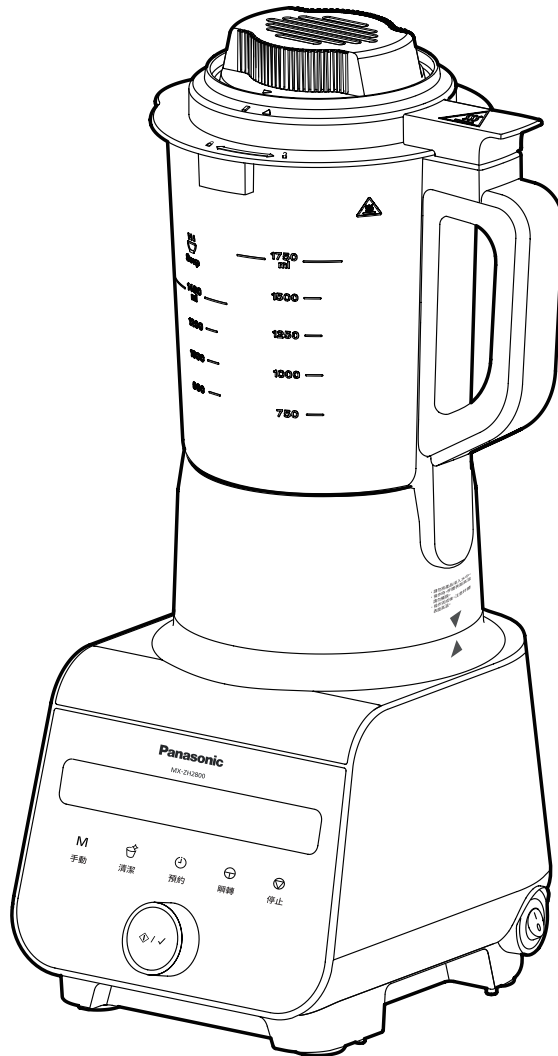


# Panasonic®

## 使用說明書

加熱型養生調理機 (家庭用)

型號 MX-ZH2800



保證書另附

非常感謝您購買 Panasonic 的產品。

- 請仔細閱讀本使用說明書，以確保正確安全使用本產品。
- 使用本產品前**請務必仔細閱讀「安全注意事項」及「重要資訊」。**  
**(第3頁 - 第6頁)**
- 為確保您的權益，請務必請經銷商於保證書上記入購買日期、經銷商名稱，並妥善保管本使用說明書和保證書，以備將來之用。
- 因對本產品的使用不當或未能遵循相關說明，Panasonic 將不承擔任何責任。

<b>目錄</b>	<b>頁碼</b>
安全注意事項	3
重要資訊	6
各部件名稱和操作說明	7
安全裝置	8
使用前須知 - 注意事項	9
使用前須知 - 拆解和組裝	10
如何使用全自動食譜	12
全自動食譜 - 推薦食譜	14
如何使用手動模式	18
手動模式 - 推薦食譜	20
如何使用預約模式	22
如何使用瞬轉模式	23
如何使用清潔模式	23
清潔方法	24
疑難排解	25
更換部件	26
規格	27

# 安全注意事項

請務必遵守

為避免危害使用者以及給他人造成財產損失，請務必遵守以下事項。

■因錯誤操作產生的危害以及損失的程度，予以區分說明。



**警告**：有可能導致重傷或死亡的潛在危險。



**注意**：有可能導致輕傷或財產損失的潛在危險。

■以下符號說明務必必須要遵守的事項。



此符號表示必須禁止的行為。



此符號表示必須執行的行為。



## 警告

為了避免出現觸電、火災、燒傷、燙傷或受傷的危險



- 請勿自行拆解、維修或改裝本產品。  
→ 請洽詢 Panasonic 直屬服務站諮詢維修事宜。
- 請勿損壞電源線或電源插頭。  
嚴格禁止以下行為：  
損傷、加工或將其放置在發熱部件附近，強行彎曲、扭轉、拉扯、從鋒利邊緣拉過電源線，在電源線上放置重物，纏繞電源線以及使用電源線移動本產品。
- 切勿讓嬰兒和兒童玩耍包裝材料 ( 可能會導致窒息 ) 。
- 電源線或電源插頭受損或插座鬆動時，切勿使用本產品。  
→ 若電源線損壞時，為了避免危險，必須由 Panasonic 直屬服務站的專業人員進行更換。
- 請勿用潮濕的手插拔電源插頭。
- 請勿舔拭本體的電源插頭。  
→ 嬰兒或兒童靠近本產品時請小心留意。
- 請勿將本體、電源線和電源插頭浸泡在水裡 ( 任何液體 ) 或被水及其他液體噴濺到。
- 玻璃杯把手與杯蓋內含磁控安全鎖，請勿將其浸泡在水裡 ( 任何液體 ) 。  
→ 玻璃杯與本體在清潔或使用時，請勿弄濕耦合器與上下連軸器。
- 請勿讓電源線懸掛在桌子或工作台邊緣，或使其碰觸到高溫表面。
- 請勿讓異物 ( 尤其是針和鐵絲之類的金屬物品或灰塵 ) 附著在電源插頭及電源插座上。

