, pulled over sharp edges, putting heavy objects on top, bundling the power cord and carrying the appliance by the power cord.



● **Do not use the appliance if the power cord or power plug is damaged or the power plug is loosely connected to the outlet.**

(It may cause electric shock, or fire due to short circuit.)

→ If the power cord is damaged, contact a Panasonic authorized service center (see back cover for contact).

● **Do not plug or unplug the power plug with wet hands.**

- Always ensure that hands are dry before handling the power plug or switching on or off the appliance.



● **Make sure the voltage of the outlet is the same as that indicated on the label of this appliance.**

Also avoid plugging other devices into the same outlet to prevent electrical overheating. If you are connecting a number of power plugs, make sure the total wattage does not exceed the rated wattage of the outlet.

● **Insert the power plug firmly.**

(It may cause electric shock and fire due to heat that may be generated around the power plug.)





● **Clean the power plug regularly.**

(Dust and moisture build-up on the power plug may cause insufficient insulation, which may cause a fire.)

→ Unplug the power plug, and wipe with a dry cloth.


# Safety Precautions

## WARNING

-  ● **Keep the power cord out of reach of children.**  
Do not let the power cord hang over the edge of the table or countertop.
-  ● **Do not immerse the motor housing in water or splash it with water.**
-  ● **Do not disassemble, repair or modify this appliance.**  
→ For repair, contact a Panasonic authorized service center (see back cover for contact).
- **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 the children away from the appliance including the ice pack.**
  - Children do not realise dangers that are likely to occur because of improper use of appliances.
- **Discontinue using the appliance immediately and unplug it in the unlikely event that this appliance stops working properly.**  
(It may cause smoking, fire, electric shock or burns.)  
For example
  - The power plug and the power cord become abnormally hot.
  - The power cord 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 unusual smell.
  - There is another abnormality or failure.→ Please unplug the appliance immediately and contact the service centre for the check or the repair.
- **Be careful not to spill hot liquid when pouring into blender or from blender. Keep hands and face away from steam.**
- **Be careful soup become hot during blending.**
  - Do not leave the appliance unattended when in use.

## CAUTION

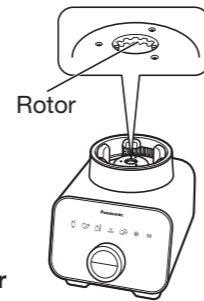
To prevent electric shock, smoke, fire, burns, injury, property damage or damage to this appliance.

-  ● **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.
- **Do not use the appliance on following places.**
  - On uneven surfaces, on carpet or table cloths etc.
  - Place where it may be splashed with water or near a heat source.  
(It may cause electric shock or electrical leakage.)
  - Near any open water sources such as bathtubs, sinks, or the like.  
(It may cause electric shock or electrical leakage.)
  - Near a wall or furniture.  
(It may cause discolouration or deformation.)
- **Do not insert objects in vent gaps, especially metallic, such as pins or wire.**
- **Do not hold the appliance by the power cord.**
- **Do not replace any parts of this appliance with spare parts other than those specified in these instructions.**
- **Do not operate the appliance continuously for more than 9 minutes. Rest 10 minutes (or until the motor housing cools down) after 9 minutes operation.**
- **Do not put your fingers or utensils such as spoons or forks into the blender container while the appliance is operating.**
- **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 60 °C (140 °F)) into the blender container.**
- **Do not operate the appliance without the cover in place correctly.**
- **Do not open the cover or disassemble the blender container during operation.**
- **Do not exceed maximum quantity of ingredients in the container. (P. EN12, 16)**

# Safety Precautions

## ⚠ CAUTION

- Do not touch the rotor immediately after use which may be hot.
- Do not put your hand when taking out mixture in the blender container. Use a rubber scraper or spatula to take them out.
- Make sure to grasp the power plug when unplugging the power plug. Never pull on the power cord.
- Place the appliance on a firm, dry, clean flat heatproof countertop.
- To avoid tripping over the power cord, use this appliance on a countertop or similar surface, away from walking paths.
- Always disconnect the appliance from the supply if it is left unattended and before assembling, disassembling or cleaning.
- 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 container and during cleaning.
- Open the cover or remove the blender container from the motor housing after the blade is completely stopped.



### <Ice pack>

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

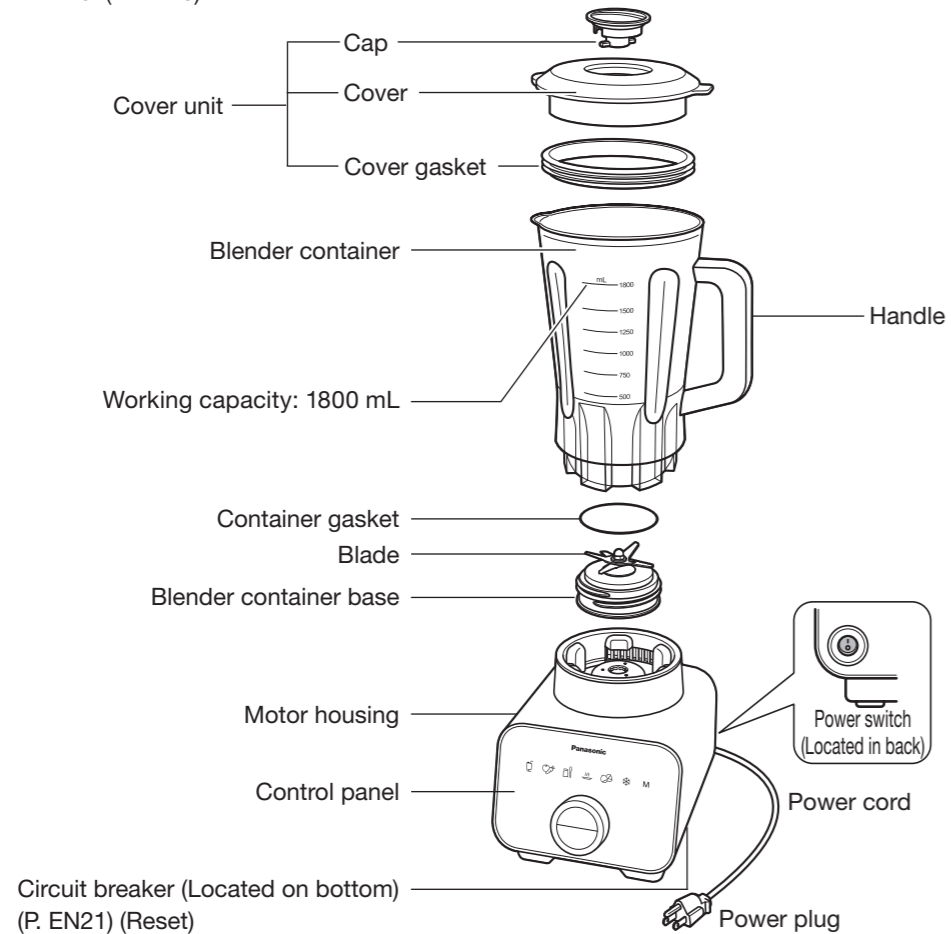
# Important Information

## ⚠ CAUTION

- Do not place the blender container 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 power cord around the motor housing.
- Make sure attachments are set firmly.
- Make sure to clean the appliance after every use.
- Do not operate the appliance without ingredients.

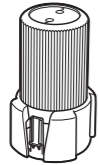
# Parts Names and Handling Instructions

■ Wash all the detachable parts before using the appliance for the first time or when you have not used it for a while. (P. EN18)

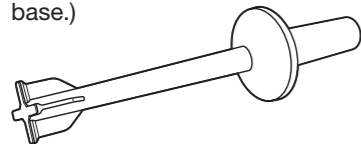


## Accessories

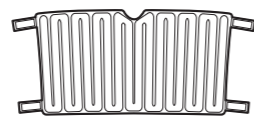
CAUTION: Do not use parts not recommended below.



Container base holder  
(Use it to attach/remove the container base.)



Tamper  
Use it to circulate or mash ingredients. (P. EN15)



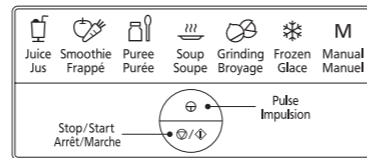
Ice pack (Cool it in a freezer for over 4 hours)  
Use this ice pack to keep your mixture cool (approx.30 minutes\*) while blending and/or after blending by wrapping it around the blender container. It may block the view when using the tamper.  
\* It may vary by temperature of room and ingredients.



Cleaning brush

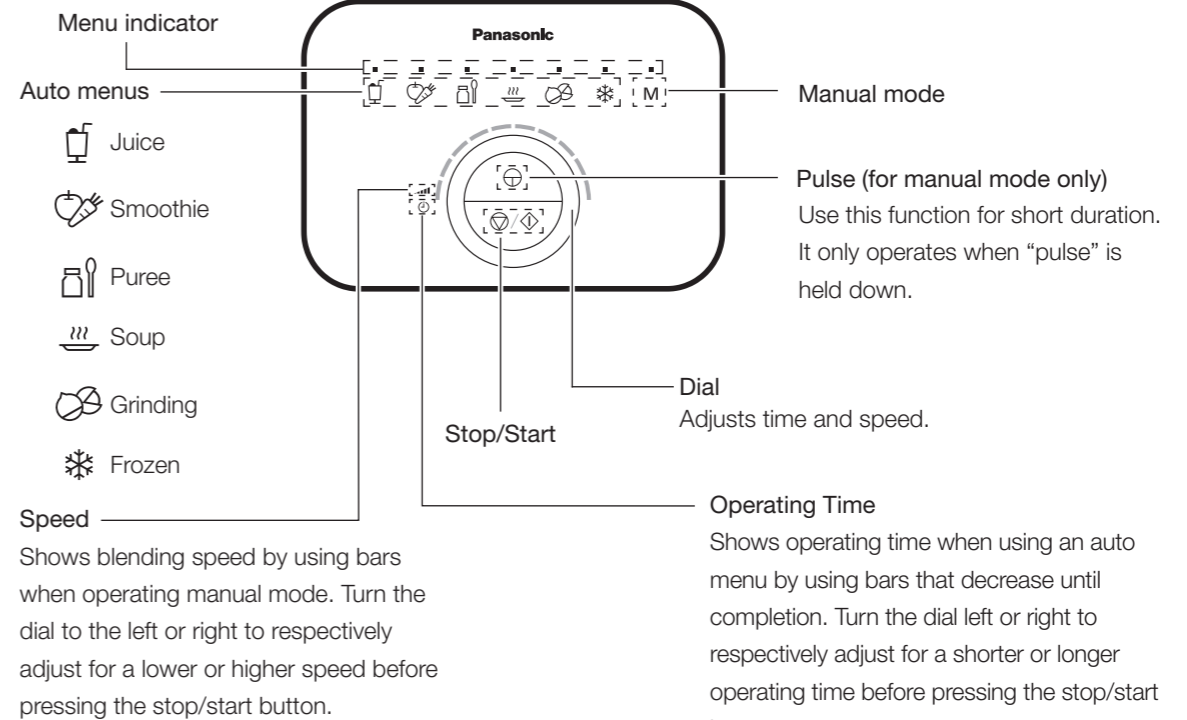


Drip tray  
Use this drip tray when using the ice pack to collect water drops.