# 安全注意事項

請務必遵守



## 警告

為了避免出現觸電、火災、燒傷、燙傷或受傷的危險



- 使用中或使用後，請勿觸摸高溫部份，如玻璃杯、上下連軸器、散熱孔等。  
→ 務必將本產品放在嬰兒或兒童無法接觸的地方。
- 請勿設定錯誤的食譜製作時間，若過度攪拌，食材可能會過熱導致危險發生。
- 本產品運轉時嚴禁空轉或超負載使用。
- 使用後請務必清潔本產品，清潔時請勿將玻璃杯及本體浸入水或其他液體中。



- 本產品不預期提供給生理、感知、心智能力、經驗或知識不足之使用者（包含孩童）使用，除非在對其負有安全責任的人員之監護或指導下安全使用。孩童應受監護，以確保孩童不嬉玩本產品。
- 請務必確保嬰兒和兒童遠離本產品及其電源線和電源插頭。
- 電源插頭須完全插入電源插座內。
- 盡可能不要使用延長線，使用延長線必要時，請選用大電流容量並附有過電流保護器之延長線。
- 請務必確保本產品的標籤指示上的電壓與當地電源電壓一致。還應避免在同一電源插座中插入其它設備，以免電路過熱。如果連接多個電源插頭，應確保總功率不超過電源插座的額定功率。
- 請定期清除電源插頭上的灰塵。  
→ 拔出電源插頭，並用乾布進行擦拭。
- 在更換部件或接觸運動部件前，請先關閉電源並拔出電源插頭。
- 若本產品發生異常時，請立即停止使用本產品，並拔出電源插頭。  
    <異常、故障事例>
  - 電源插頭和電源線異常發熱。
  - 電源線破損、無法通電。
  - 出現其他異常或故障。→ 如有以上情況，請立即拔出電源插頭，並與 Panasonic 客戶諮詢服務中心進行檢查或維修。
- 將玻璃杯取下前，請務必先關閉電源並小心提取玻璃杯。
- 當玻璃杯安裝到本體上時，請勿將手伸入玻璃杯中，避免意外發生。
- 清潔本產品前，請先關閉電源並拔出電源插頭，且再次使用前須先擦乾電源插頭與電源插座。



# 安全注意事項


請務必遵守



## 注意

為了避免出現觸電、火災、燒傷、燙傷或受傷的危險



- 請勿將本產品用於說明書提及以外的任何用途。
  - 請勿在靠近牆壁、家具或封閉空間（如嵌入式櫥櫃）的場所使用本產品。  
→ 否則可能導致變色或變形。
  - 請勿在下列場所使用本產品。
    - 不平坦的表面、地毯上面、非防水表面或鋪有桌布等場所。
    - 可能會被水濺到的地方或熱源附近。
    - 靠近水槽等任何開放式水源的附近。
  - 請勿在縫隙裡插入任何物品。  
→ 尤其是金屬物品，如針具或電線等。
  - 請勿以抓住電源線的方式移動本產品。
  - 除本產品的原裝配件外，請勿用其他零件代替本產品的任何配件。
  - 請勿使用非本產品提供的容器加熱。
  - 本產品不能在外接定時器或外接獨立遙控系統方式下運轉。
  - 杯蓋未正確安裝到位時，請勿操作本產品。
  - 請勿將熱的食材或液體放入玻璃杯中。
  - 本產品在使用過程中切勿離開。
  - 本產品在製作過程中，切勿打開杯蓋或拆卸玻璃杯。
  - 請勿用潮濕的手觸碰本產品。
  - 在製作過程中若要再加入食材時，切勿超過上限，避免食材因過多而外漏，造成意外發生。
  - 本產品運轉時，切勿將手指或湯匙、叉子等器具放入玻璃杯中。
- 
- 請將本產品放置在平穩、乾燥、乾淨、平坦且耐熱的桌面上。
  - 清潔玻璃杯內部及底部時，請務必使用隨附的清潔刷進行清潔並戴上手套小心避開刀具，避免被刀具割傷。
  - 本產品在使用過程中出現卡死現象，請立即關閉電源，拔下電源插頭並取下玻璃杯，將卡死刀片的食材取出，待本產品冷卻後再繼續使用。
  - 務必以握住電源插頭的方式拔出電源插頭並禁止用力拉扯電源線。
  - 使用時，請小心不要踩踏電源線或被其絆倒。
  - 製作中途或製作完成後，打開杯蓋時，請小心不要被噴出的蒸汽燙傷，避免意外發生。

# 安全注意事項

請務必遵守



## 注意

為了避免出現觸電、火災、燒傷、燙傷或受傷的危險



- 當熱液體倒入玻璃杯時請小心，可能因蒸汽突然噴發導致熱液體外溢。
- 倒出食材時請小心，不要過度傾斜本產品。
- 取出玻璃杯中的食材時，切勿用手直接拿取，應使用橡膠刮刀或抹刀等器具。
- 不使用本產品時，移動和清潔前務必確保已關閉本產品電源開關，並從電源插座中拔出電源插頭。
- 請先讓本產品冷卻後，再予以搬動、移動或清潔。
- 使用時，請參照規格表中的使用時間和操作時間使用本產品。  
(參照第 27 頁 “規格”)
- 每次使用後，請務必清潔本產品，特別是與食品接觸的表面。  
(參照第 24 頁 “清潔方法”)
- 長期使用之本產品，應主動聯繫 Panasonic 直屬服務站進行檢修及保養，以提高商品使用的安全性。
- 本產品僅限家庭使用。

## 重要資訊

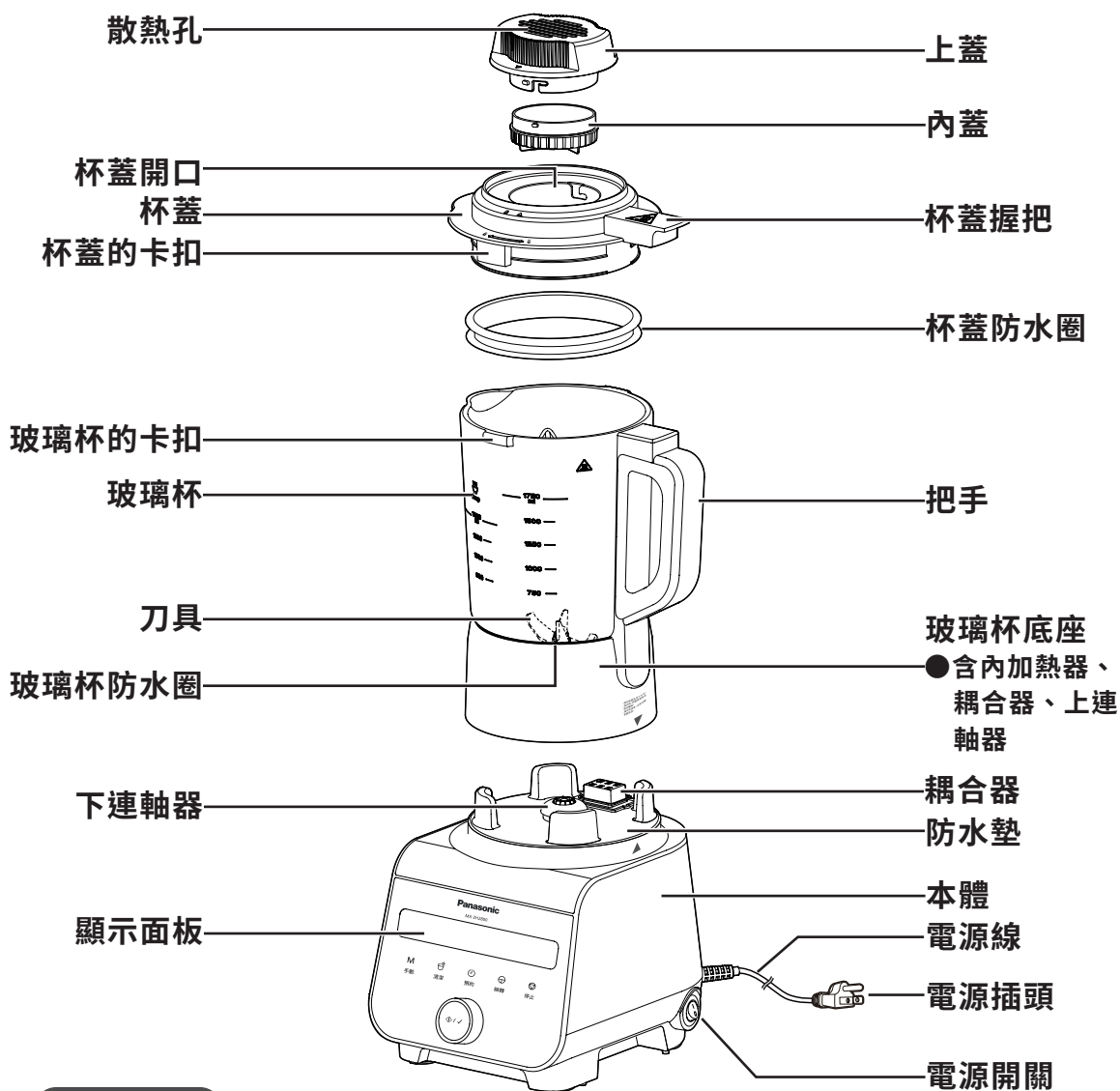
- 切勿將玻璃杯放在任何熱源上或微波爐內。
- 請勿使本產品摔落，以免造成損壞。
- 請勿在室外使用本產品。
- 請勿將電源線纏繞在本體上。
- 使用前請確認安全裝置已固定並安裝好。
- 熱食製作完成後，玻璃杯可能會太重單手無法提取，可先戴上隔熱厚手套，雙手拿穩玻璃杯後，再倒出成品。
- 未放入食材時，切勿操作本產品。
- 請勿長時間的使用玻璃杯儲存食材或液體。
- 如長期不使用，請將本產品放置在乾燥通風處，防止本產品受潮發霉。