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

## Control panel

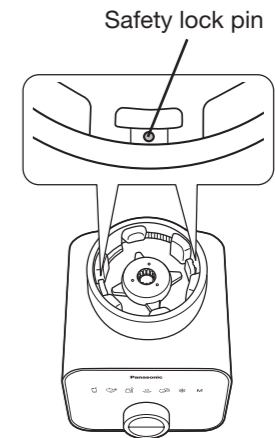


## Safety Lock

CAUTION:

A safety interlock system was designed to prevent the motor from turning on without the container, or the container is not properly engaged or is tilted during use.

Do not defeat with the safety pins in any way. Doing so will cause the motor to turn on, possibly causing personal injury.

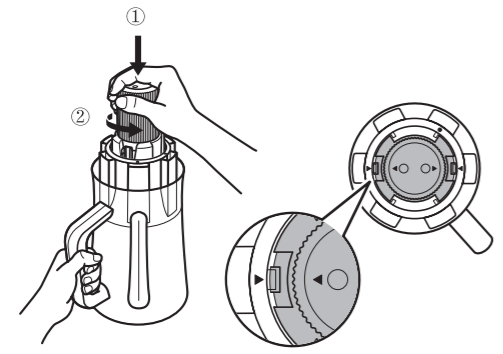


# Before Use - Disassembly and Assembly -

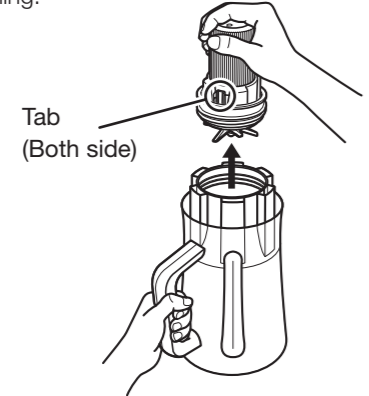
## Disassembly and assembly of the blender container base

### <Disassembly>

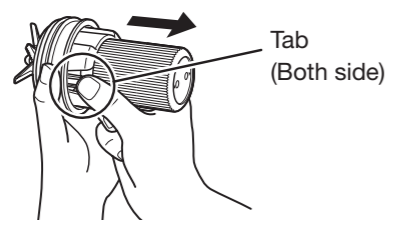
**1** Attach the container base holder while aligning the ▲ marks on the container base and container base holder. Then turn it anticlockwise firmly.



**2** Pull out the container base holder.  
 • Do not press tabs on the container base holder to avoid the blender container base falling.



**3** Press tabs on the container base holder to release the blender container base from it.

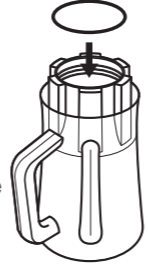


### ! CAUTION:

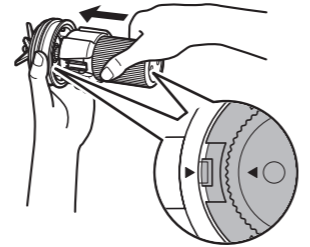
- Pay attention when handling the blender container base. Blades are sharp.
- If the gasket is not attached to blender container and/or the blender container base is not attached firmly onto the blender container, liquid may leak out.

### <Assembly>

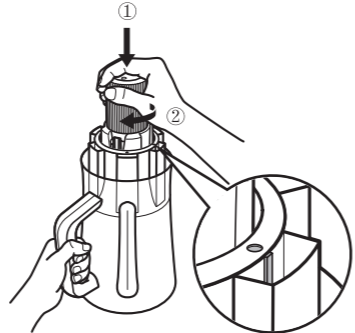
**1** Attach the container gasket into the groove on bottom of the blender container. (Failure to install the container gasket completely into the groove may lead to leaking liquids.)



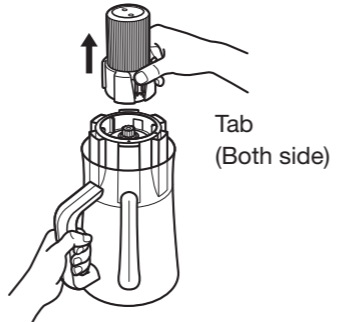
**2** Attach the container base holder while aligning the ▲ mark on the blender container base and container base holder, then press the container base holder until you hear a click sound.



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



**4** Press tabs to remove the container base holder.



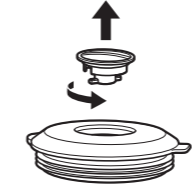
## Disassembly and assembly of the cover unit

### <Disassembly>

**1** Pull up the tab to open the cover.



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

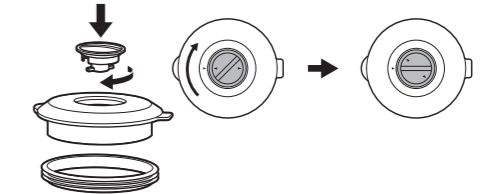


### ! CAUTION:

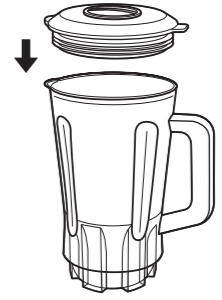
- When you force open the cover unit, be careful not to let any liquid splash. Additionally, take caution with the emerging steam, especially when blending hot liquids.

### <Assembly>

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



**2** Place the cover unit on the blender container and press down.



### ! CAUTION:

- Make sure the cover 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 cover opening instead of attaching the cap.

## Assembly of the ice pack and drip tray

### <Ice pack>

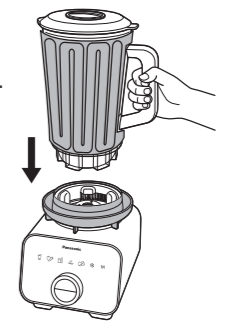
Use the ice pack tape strips to secure the ice pack over and under the blender container handle with the label facing the inner side of the pack.

### <Drip tray>

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


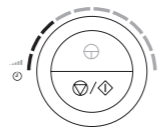






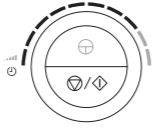

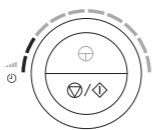


### ! CAUTION:

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	
 <b>Juice</b> Juice with a tasty and smooth texture.	1200 mL (40.6 oz)	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 container, place liquids first.</li> <li>When placing ingredients into the blender container, 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>
 <b>Smoothie</b> Make thick smoothies with less liquid than juice.	800 mL (27 oz)	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 6 bars.	
 <b>Puree</b> Make a smooth puree to use for cooking.	400 g (14.1 oz)	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 6 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. 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>
 <b>Soup</b> Make smooth soup while warming up to 60 - 90 °C (140 - 194 °F).  <b>CAUTION:</b> Temperature may elevate when blending soup recipes.	1000 mL (33.8 oz)	8 bars (7 min 40 s) 	Adjust the speed according to the temperature of the soup before pouring into the blender container: ● 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 container will increase. Be careful when removing the blender container 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>
 <b>Grinding</b> Grind ingredients to a fine powder.	100 g (3.5 oz)	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 container 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 container.</li> </ul>
 <b>Frozen</b> Make a smooth dessert from frozen fruit only.	400 g (14.1 oz)	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 cover 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.

### <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.

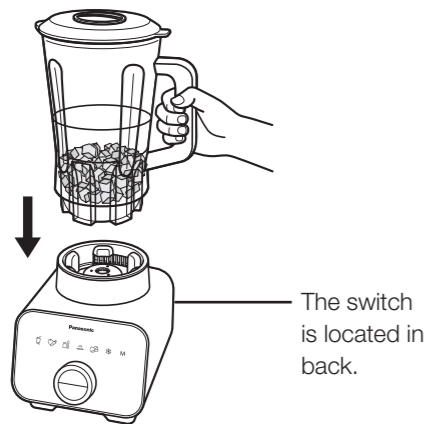
### Note

- 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 EN15.
- For additional blending, start from 1 bar and gradually increase the speed. (Except for the grinding 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 60 °C) into the blender container.
- Add light and soft ingredients first.

# How to Use Auto Menus

- Preparation**
- ① Attach the blender container and blender container base. (P. EN10-EN11)
  - ② Prepare ingredients and put them in the blender container. (P. EN13)  
(Put liquid first)

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

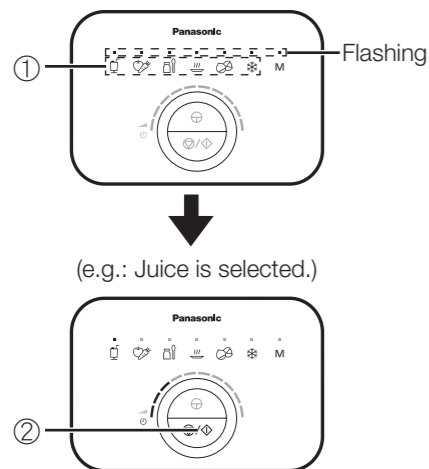


- Make sure the blender container base and cover unit are attached firmly. (P. EN10-EN11)  
When using the “frozen” menu selection, insert the tamper from the cover opening instead of attaching the cap.
- Make sure the blender container is set onto the motor housing correctly, otherwise keys cannot be activated.
- When you wish to use the ice pack, refer to page EN11 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. EN12)
- Auto menu 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 EN15.