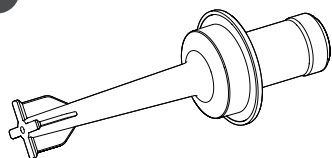
此符號表示：本產品表面高溫，觸碰時請小心謹慎。

# 各部件名稱和操作說明

- 初次使用本產品前或長時間未使用，請先清潔所有可拆除的部件。  
(請遵照第 24 頁說明進行清潔)

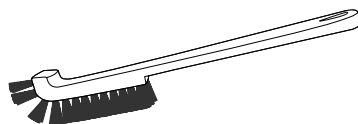


## 配件



### 攪拌棒

- 用於攪勻玻璃杯壁上的食材。  
(第 13 頁)



### 清潔刷

- 清潔玻璃杯壁和底部時使用，  
以避免被刀具割傷手部。

- \* 用來取出玻璃杯中成品或食物的橡膠刮刀或抹刀等器具，請顧客自備。
- \* 若需要使用隔熱厚手套等物品時，請顧客自備。

# 各部件名稱和操作說明

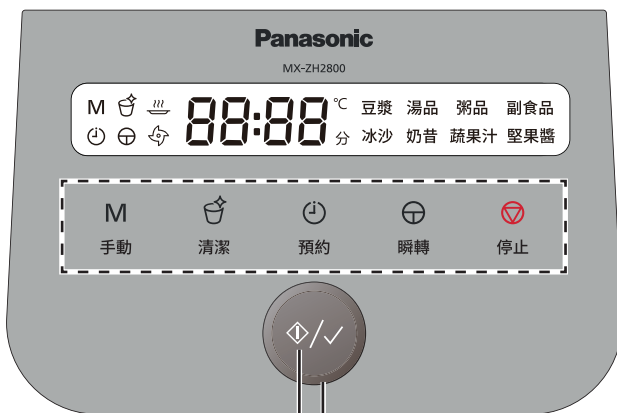
## 控制面板

M 手動模式

 清潔模式

 預約模式

- 先選定全自動食譜後，才能設定預約模式。



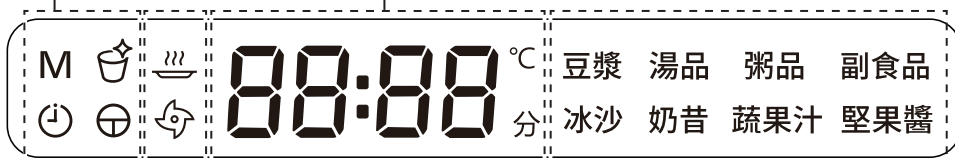
啟動 / 確定

旋鈕

- 調整時間、溫度、轉速。

顯示目前工作中的模式



顯示時間 / 溫度 / 轉速



加熱 / 攪拌

全自動食譜

 瞬轉模式

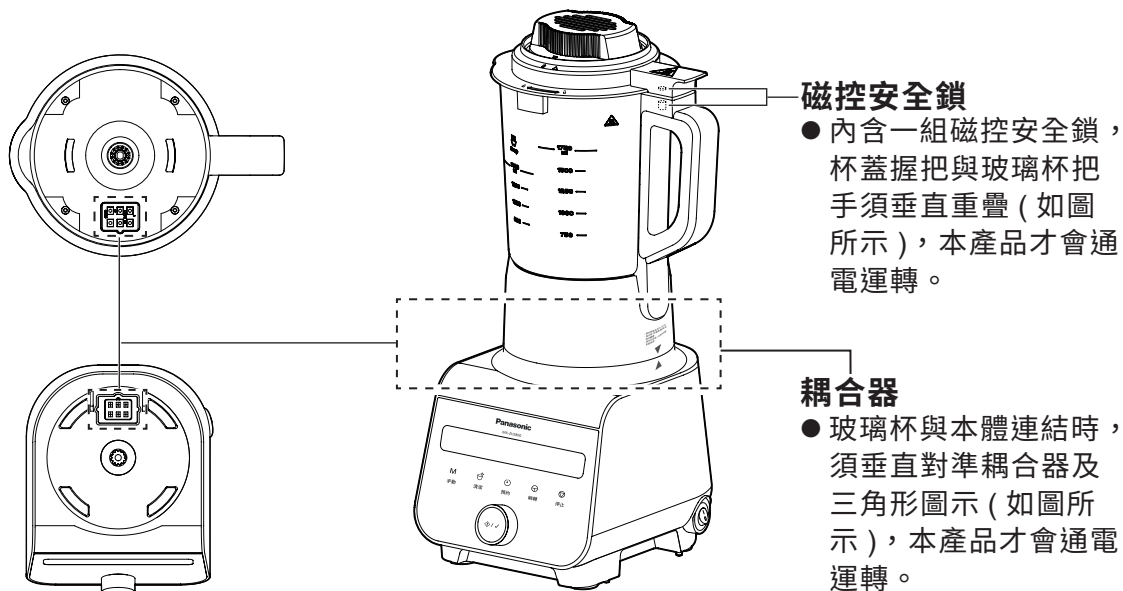
- 調整好轉速後，僅在按住“ / ”鍵時運轉。

 暫停 / 停止

- 製作前：  
按 1 次返回初始畫面。
- 製作時：  
暫停 → 按 1 次。  
停止 → 連按 2 次回到初始畫面。

## 安全裝置

- 本產品含耦合器與磁控安全鎖，皆須正確安裝到位，本產品才會通電運轉。



磁控安全鎖

- 內含一組磁控安全鎖，杯蓋握把與玻璃杯把手須垂直重疊（如圖所示），本產品才會通電運轉。

耦合器

- 玻璃杯與本體連結時，須垂直對準耦合器及三角形圖示（如圖所示），本產品才會通電運轉。

# 使用前須知 - 注意事項

## < 食材準備 >

- 較硬食材：切成約 2 cm 的方塊，如胡蘿蔔、南瓜、馬鈴薯等。
- 較軟食材：切成約 3 - 5 cm 的方塊，如香蕉、火龍果等。
- 莖葉類蔬菜：切成約 3 - 5 cm 的小段。
- 冷凍水果：冷凍過的水果，請放置室溫約 30 分鐘至牙籤可以戳入的程度。
- 堅果：去掉外殼和皮。
- 五穀：事先烹飪或用水泡軟。

## < 禁用食材 >

- 薑黃 (塊狀)
- 柴魚 (塊狀)
- 乾鮑魚
- 大骨頭
- 食品以外的東西

## < 自動食譜最小量 >

- 請確保放入食材最小量在玻璃杯刻度 750 mL 以上，防止刀具空轉，避免故障或意外的發生。

## < 自動食譜最大量 >

- 請確保食材份量不超過下列各食譜的最大量，否則液體或泡沫可能會從散熱孔中溢出。
  - 堅果醬：1200 mL
  - 熱飲：1200 mL
  - 冷飲：1750 mL
- 即使符合全自動食譜 (最大量) 的限制，也可能因食材、環境、季節等因素影響攪拌狀況，請根據實際狀況等比例調整份量。

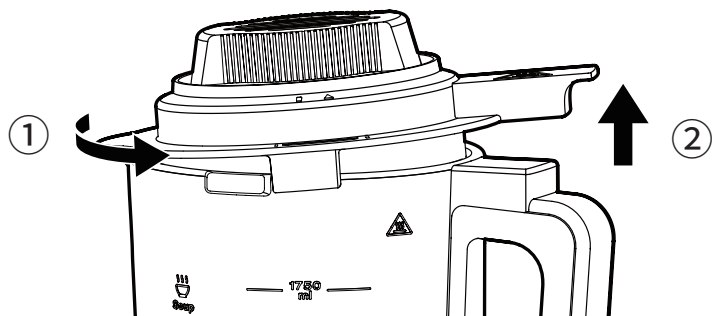
## 注意

- 設定低溫度、高轉速時，可能會因持續高速攪拌產生的熱，超出原本預設的溫度，請小心注意。
- 使用較硬食材製作時，攪拌中會發出較大的聲響，請小心注意。
- 使用冷凍食材時，使用前請先退冰，再進行製作，攪拌狀況較佳。
- 成品口感會因各食材的季節、溫度、數量或使用的器具等影響，請根據實際狀況等比例調整。
- 請勿中途打開上蓋，以免蒸汽冒出造成意外發生。
- 如中途暫停放入食材或行程重複使用會影響食材口感且造成焦底及溢出。
- 如需連續使用，請間隔 10 - 15 分鐘，讓加熱盤冷卻，以免影響成品結果。
- 加熱食譜請使用常溫水，勿使用冷水或熱水，以免影響成品結果。