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

When you need additional blending, re-set the blender container and use manual mode on page EN17 for additional blending.



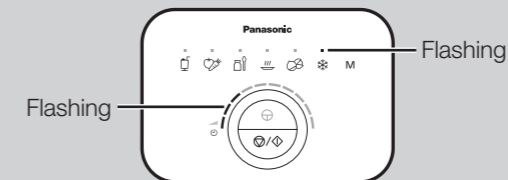
- Beware of splashing liquid when you open the cover unit vigorously.
- Pour out mixture in the blender container or take out from the blender container by using a rubber scraper or spatula. Do not put your hands in the blender container.
- After using, turn off the power switch in back and unplug.

\* If the blender stops halfway while blending, overload protection is activated. Follow the instructions on page EN19 and EN20 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 “◊”. (e.g.: When using the “Frozen” menu selection.)



- 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 cover opening and press “◊”.
  - Do not insert any other utensils. Only use the tamper provided.
- 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 container.
  - 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. EN21).



# Guide of Quantity and Functions for Manual Mode

DIY recipe		Quantity (min - max)	Tip for blending
Drinks	Juice	300 - 1800 mL (10.1 - 60.9 oz)	① Press the pulse key 3 to 5 times with speed turned to 8 bars. ② Move the speed down to 5 bars and blend until solids are not visible. ③ Move the speed up to 9 bars gradually and blend it until smooth.
	Smoothie	400 - 1800 mL (13.5 - 60.9 oz)	
Pastes	Puree	300 - 500 g (10.6 - 17.7 oz)	Start blending with speed turned to 1 bar and move up to 6 bars gradually while checking blending condition. For ingredients with less water content, add some water to make processing easier.
	Peanuts butter	300 - 500 g (10.6 - 17.7 oz)	① Start blending with speed turned to 1 bar and move up to 9 bars ② Gradually blend while mashing with the tamper until oily (approx. 30-60 seconds). ③ Move the speed down to 7 bars and blend until smooth.
Soup	Soup	250 - 1000 mL (8.5 - 33.8 oz)	Start blending with speed turned to 1 bar and move up to 9 bars gradually while checking blending condition. Keep an eye on the blender while in use.
Mash	Mashed potato	200 - 500 g (7.1 - 17.7 oz)	① Add half of potato amount of milk. ② Start blending with speed turned to 1 bar and move up to 9 bars gradually for approx. 15-45 sec.
Crushes	Nuts	50 - 150 g (1.8 - 5.3 oz)	Press the pulse key a few times with short duration with speed turned to 8 bars.
	Carrots	50 - 100 g (1.8 - 3.52 oz)	① Cut into 2-3 cm cubes. ② Press the pulse key 2 to 4 times with speed turned to 8 bars.
	Parmesan cheese	50 - 200 g (1.8 - 7.1 oz)	① Cut into 2-3 cm cubes. ② Press the pulse key 6 to 15 times with speed turned to 8 bars.
	Ice cubes	100 - 150 g (3.5 - 5.3 oz)	① Press the pulse key 3 to 4 times with speed turned to 8 bars. ② Blend with speed turned to 9 bars for 5 to 10 seconds.
Frozen Dish	Frozen	400 - 600 g (14.1 - 21.2 oz)	① Press the pulse key 2 to 3 times with speed turned to 8 bars. ② Blend with speed turned to 1 bar and move up to 9 bars gradually while checking blending condition. ③ Move the speed down to 7 bars when ingredients are mashed and blend until smooth.

### Note

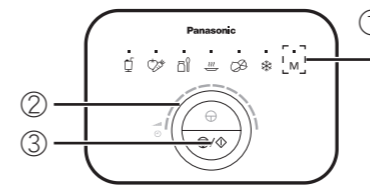
- When blending under or over 4 servings, refer to the above table.
- When starting to blend hard ingredients with speed turned to 1 bar, the blade may be stop rotating. In this case, increase the speed, or take the ingredients out of the blender container and put them back in again.
- Texture and consistency 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. EN15).

# How to Use Manual Mode

- Preparation**
- ① Attach the blender container and blender container base. (P. EN10-EN11)
  - ② Prepare ingredients and put them in the blender container. (P. EN13)  
(Add liquid first)
  - ③ Close the cover unit and set the blender container onto the motor housing. (P. EN14)
  - ④ Plug in and turn the switch on.

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

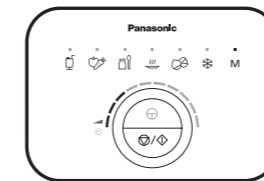
(Figure 1: When selecting manual mode)



- 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 EN16.
- When you need to use the tamper during blending, refer to page EN15.
- When you need to change the speed during blending, turn the dial gradually.
- When you wish to use the ice pack, refer to page EN11 for assembly.

## 2 Press “” when blending is completed. Remove the blender container 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 in the blender container or take out by using a rubber scraper or spatula in the blender container. Do not put your hands in the blender container.
- After using, turn off the power switch in back and unplug.
- \* If the blender stops halfway while blending, overload protection is activated. Follow the instructions on page EN19 and EN20 to release it.

### You can make mayonnaise with your blender!

- Egg yolks: 2
- Vinegar: 2 tbsp
- Sugar: 1 tsp
- Salt: ½ tsp
- Pepper: ¼ tsp
- Mustard (paste): ½ tsp
- Vegetable oil: 150 mL (5.1 oz)

Make sure the blender container is clean and dry.

Put 2 tbsp vegetable oil and other ingredients into the blender container. Blend them with speed turned to 2 bars for 10 seconds. Add the rest of the vegetable oil divided into 3 parts and blend again with speed turned to 1 bar and then move up to 2 bars. Blend for 10 - 15 seconds.

# 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.

## CAUTION:

- 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 container 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/Cover/Cover gasket

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

- Disassemble the cover gasket. \* Dishwasher safe

### Blender container/Container 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 container gasket (it might be lost during the cleaning process). \* Dishwasher safe

### Blender container base

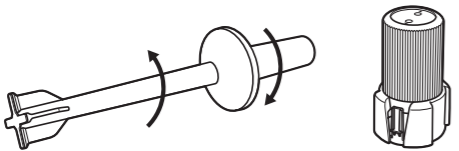
Wash with diluted dish soap (neutral) and a soft sponge. Then rinse thoroughly with water and dry well.

**CAUTION:**

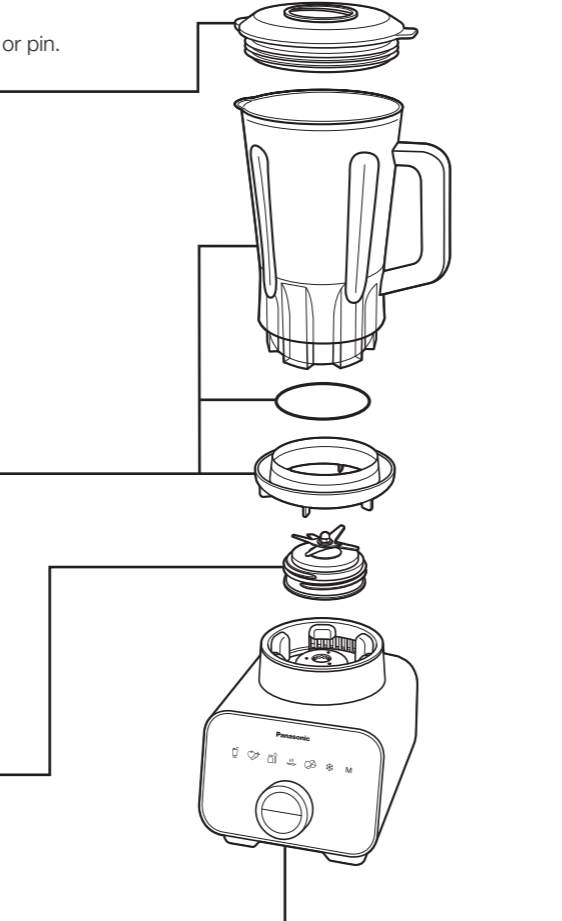
**Pay attention when handling the blender container base. Blade is sharp.** \* NOT dishwasher safe

### Tamper/Container 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

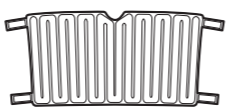


### Motor housing/Ice pack

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 power plug is not in the outlet. → Insert the plug down to the root.</li> <li>● The power switch is not turned on. → Turn on the power switch that is located in the back.</li> <li>● The overload protection was triggered. → Press the reset button on the bottom of the motor housing (P. EN21).</li> </ul>
No auto menu can be selected.	<ul style="list-style-type: none"> <li>● The blender container is not set correctly. → Re-set blender container correctly. (P. EN14)</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 container is not set correctly. → Re-set blender 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 container 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. EN12)</li> </ul>
The appliance stops during blending.	<ul style="list-style-type: none"> <li>● The overload 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 overload protection. (P. EN21)                         </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 container when using the tamper. → Re-start and hold the lid while using the tamper.</li> </ul>

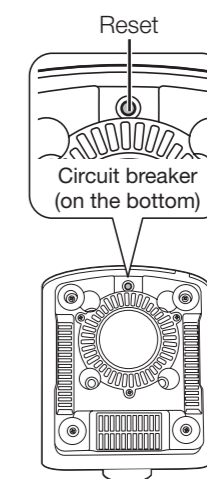
# Troubleshooting

Problem	Cause and Action
Mixture in the blender container is leaking.	<ul style="list-style-type: none"> <li>The blender container base is attached loosely. → Tight the container base up firmly onto the blender container. (P. EN10)</li> <li>The gasket of the lid or blender container is not attached correctly. → Attach the gasket correctly. (P. EN10)</li> <li>The gasket of the lid or blender container is damaged. → Replace the gasket. (P. EN21)</li> </ul>
There is abnormal noise or vibration.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Too much ingredients in the blender container. → Stop the appliance and reduce the ingredients.</li> <li>The blender container base is attached loosely. → Tight the blender container base up firmly onto the blender container. (P. EN10)</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. EN15)</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. EN16-EN17)</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 M are flashing alternately.	<ul style="list-style-type: none"> <li>The overheating 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.                             <ul style="list-style-type: none"> <li>* There is a possibility of failure if it is re-used immediately.</li> </ul>                             When re-using the appliance, allow the blade to rotate freely by reducing the amount of ingredients or by increasing the speed.                         </li> </ul>

# Overload 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 container 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 container, and after auto menu or manual mode setting, press “” to blend again.