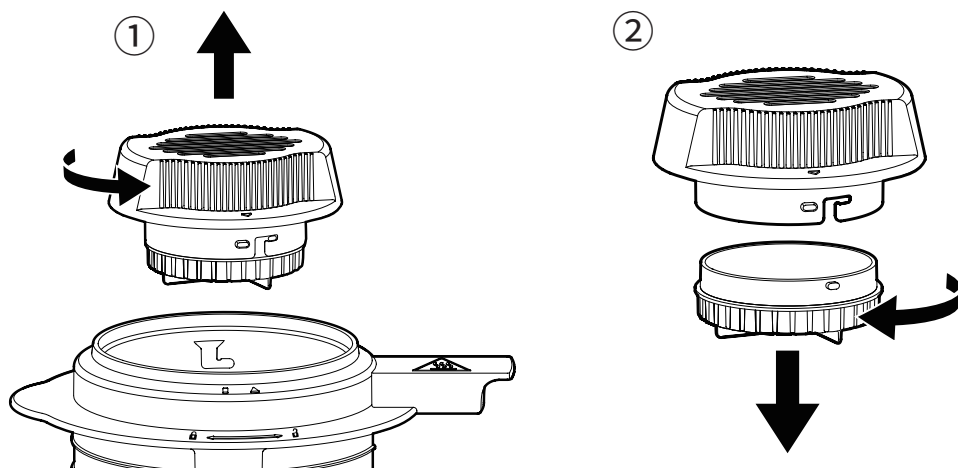
# 使用前須知 - 拆解和組裝

## < 拆解 >

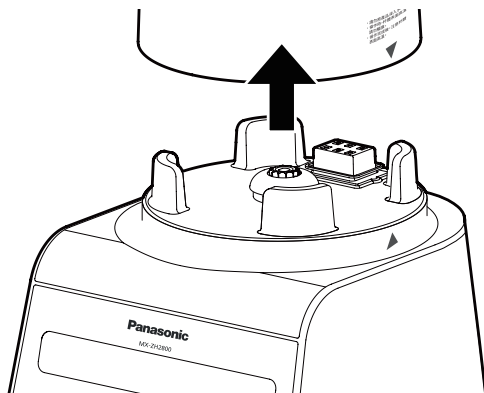
- 1** ① 逆時針轉動杯蓋，讓杯蓋與玻璃杯間的卡扣分離。  
② 向上拉出杯蓋。



- 2** ① 逆時針轉動上蓋，並向上拉出上蓋。  
② 順時針轉動內蓋，並向下拉出內蓋。

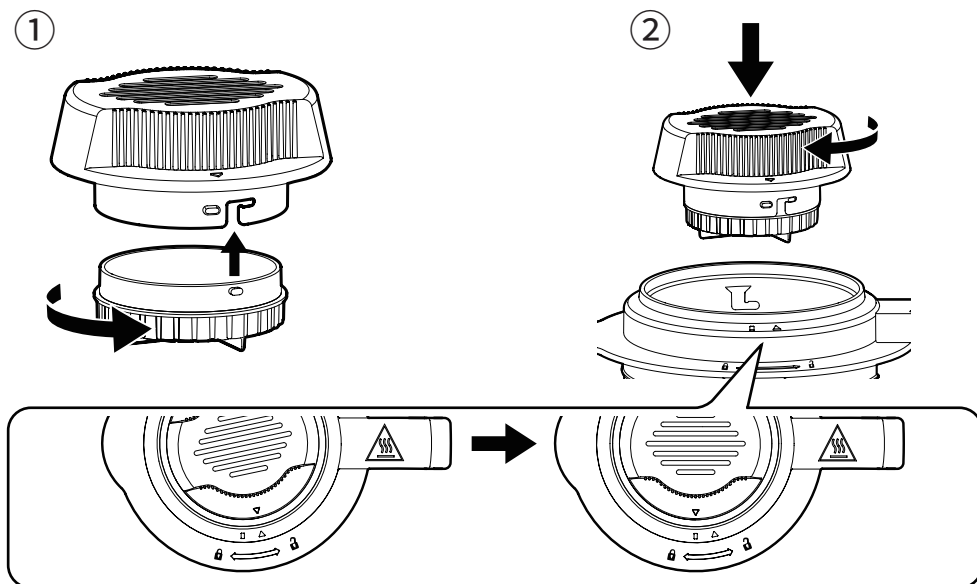


- 3** 握住把手，向上提取玻璃杯。  
\* 剛製作完成後，提取時請小心注意玻璃杯的溫度與重量。

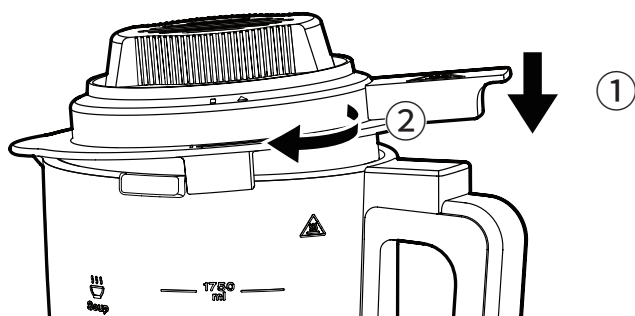


## < 組裝 >

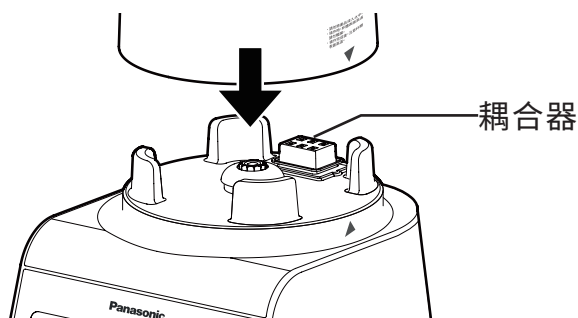
- 1** ① 將內蓋的卡扣安裝至上蓋的凹槽後，逆時針轉動內蓋。  
② 將上蓋與杯蓋的▼標記對齊後，順時針轉動上蓋，直至上蓋的▼標記與杯蓋的■標記對齊，並聽到喀噠聲。



- 2** ① 將杯蓋的卡扣與玻璃杯的卡扣錯位並壓下杯蓋。  
② 順時針轉動杯蓋，直至無法轉動，杯蓋的握把與玻璃杯把手呈現垂直狀態。



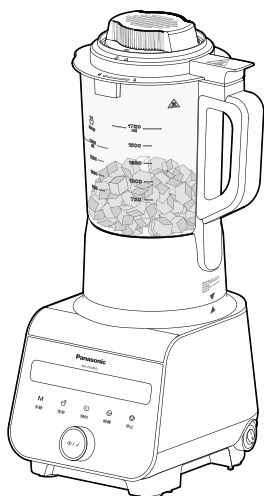
- 3** 將玻璃杯底部與本體的耦合器參照三角形圖示對準後，向下垂直放置。







# 如何使用全自動食譜

- 1 食材準備好後放入玻璃杯中，將玻璃杯安裝到本體上，然後插入電源插頭並打開電源開關至“1”。



## 注意



- 請確保安全裝置都已正確安裝完成，否則將無法正常啟動本產品。(第 8 頁)
- 請確保食材份量不超過各食譜的最大量，否則液體或泡沫可能會從散熱孔中溢出。
- 請確保放入食材最小量在玻璃杯刻度 750 mL 以上，防止刀具空轉，避免故障或意外的發生。

- 2 ① 使用旋鈕選擇食譜後，按下“ / 

豆漿 湯品 粥品 副食品



冰沙 奶昔 蔬果汁 堅果醬

- ② 確認食譜後，熱飲食譜起始出現的時間為製作時間的最大值，按下“ / 


40 分

豆漿




00:00

## 注意

- 選擇食譜後，若 5 分鐘內沒有進行任何操作，將會返回初始畫面。
- 全自動食譜會自行停止，中途若需暫停調整時間 (熱食無法調整時間)，按 1 次“

12



- 3** 蜂鳴聲響 4 聲表示製作完成，會出現下圖所示畫面。
- 請按 “” 鍵 / 打開杯蓋 / 提取玻璃杯，即可返回初始畫面，否則蜂鳴聲將會間斷地持續響起。



### 注意

- 熱飲食譜製作完成後，請小心玻璃杯與成品的餘溫。
- 倒出玻璃杯中的成品請小心，或使用橡膠刮刀等從玻璃杯中取出成品。
- 切勿直接將手伸入玻璃杯中，避免碰觸刀具造成意外發生。
- 使用完畢後，請關閉電源開關至 “○” 並拔出電源插頭。