# Replacement Parts

Part name	Part number
Container gasket	VE28B246
Cover gasket	VE22B246-K0
Ice pack	VU03A246

# Specifications

	MX-ZX1800
Power supply	120 V ~ 60 Hz
Power consumption	1200 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 (60 oz.)
Dimensions (W × D × H) (approx.)	22 × 24 × 44.7 cm (8.7 × 9.4 × 17.6 inches)
Mass (approx.)	6.3 kg (13.9 lb)
Length of the power cord (approx.)	1.9 m (75 inches)

## Limited Warranty (ONLY FOR U.S.A.)

### Panasonic Products Limited Warranty

#### Limited Warranty Coverage (For USA Only)

If your product does not work properly because of a defect in materials or workmanship, Panasonic Consumer Electronics Company (referred to as "the warrantor") will, for the length of the period indicated on the chart below, which starts with the date of original purchase ("warranty period"), at its option either (a) repair your product with new or refurbished parts, (b) replace it with a new or a refurbished equivalent value product, or (c) refund your purchase price. The decision to repair, replace or refund will be made by the warrantor.

Product or Part Name	Labor	Parts
Small Appliances	1 yr.	1 yr.
Emergency Light	90 Days	90 Days
Large Capacity Rice Cookers (SR-42 series)	6 Months	6 Months

During the "Labor" warranty period there will be no charge for labor. During the "Parts" warranty period, there will be no charge for parts.

This warranty only applies to products purchased and serviced in the United States. This warranty is extended only to the original purchaser of a new product which was not sold "as is".

#### Mail-In Service – Online or Telephone Repair Request

##### Online Repair Request

To submit a new repair request, and for quick repair status visit our Web Site at: [www.panasonic.com/support](http://www.panasonic.com/support)

When shipping the unit, carefully pack and send it in the original (or supplied) carton. Include a letter detailing the complaint along with the bill of sales and provide a daytime phone number where you can be reached. A valid registered receipt is required under the Limited Warranty.

When shipping Lithium Ion batteries please visit our web site at [www.panasonic.com/BatteryHandling](http://www.panasonic.com/BatteryHandling) as Panasonic is committed to providing the most up to date information.

**IF REPAIR IS NEEDED DURING THE WARRANTY PERIOD, THE PURCHASER WILL BE REQUIRED TO FURNISH A SALES RECEIPT/PROOF OF PURCHASE INDICATING DATE OF PURCHASE, AMOUNT PAID AND PLACE OF PURCHASE. CUSTOMER WILL BE CHARGED FOR THE REPAIR OF ANY UNIT RECEIVED WITHOUT SUCH PROOF OF PURCHASE.**

#### Limited Warranty Limits And Exclusions

This warranty ONLY COVERS failures due to defects in materials or workmanship, and DOES NOT COVER glass, plastic parts, temperature probes (if included) and normal wear and tear or cosmetic damage. The warranty ALSO DOES NOT COVER damages which occurred in shipment, or failures which are caused by products not supplied by the warrantor, or failures which result from accidents, misuse, abuse, neglect, bug infestation, mishandling, misapplication, alteration, faulty installation, set-up adjustments, maladjustment of consumer controls, improper maintenance, power line surge, lightning damage, modification, or commercial use (such as in a hotel, office, restaurant, or other business), rental use of the product, service by anyone other than a factory service center or other authorized servicer, or damage that is attributable to acts of God.

THERE ARE NO EXPRESS WARRANTIES EXCEPT AS LISTED UNDER "LIMITED WARRANTY COVERAGE".

THE WARRANTOR IS NOT LIABLE FOR INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES RESULTING FROM THE USE OF THIS PRODUCT, OR ARISING OUT OF ANY BREACH OF THIS WARRANTY.

(As examples, this excludes damages for lost time, travel to and from the servicer, loss of or damage to media or images, data or other memory or recorded content. The items listed are not exclusive, but for illustration only.)

ALL EXPRESS AND IMPLIED WARRANTIES, INCLUDING THE WARRANTY OF MERCHANTABILITY, ARE LIMITED TO THE PERIOD OF THE LIMITED WARRANTY.

Some states do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages, or limitations on how long an implied warranty lasts, so the exclusions may not apply to you.

This warranty gives you specific legal rights and you may also have other rights which vary from state to state. If a problem with this product develops during or after the warranty period, you may contact your dealer or Service Center. If the problem is not handled to your satisfaction, then write to:

Consumer Affairs Department  
Panasonic Corporation of North America  
661 Independence Pkwy  
Chesapeake, VA 23320

PARTS AND SERVICE, WHICH ARE NOT COVERED BY THIS LIMITED WARRANTY, ARE YOUR RESPONSIBILITY.

## Shop Accessories!

for all your Panasonic gear

Go to

[www.panasonic.com/accessories](http://www.panasonic.com/accessories)

Get everything you need to get the most out of your Panasonic products

Accessories & Parts for your Camera, Phone, A/V products, TV, Computers & Networking, Personal Care, Home Appliances, Headphones, Batteries, Backup Chargers & more...

### Customer Services Directory

For Product Information, Operating Assistance, Parts, Owner's Manuals, Dealer and Service info go to [www.panasonic.com/support](http://www.panasonic.com/support)

For the hearing or speech impaired TTY: 1- 877-833-8855

As of Feb 2015

## Panasonic Canada Inc.

5770 Ambler Drive, Mississauga, Ontario L4W 2T3

## PANASONIC PRODUCT – LIMITED WARRANTY

Panasonic Canada Inc. warrants this product to be free from defects in material and workmanship under normal use and for a period as stated below from the date of original purchase agrees to, at its option either (a) repair your product with new or refurbished parts, (b) replace it with a new or a refurbished equivalent value product, or (c) refund your purchase price. The decision to repair, replace or refund will be made by Panasonic Canada Inc.

Category	Service type	Parts	Labour	Motor
Slow Juicer	Carry-in	1 Year	1 Year	Additional 4 Years (Part only)
Power Blender	Carry-in	1 Year	1 Year	Additional 4 Years (Part only)

In-home Service will be carried out only to locations accessible by roads and within 50 km of an authorized Panasonic service facility.

This warranty is given only to the original purchaser, or the person for whom it was purchased as a gift, of a Panasonic brand product mentioned above sold by an authorized Panasonic dealer in Canada and purchased and used in Canada, which product was not sold "as is", and which product was delivered to you in new condition in the original packaging.

**IN ORDER TO BE ELIGIBLE TO RECEIVE WARRANTY SERVICE HEREUNDER, A PURCHASE RECEIPT OR OTHER PROOF OF DATE OF ORIGINAL PURCHASE, SHOWING AMOUNT PAID AND PLACE OF PURCHASE IS REQUIRED**

#### LIMITATIONS AND EXCLUSIONS

This warranty ONLY COVERS failures due to defects in materials or workmanship, and DOES NOT COVER normal wear and tear or cosmetic damage. The warranty ALSO DOES NOT COVER damages which occurred in shipment, or failures which are caused by products not supplied by Panasonic Canada Inc., or failures which result from accidents, misuse, abuse, neglect, mishandling, misapplication, alteration, faulty installation, set-up adjustments, misadjustment of consumer controls, improper maintenance, power line surge, lightning damage, modification, introduction of sand, humidity or liquids, commercial use such as hotel, office, restaurant, or other business or rental use of the product, or service by anyone other than a Authorized Servicer, or damage that is attributable to acts of God.

THIS EXPRESS, LIMITED WARRANTY IS IN LIEU OF ALL OTHER WARRANTIES, EXPRESS OR IMPLIED, INCLUDING ANY IMPLIED WARRANTIES OF MERCHANTABILITY AND FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE. IN NO EVENT WILL PANASONIC CANADA INC. BE LIABLE FOR ANY SPECIAL, INDIRECT OR CONSEQUENTIAL DAMAGES RESULTING FROM THE USE OF THIS PRODUCT OR ARISING OUT OF ANY BREACH OF ANY EXPRESS OR IMPLIED WARRANTY. (As examples, this warranty excludes damages for lost time, travel to and from the Authorized Servicer, loss of or damage to media or images, data or other memory or recorded content. This list of items is not exhaustive, but for illustration only.)

In certain instances, some jurisdictions do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages, or the exclusion of implied warranties, so the above limitations and exclusions may not be applicable. This warranty gives you specific legal rights and you may have other rights which vary depending on your province or territory.

#### WARRANTY SERVICE

For product operation and information assistance, please contact:

#### PRODUCT OPERATION ASSISTANCE

Customer Care Centre: Telephone #: 1-800-561-5505  
Fax #: (905) 238-2360

#### PRODUCT REPAIRS

Please locate your nearest Authorized Servicentre: [panasonic.ca/english/support/servicentrelocator](http://panasonic.ca/english/support/servicentrelocator)

#### IF YOU SHIP THE PRODUCT TO A SERVICENTRE

Carefully pack and send prepaid, adequately insured and preferably in the original carton. Include details of the defect claimed, and proof of date of original purchase.

# PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

Quand vous utilisez des appareils électriques, prenez toujours des mesures de sécurité, en particulier ce qui suit :

1. LISEZ TOUTES LES NOTICES AVANT UTILISATION.
2. Pour une protection contre les risques de choc électrique, ne pas mettre le cordon d'alimentation, la fiche, le boîtier du moteur ni le couvercle dans l'eau ou d'autres liquides.
3. Une surveillance étroite est requise lorsque cet appareil est utilisé par ou près d'enfants ou de personnes handicapées ou ayant une limitation fonctionnelle.
4. Débranchez-le de la prise murale lorsque vous ne l'utilisez pas, avant d'assembler ou de retirer des pièces, et avant le nettoyage.
5. Évitez de toucher les parties mobiles.
6. N'utilisez pas un appareil électrique dont la fiche ou le cordon d'alimentation est endommagé, ou après un fonctionnement défectueux, ou un dégât de l'appareil, quel qu'il soit. L'appareil doit être retourné à un centre de service après-vente Panasonic agréé pour une inspection, une réparation, ou un réglage électrique ou mécanique.
7. L'utilisation d'accessoires non recommandés ou non vendus par le fabricant peut provoquer un incendie, un choc électrique ou une blessure.
8. Ne laissez pas le cordon électrique pendre sur le bord de la table ou toucher une surface brûlante.
9. Ne pas placer sur ou près d'un brûleur à gaz ou électrique ou dans un four chaud.
10. Faites extrêmement attention quand vous déplacez un appareil qui contient des solides ou des liquides brûlants.
11. Pour débrancher l'appareil, mettez-le hors marche d'abord, puis tirez sur la fiche électrique pour la débrancher de la prise murale. Ne tirez jamais sur le cordon proprement dit.
12. N'utilisez pas cet appareil pour un usage autre que celui auquel il est destiné.
13. Ne laissez pas le cordon au contact d'une surface chaude, y compris de la cuisinière.
14. Éloignez les mains et tout ustensile de la carafe pendant l'utilisation du mélangeur afin d'éviter tout risque de blessure aux personnes ou d'endommager le mélangeur. Un grattoir peut être utilisé, mais seulement lorsque le mélangeur ne fonctionne pas.
15. Les lames sont affûtées. Manipuler avec soin.
16. Afin de réduire tout risque de blessure, ne jamais placer l'assemblage de lames tant que la carafe du mélangeur n'est pas fixée adéquatement.
17. Toujours faire fonctionner le mélangeur avec son couvercle en place.
18. L'utilisation d'accessoires, incluant les bocaux à conserves, n'est pas recommandée par le fabricant, car ces produits peuvent causer des blessures aux personnes.
19. Au moment de mélanger des liquides chauds, assurez-vous que le couvercle et le capuchon sont fermement en place. Le capuchon peut être enlevé seulement pour ajouter des ingrédients et pour utiliser l'outil pratique.
20. Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement.
21. N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.

## CONSERVEZ CETTE NOTICE

### Avertissement :

- A. Le cordon électrique fourni est court pour éviter que des personnes se prennent les pieds dedans ou trébuchent.
- B. L'utilisation des rallonges n'est pas recommandé.

# 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 à la propriété, 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 résulter en des blessures graves ou la mort.

**⚠ ATTENTION :** Indique un danger potentiel qui pourrait résulter en risque de blessure mineure ou dommages matériels.

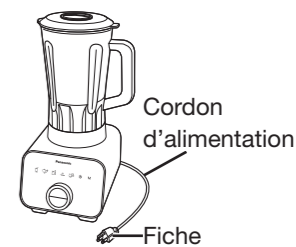
■ **Les symboles sont classés et expliqués comme suit.**

 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, 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.
- 
- **Ne pas utiliser l'appareil si le cordon d'alimentation ou la fiche est endommagé(e) ou si la fiche n'est pas correctement branchée à la prise murale.**  
(Cela peut provoquer un choc électrique ou un incendie dû à un court-circuit.)  
→ Si le cordon d'alimentation est endommagé, contactez le service après-vente Panasonic (voir au dos pour les coordonnées).
  - **Ne pas brancher ou débrancher la fiche avec les mains mouillées.**
    - S'assurer toujours que les mains soient sèches avant de manipuler la fiche d'alimentation ou de mettre l'appareil en/hors marche.
  - **S'assurer que la tension de la prise est la même que celle indiquée sur l'étiquette de cet appareil.**  
Éviter également de brancher d'autres appareils sur la même prise pour éviter une surchauffe électrique. Si vous connectez un certain nombre de fiches d'alimentation, assurez-vous que la puissance totale ne dépasse pas la puissance nominale de la prise.
  - **Insérer la fiche fermement.**  
(Cela peut causer un choc électrique et un incendie en raison de la chaleur qui peut être générée autour de la fiche d'alimentation.)


# Consignes de sécurité

## AVERTISSEMENT

-  ● **Nettoyer la fiche régulièrement.**  
(L'accumulation de poussière et d'humidité sur la fiche peut provoquer une isolation insuffisante et un incendie.)  
→ Débrancher la fiche, 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 l'eau ou l'éclabousser avec de l'eau.**
- **Ne pas démonter, réparer ou modifier l'appareil.**  
→ Pour les réparations, contactez le service après-vente Panasonic (voir au dos pour les coordonnées).
- **Ne pas laisser les nourrissons et les enfants jouer avec l'emballage.**  
(Cela peut causer un suffocation.)
- **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 éloigner les enfants de l'appareil ainsi que le bloc-glace.**
  - Les enfants ne se rendent pas compte des dangers qui sont susceptibles de se produire en raison d'une mauvaise utilisation des appareils.
- **Cesser d'utiliser l'appareil immédiatement et le débrancher dans le cas peu probable où il cesse de fonctionner correctement.**  
(Cela peut causer de la fumée, un incendie, un choc électrique ou des brûlures.)  
Par exemple :
  - La fiche et le cordon d'alimentation chauffent de manière anormale.
  - Le cordon d'alimentation est endommagé ou l'appareil n'est plus alimenté.
  - Le boîtier principal est déformé, présente des détériorations visibles ou est anormalement chaud.
  - Un bruit se fait entendre pendant l'utilisation.
  - Il y a une odeur inhabituelle.
  - Il y a une autre anomalie ou panne.→ Débranchez l'appareil immédiatement et communiquez avec le centre de service à la clientèle pour une vérification ou une réparation.
- **Faites attention à ne pas renverser du liquide chaud au moment de verser dans ou du mélangeur. Éloignez les mains et le visage de la vapeur.**
- **Soyez prudent la soupe devient chaude tout en mélangeant.**
  - Ne pas laisser l'appareil sans surveillance pendant l'utilisation.




## ATTENTION

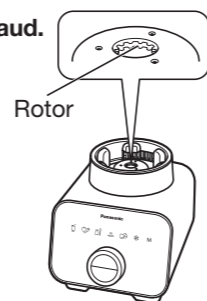
**Pour éviter les chocs électriques, la fumée, le feu, les brûlures, les blessures, les dégâts matériels ou des dommages à cet appareil.**

-  ● **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.
- **Ne pas utiliser l'appareil dans les lieux suivants.**
  - Sur les surfaces irrégulières, un tapis ou une nappe, etc.
  - Les endroits où il peut être éclaboussé ou près d'une source de chaleur.  
(Cela peut causer un choc électrique ou une fuite électrique.)
  - Près des sources d'eau telles que baignoires, éviers ou similaires.  
(Cela peut causer un choc électrique ou une fuite électrique.)
  - Près d'un mur ou d'un meuble.  
(Cela peut causer une décoloration ou un gauchissement.)
- **N'insérer aucun objet dans les orifices d'aération, en particulier les objets métalliques, tels que des épingles ou du fil de fer.**
- **Ne pas tenir l'appareil par le cordon d'alimentation.**
- **Ne pas remplacer les pièces de l'appareil par des pièces de rechange autres que celles spécifiées dans ces instructions.**
- **Ne pas faire fonctionner l'appareil en continu pendant plus de 9 minutes. Laisser reposer 10 minutes (ou jusqu'à ce que le boîtier du moteur refroidisse) après 9 minutes d'utilisation.**
- **Ne mettez pas les doigts ni un ustensile comme une cuillère ou une fourchette dans la carafe du mélangeur pendant son fonctionnement.**
- **Ne pas laisser l'appareil sans surveillance pendant l'utilisation.**  
Mettez l'appareil hors marche lorsqu'il n'est pas utilisé. Autrement l'appareil peut surchauffer.
- **Ne déposez pas d'ingrédients chauds (supérieur à 60 °C (140 °F)) dans la carafe du mélangeur.**
- **Ne faites pas fonctionner l'appareil sans son couvercle en place.**
- **N'enlevez pas le couvercle et ne désassemblez pas le mélangeur pendant son fonctionnement.**
- **N'excédez pas les quantités maximales d'ingrédients dans la carafe. (P. FR12, 16)**

# Consignes de sécurité

## ATTENTION

-  ● Ne touchez pas au rotor immédiatement après l'utilisation, car il peut être chaud.
-  ● N'utilisez pas votre main pour prendre le mélange dans la carafe du mélangeur. Utilisez un grattoir ou une spatule en caoutchouc pour prendre du mélange.
-  ● S'assurer d'empoigner la fiche d'alimentation au moment de la débrancher. Ne jamais tirer sur le cordon d'alimentation.
- Placer l'appareil sur un plan de travail ferme, sec, propre, plat et résistant à la chaleur.
- Pour éviter de trébucher sur le cordon d'alimentation, utiliser cet appareil sur un plan de travail ou une surface similaire, loin des voies de passage.
- Toujours débrancher l'appareil de l'alimentation si vous vous en éloignez ou avant de le monter, le démonter et le nettoyer.
- Mettre l'appareil hors marche et débrancher l'alimentation électrique avant de changer les accessoires ou les pièces qui se déplacent pendant l'utilisation.
- Faites attention en manipulant les lames de coupe affûtées, en vidant la carafe et pendant le nettoyage.
- Ouvrez le couvercle ou retirez la carafe du boîtier du moteur seulement lorsque les lames ont cessé de tourner.



### <Bloc-glace>

- N'utilisez pas le bloc-glace dans la carafe du mélangeur. Le bloc-glace est destiné à un usage à l'extérieur du mélangeur.
- N'ingérez pas le contenu du bloc-glace.
- Rangez le bloc-glace dans un endroit frais ou au réfrigérateur.
- N'utilisez pas au four à micro-ondes, dans le lave-vaisselle et ne l'exposez pas dans de l'eau très chaude.
- N'utilisez pas le bloc-glace s'il est endommagé.
- Ne laissez pas les enfants ni les animaux domestiques jouer avec le bloc-glace.

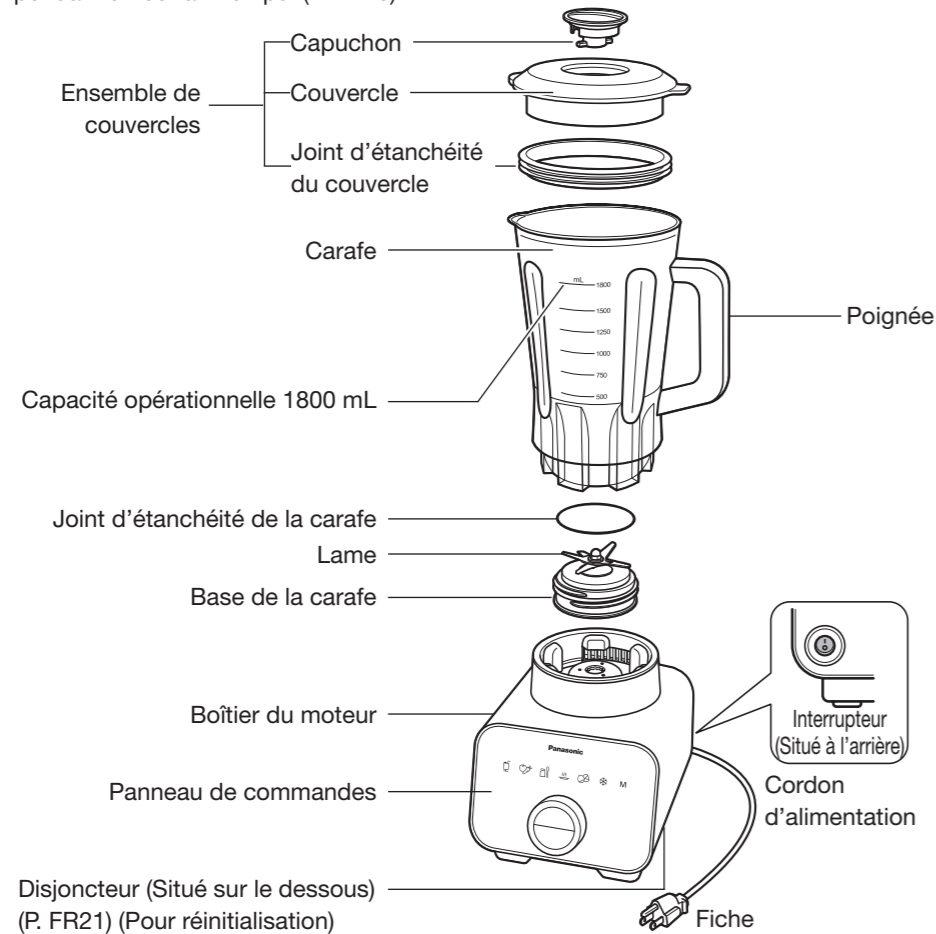
# Informations importantes

## ATTENTION

- Ne placez pas la carafe du mélangeur sur toute 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 cordon d'alimentation autour du boîtier du moteur.
- S'assurer que les fixations sont montées fermement.
- S'assurer de nettoyer l'appareil après chaque utilisation.
- Ne faites pas fonctionner l'appareil sans ingrédients.

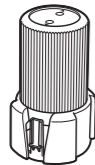
# Nom des pièces et instructions d'utilisation

■ 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. FR18)

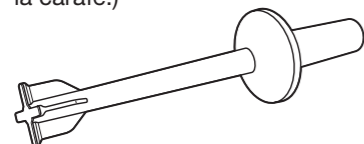


## Accessoires

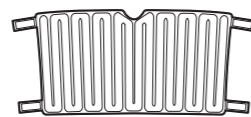
ATTENTION : N'utilisez pas d'accessoires qui ne sont pas recommandés par le fabricant.



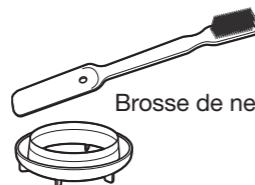
Support de base de la carafe  
(Utilisez pour fixer ou retirer la base de la carafe.)



Outil pratique  
Utilisez pour aérer ou presser les ingrédients.  
(P. FR15)

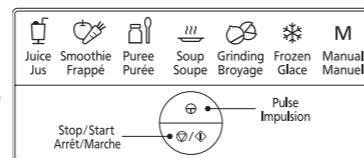


Bloc-glace (refroidissez-le dans un congélateur pendant plus de 4 heures)  
Utiliser ce bloc-glace pour conserver vos mélanges froids (environ 30 minutes\*) pendant ou après avoir mélangé en l'enroulant autour de la carafe. Cela peut obstruer la vue au moment d'utiliser l'outil pratique.  
\*Cela peut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



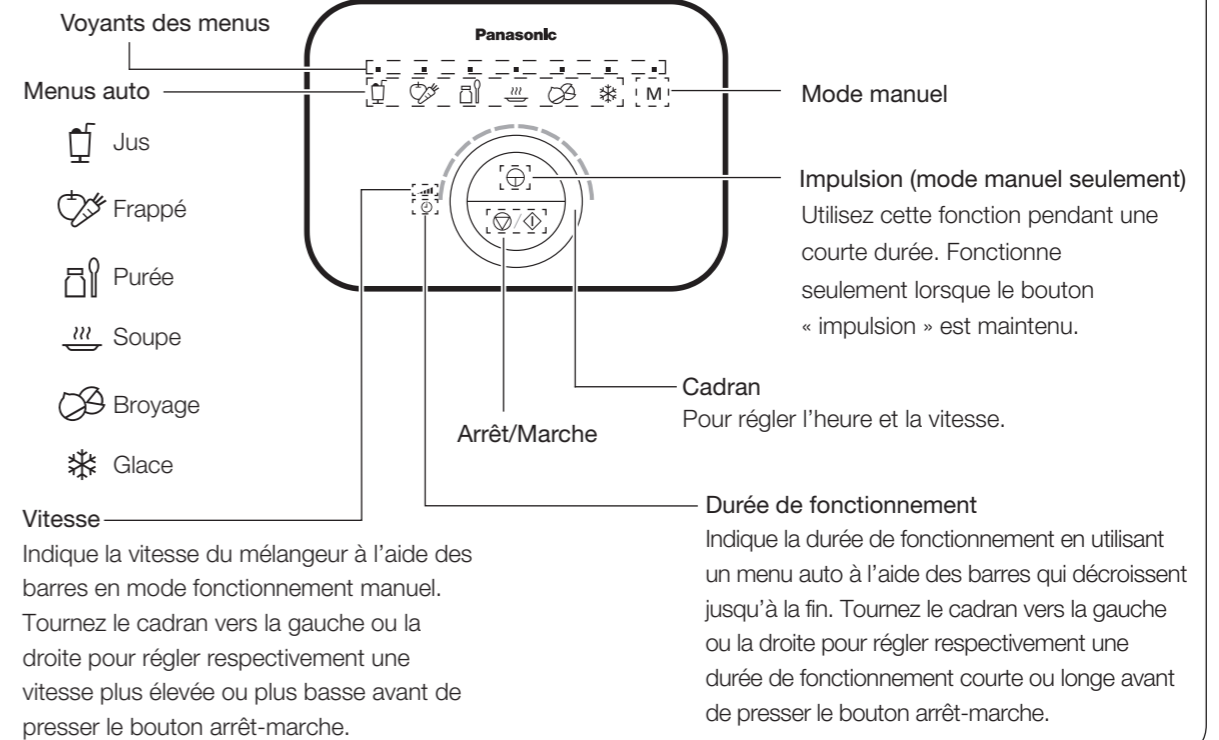
Brosse de nettoyage

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



Étiquette de menu  
Emplacement : Consultez les directives sur « l'étiquette du menu ».

## Panneau de commandes

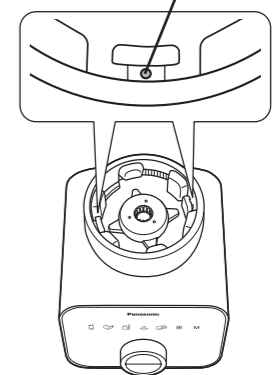


## Verrouillage de sécurité

ATTENTION :

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



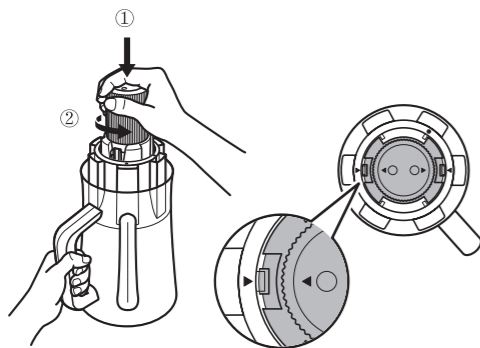


# Avant l'utilisation - Démontage et assemblage -

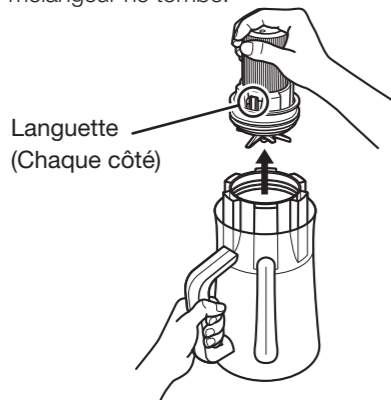
## Démontage et assemblage de la base de la carafe

### <Démontage>

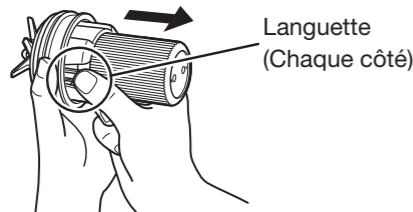
- 1** Installez la base de la carafe en alignant les marques ▲ sur la base et sur le support. Tournez fermement dans le sens antihoraire.



- 2** Tirer le support de la 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 mélangeur ne tombe.



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

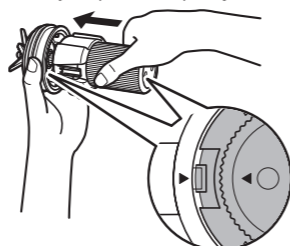


### ⚠ ATTENTION :

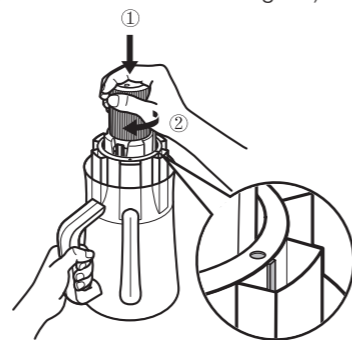
- Faites attention au moment de manipuler la base de la carafe du mélangeur. Les lames sont affûtées.
- Si le joint d'étanchéité n'est pas installé sur la carafe ou que la base de la carafe n'est pas fermement en place sur la carafe, du liquide peut couler.

### <Assemblage>

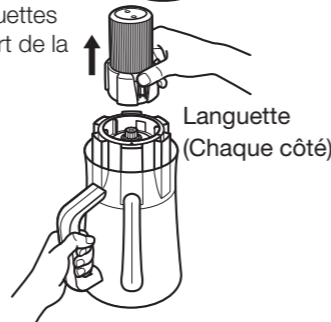
- 1** Installez le joint d'étanchéité dans la rainure au bas de la carafe. (Si le joint d'étanchéité n'est pas complètement dans la rainure, cela peut causer des fuites de liquides.)
- 2** Installez le support de la base de la carafe en alignant la marque ▲ sur la base de la carafe et le support de la base, 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 la 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 mélangeur.)



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



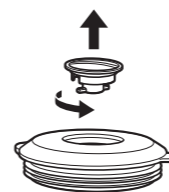
## Démontage et assemblage de l'ensemble de couvercles

### <Démontage>

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



- 2** Tournez le capuchon dans le sens antihoraire et tirez pour l'enlever.

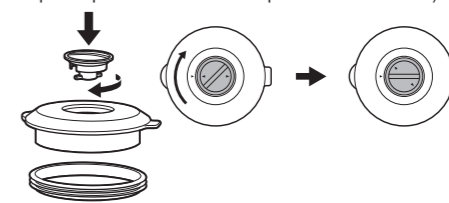


### ⚠ ATTENTION :

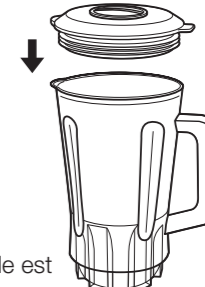
- Lorsque vous ouvrez l'ensemble du couvercle, faites attention à ce que du liquide n'éclabousse pas. En outre, faites attention avec la vapeur qui s'échappe, surtout avec des liquides chauds.

### <Assemblage>

- 1** Installez adéquatement le joint du couvercle dans la rainure du couvercle, aligner 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 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.



### ⚠ ATTENTION :

- Assurez-vous que le 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 mélangeur.
- Lorsque vous utilisez la sélection «glace» 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>

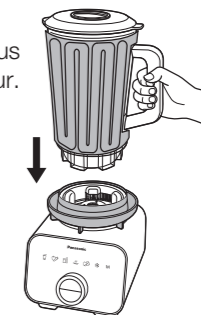
Utilisez les bandes adhésives du bloc-glace pour le fixer par-dessus ou en dessous de la poignée de la carafe avec l'étiquette du bloc-glace faisant face vers l'intérieur.

### <Ramasse-gouttes>

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














### ⚠ ATTENTION :

- 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 auto

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

Menu	Quantité (4 portions)	Menus auto		Mélange additionnel (utilisez le mode manuel)	Remarques
		Réglage initial	Réglage de la durée	Vitesse	
 Jus Jus avec une texture lisse et goûteuse	1200 mL (40,6 oz)	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.</li> </ul>
 Frappé Faites des frappés avec des liquides autres que le jus.	800 mL (27 oz)	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 6 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>
 Purée Faites des purées lisses pour cuisiner.	400 g (14,1 oz)	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 6 barres.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Utilisez l'outil pratique pour aérer lorsque les ingrédients utilisés contiennent moins d'eau comme des épinards bouillis, de la citrouille. 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>
 Soupe Préparez une soupe lisse en réchauffant jusqu'à 60-90 °C (140-194 °F).  ATTENTION : La température peut s'élever lors du mélange des recettes de soupe.	1000 mL (33,8 oz)	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 mélangeur pendant son utilisation.</li> </ul>
 Broyage Pour mouder les ingrédients en une fine poudre.	100 g (3,5 oz)	2 barres (15 s) 	1 à 3 barres (Recommandations) ● Ingrédients mous : 1 barre ● Ingrédients solides : 3 barres	8 barres avec le bouton d'impulsion (pressez 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>
 Glace Préparez des desserts veloutés avec des fruits surgelés seulement.	400 g (14,1 oz)	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.</li> <li>Décongelez les ingrédients surgelés à la température de la pièce jusqu'à ce que vous puissiez insérer une fourchette au centre.</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'écaille et la peau.

**Remarque**

Pour utiliser la sélection «Glace» au menu, coupez les ingrédients en cubes de 3 cm.

**<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.

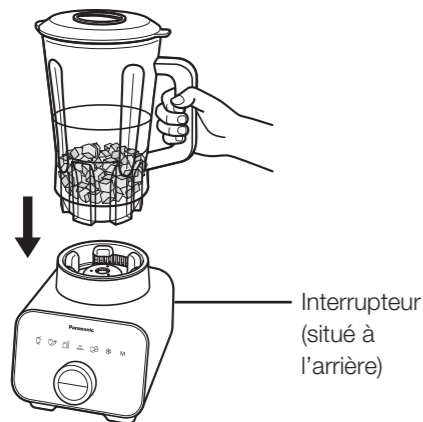
**Remarque**

- La texture et la consistance des ingrédients varient selon les ingrédients ou la quantité du mélange. Lorsque vous mélangez des fruits surgelés avec des graines au menu glace, cela peut changer la texture.
- Lorsque vous devez utiliser l'outil pratique, consultez la page FR15.
- Pour un mélange additionnel, commencez par 1 barre et augmentez graduellement la vitesse. (À l'exception de la sélection de broyage 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 supérieurs à 60 °C dans la carafe du mélangeur.
- Ajoutez d'abord les ingrédients mous et légers.

# Comment utiliser les menus auto

- Préparation**
- ① Assemblez la carafe à la base de la carafe. (P. FR10-FR11)
  - ② Préparez les ingrédients et mettez-les dans la carafe. (P. FR13)  
(Versez d'abord le liquide)

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

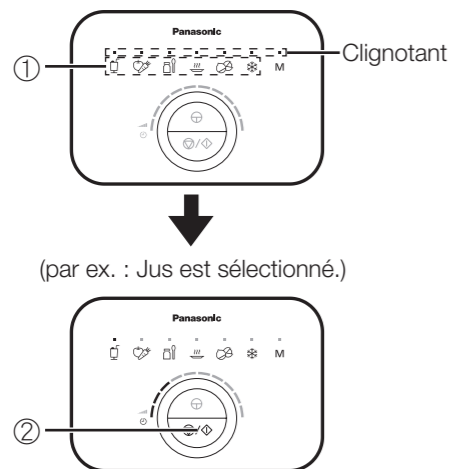


- Assurez-vous que la base de la carafe et l'ensemble de couvercle sont solidement en place. (P. FR10-FR11)  
Lorsque vous utilisez la sélection «glace» au menu, insérez l'outil pratique par l'ouverture du couvercle au lieu de le fixer au capuchon.
- Assurez-vous que la carafe est installée correctement sur le boîtier du moteur, autrement les boutons ne peuvent être actionnés.
- Si vous désirez utiliser un bloc-glace, consulter la page FR11 pour l'assemblage.

## 2 Sélectionner 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)



- 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 le cadran vers la gauche ou la droite respectivement pour raccourcir ou allonger la durée avant de presser le bouton « ». (P. FR12)
- Les menus auto 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 FR15.

## 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 FR17.



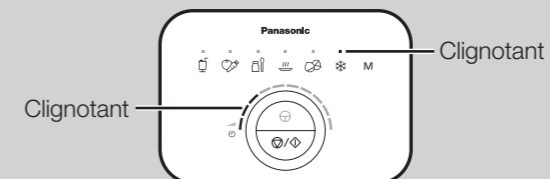
- Faites attention aux éclaboussures de liquide lorsque vous ouvrez le couvercle avec force.
- Versez le mélange dans la carafe ou videz la carafe à l'aide d'une spatule ou d'un grattoir en caoutchouc. N'utilisez pas votre main pour prendre le mélange dans la carafe du mélangeur.
- Après l'utilisation,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

\* Si le mélangeur s'arrête à mi-chemin, le protecteur de surcharge est activé. Suivez les instructions données aux pages FR19 et FR20 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 «Glace» au menu.)

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



② Ouvrez le capuchon en le tournant dans le sens antihoraire 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.

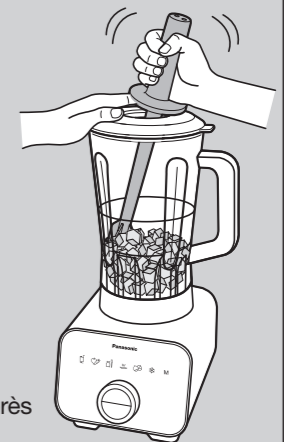
④ Déplacez l'outil pratique pour aérer ou écraser les ingrédients uniformément.

• 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. FR21).



# Guide de quantité et des fonctions en mode manuel

Recette maison		Quantité (min - max)	Conseil pour mélanger
Boissons	Jus	300 à 1800 mL (10,1 à 60,9 oz)	① Pressez le bouton d'impulsion de 3 à 5 fois avec la vitesse réglée à 8 barres. ② Abaissez la vitesse à 5 barres et mélangez jusqu'à ce que les solides ne soient plus visibles.
	Frappé	400 à 1800 mL (13,5 à 60,9 oz)	③ Augmentez la vitesse à 9 barres graduellement et mélangez jusqu'à ce que le mélange soit onctueux.
Pâte	Purée	300 à 500 g (10,6 à 17,7 oz)	Mélangez en réglant la vitesse à 1 barre et augmentez à 6 barres graduellement en vérifiant l'état du mélange. Pour les ingrédients à faible contenu en eau, ajoutez un peu d'eau pour faciliter le processus de mélange.
	Beurre d'arachides	300 à 500 g (10,6 à 17,7 oz)	① Mélangez en réglant la vitesse à 1 barre et augmentez à 9 barres ② Mélangez graduellement en écrasant avec l'outil pratique jusqu'à ce que le mélange soit huileux (environ 30 à 60 secondes). ③ Augmentez la vitesse à 7 barres graduellement et mélangez jusqu'à ce que le mélange soit onctueux.
Soupe	Soupe	250 à 1000 mL (8,5 à 33,8 oz)	Mélangez en réglant la vitesse à 1 barre et augmentez à 9 barres graduellement en vérifiant l'état du mélange. Surveillez le mélangeur pendant son utilisation.
Écrasé	Pommes de terre en purée	200 à 500 g (7,1 à 17,7 oz)	① Ajoutez la moitié de la quantité de pommes de terre de lait. ② Mélangez en réglant la vitesse à 1 barre et augmentez à 9 barres graduellement pendant 15 à 45 secondes.
Broyé	Noix	50 à 150 g (1,8 à 5,3 oz)	Pressez le bouton d'impulsion quelques fois de courte durée avec la vitesse réglée à 8 barres.
	Carottes	50 à 100 g (1,8 à 3,52 oz)	① Coupez en cubes de 2 à 3 cm. ② Pressez le bouton d'impulsion de 2 à 4 fois avec la vitesse réglée à 8 barres.
	Fromage parmesan	50 à 200 g (1,8 à 7,1 oz)	① Coupez en cubes de 2 à 3 cm. ② Pressez le bouton d'impulsion de 6 à 15 fois avec la vitesse réglée à 8 barres.
	Glaçons	100 à 150 g (3,5 à 5,3 oz)	① Pressez le bouton d'impulsion de 3 à 4 fois avec la vitesse réglée à 8 barres. ② Mélangez en réglant la vitesse à 9 barres pendant 5 à 10 secondes.
Plats surgelés	Glace	400 à 600 g (14,1 à 21,2 oz)	① Pressez le bouton d'impulsion de 2 à 3 fois avec la vitesse réglée à 8 barres. ② Mélangez en réglant la vitesse à 1 barre et augmentez à 9 barres graduellement en vérifiant l'état du mélange. ③ Diminuez la vitesse à 7 barres lorsque les ingrédients sont écrasés et mélangez jusqu'à ce que le mélange soit onctueux.

## Remarque

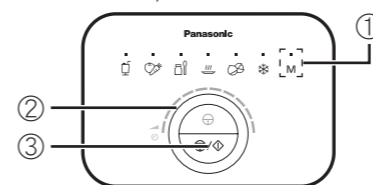
- Lorsque vous préparez un mélange pour plus ou moins 4 portions, consultez le tableau ci-dessus.
- En commençant un mélange d'ingrédients solides avec la vitesse réglée à 1 barre, la lame peut cesser de tourner. Si tel est le cas, augmentez la vitesse ou retirez les ingrédients de la carafe et remettez-les.
- 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 surgelés avec des graines au menu glace, 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. FR15).

# Comment utiliser le mode manuel

- Préparation**
- ① Assemblez la carafe à la base de la carafe. (P. FR10-FR11)
  - ② Préparez les ingrédients et mettez-les dans la carafe. (P. FR13)  
(Ajoutez d'abord le liquide)
  - ③ Fermez l'ensemble de couvercles et installez la carafe sur le boîtier du moteur. (P. FR14)
  - ④ Puis branchez l'appareil et mettez-le en circuit.

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

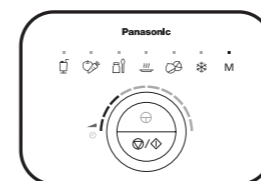
(Figure 1 : Sélection du mode manuel)



- 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.
- La vitesse de mélange est indiquée par les barres qui s'allument au-dessus du cadran.  
Consulter les vitesses de mélange à la page FR16.
- Si vous devez utiliser l'outil pratique pendant le mélange, consultez la page FR15.
- Si vous devez changer la vitesse pendant le mélange, tournez le cadran graduellement.
- Si vous désirez utiliser le bloc-glace, consulter la page FR11 pour l'assemblage.

## 2 Pressez « 2 » 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 mélangeur 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 mélangeur.
- Après l'utilisation, mettez l'interrupteur au dos de l'appareil en position arrêt et débranchez.  
\* Si le mélangeur s'arrête à mi-chemin, le protecteur de surcharge est activé. Suivez les instructions données aux pages FR19 et FR20 pour le désactiver.

## Vous pouvez faire de la mayonnaise avec votre mélangeur!

- Blancs d'œufs : 2
- Vinaigre : 2 cuillères à table
- Sucre : 1 cuillère à thé
- Sel : ½ cuillère à thé
- Poivre : ¼ de cuillère à thé
- Moutarde (pâte) : ½ cuillère à thé
- Huile végétale : 150 ml (5,1oz)

Assurez-vous que la carafe est propre et sèche.  
Ajoutez 2 cuillères à table d'huile végétale et les autres ingrédients dans la carafe. Mélangez en réglant la vitesse à 2 barres pendant 10 secondes. Ajoutez le reste de l'huile végétale en 3 fois et mélangez de nouveau à la vitesse réglée à 1 barre, puis augmentez à 2 barres. Mélanger pendant 10 à 15 secondes.

# Comment nettoyer

- Débranchez l'appareil avant le nettoyage.
- Nettoyez le produit avant la première utilisation et à chaque usage.
- Ne nettoyez pas le mélangeur 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.

## ATTENTION :

- 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 radiant 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

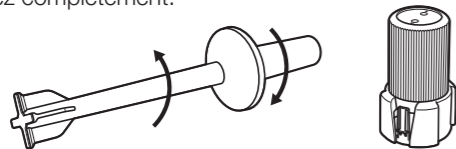
Lavez dans une solution de savon neutre diluée à l'aide d'une éponge douce. Rincez complètement à l'eau et séchez complètement.

## ATTENTION :

**Faites attention au moment de manipuler la base de la carafe du mélangeur. 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.

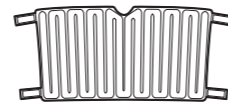


Assemblez et démontez l'outil pratique en consultant la figure ci-dessus.

\* 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 fiche d'alimentation n'est pas branchée sur la prise. → 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 protecteur de surtension a été déclenché. → Pressez le bouton de réinitialisation au bas du boîtier du moteur (P. FR21).</li> </ul>
Aucun menu auto ne peut être sélectionné.	<ul style="list-style-type: none"> <li>● La carafe du mélangeur n'est pas installée adéquatement. → Installez la carafe correctement. (P. FR14)</li> <li>● Le mode manuel ou la sélection du menu auto est sélectionné pendant le fonctionnement. → Choisissez une sélection du menu auto 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 mélangeur n'est pas installée adéquatement. → Installez la carafe correctement.</li> <li>● Une sélection au menu auto ou le mode manuel n'est pas choisi. → Choisissez une sélection du menu auto 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. Choisir la sélection du menu auto ou le mode manuel de nouveau et pressez «» dans un délai de 10 secondes.</li> </ul>
La durée aux menus auto 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. FR12)</li> </ul>
L'appareil s'arrête pendant la fonction de mélange.	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Le protecteur de surtension a été déclenché. <ul style="list-style-type: none"> <li>• Trop d'ingrédients</li> <li>• Mélange d'ingrédients solides</li> <li>• Vibrations ou bruits anormaux</li> </ul> → Désactivez le protecteur de surcharge. (P. FR21) </li> <li>• Utilisation d'ingrédients collants</li> <li>→ Ajoutez du liquide.</li> <li>● La durée de fonctionnement maximale (approximativement 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 mélangeur est inclinée lorsque l'outil pratique est utilisé. → Remettez en marche et tenez le couvercle lorsque vous utilisez l'outil pratique.</li> </ul>

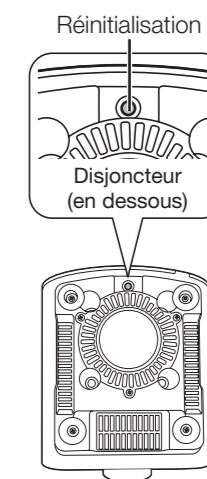
# Dépannage

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 mélangeur. (P. FR10)</li> <li>● Le joint d'étanchéité du couvercle ou de la carafe est mal inséré. → Installez le joint d'étanchéité correctement. (P. FR10)</li> <li>● Le joint d'étanchéité du couvercle ou de la carafe est endommagé. → Remettez le joint d'étanchéité. (P. FR21)</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 mélangeur. → 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 mélangeur. (P. FR10)</li> </ul>
La lame tourne.	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Trop de glaçons ou de fruits surgelés → Mettez l'appareil hors circuit et une fois la lame complètement arrêtée, insérez l'outil pratique pour déplacer les ingrédients. (P. FR15)</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 auto. → Essayez le mode manuel. (P. FR16-FR17)</li> </ul>
Les indicateurs  et  clignotent successivement. Les indicateurs  et  clignotent successivement.	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Ceci est un mauvais fonctionnement. → Communiquez avec un centre de service agréé de Panasonic pour une vérification ou une réparation.</li> </ul>
L'appareil s'arrête pendant la fonction de mélange et les indicateurs  et  clignotent successivement.	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Le protecteur de surchauffe 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. * 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>

# Protection de surcharge

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

1. Retirez la carafe du mélangeur 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 mélangeur et, après avoir réglé le menu auto ou le mode manuel, presser «  » pour mélanger de nouveau.



# Pièces de rechange

Nom de la pièce	Numéro de la pièce
Joint d'étanchéité de la carafe	VE28B246
Joint d'étanchéité du couvercle	VE22B246-K0
Bloc-glace	VU03A246

# Spécifications

	MX-ZX1800
Alimentation électrique	120 V ~ 60 Hz
Consommation électrique	1200 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 de fonctionnement	1800 mL (60 oz.)
Dimensions (L x P x H) (env.)	22 x 24 x 44,7 cm (8,7 x 9,4 x 17,6 pouces)
Poids (env.)	6,3 kg (13,9 lb)
Longueur du cordon d'alimentation (env.)	1,9 m (75 pouces)