### 在製作過程中使用攪拌棒

- 當食材無法攪動或攪拌時需要搗碎食材，請使用攪拌棒。  
(如攪拌大量的葉菜類蔬菜、水分較少的食材或使用 “冰沙” 及 “堅果醬” 食譜時)

例如：使用 “冰沙” 食譜時

- ① 使用旋鈕選擇冰沙食譜並啟動。
- ② 逆時針轉動打開上蓋。
  - 請用手壓住杯蓋。
- ③ 將攪拌棒通過杯蓋開口插入。
  - 切勿插入任何其他器具，僅可使用隨附的攪拌棒。
- ④ 移動攪拌棒攪勻或搗碎食材。
  - 垂直向下推動攪拌棒可能無法攪勻的食材，如有必要，向玻璃杯兩側移動攪拌棒。
  - 使用攪拌棒時，請壓住杯蓋，並小心避免攪拌棒碰觸到刀具。
  - 食材可能會從杯蓋開口噴出，請小心注意。



# 全自動食譜 - 推薦食譜

- 選擇副食品食譜時，請確保無調理物殘留，以避免造成嬰兒誤食。
- 使用粥品及副食品模式時，如需攪拌南瓜、地瓜等較硬食材，請先將食物刨成絲狀。(亦可用手動模式切碎後，再切換自動模式)

菜單		食材	
豆漿	純豆漿	● 黃豆 ..... 100 g ● 冰糖 ..... 20 g	● 水 ..... 800 mL
	薏仁核桃豆漿	● 黃豆 ..... 60 g ● 核桃肉 ..... 10 g ● 薏仁 ..... 25 g	● 冰糖 ..... 10 g ● 水 ..... 800 mL
湯品	南瓜濃湯	● 南瓜 ..... 360 g ● 洋蔥 ..... 60 g ● 馬鈴薯 ..... 60 g ● 鮮奶油 ..... 96 g ● 無鹽奶油 ..... 18 g	● 羅勒葉 ..... 適量 ● 鹽 ..... 適量 ● 牛奶 ..... 225 mL ● 水 ..... 250 mL
	奶油玉米濃湯	● 罐頭玉米粒 ..... 360 g ● 洋蔥 ..... 60 g ● 馬鈴薯 ..... 60 g ● 鮮奶油 ..... 96 g ● 無鹽奶油 ..... 18 g	● 黑胡椒 ..... 適量 ● 鹽 ..... 適量 ● 牛奶 ..... 225 mL ● 水 ..... 250 mL
粥品	地瓜粥	● 地瓜 ..... 170 g ● 白米 ..... 120 g	● 水 ..... 960 mL
	皮蛋瘦肉粥	● 豬里肌 ..... 160 g ● 皮蛋 ..... 140 g ● 薑 ..... 8 g	● 白米 ..... 120 g ● 鹽 ..... 4 g ● 水 ..... 840 mL
副食品	十倍粥	● 白米 ..... 80 g	● 水 ..... 800 mL
	菠菜米糊	● 菠菜 ..... 36 g ● 白米 ..... 84 g	● 水 ..... 600 mL

- 全自動熱食食譜將依據食材投入份量自動判定完成時間、轉速及溫度設定，每個食譜皆不同，完成後自動停止。
- 成品口感會因各食材的季節、溫度、數量等影響，請根據實際狀況等比例調整。
- 若有使用較硬食材(如魚刺等)，完成後請先過篩再食用，避免誤食。
- 若牛奶與水的比例高於食譜建議的用量，可能會導致焦底。
- 食材放入，請先由軟至硬依序放入，以避免刀具在啟動時無法正常運轉。

時間範圍	份量	作法
30 - 40 分鐘	1000 mL	1. 將黃豆浸泡 6 - 8 小時後，將浸泡好的黃豆放入玻璃杯中，加入冰糖與水後選擇豆漿行程。 * 純豆漿濃淡度可依照個人口味調整，建議黃豆重量約在 80 - 100 g 之間，水量約在黃豆重量的 8 - 10 倍之間。
30 - 40 分鐘	1000 mL	1. 將黃豆浸泡 6 - 8 小時。 2. 所有食材備好後放入玻璃杯中，選擇豆漿行程。
20 - 30 分鐘	1100 mL	1. 將南瓜去皮去籽後和洋蔥及馬鈴薯一起切成 2 cm 方塊。 2. 所有食材備好後(除蘿勒葉之外)放入玻璃杯中，選擇湯品行程。 3. 完成後撒上蘿勒葉即可。
20 - 30 分鐘	1100 mL	1. 將洋蔥和馬鈴薯切成 2 cm 方塊，所有食材備好後(除了玉米粒只需加入 260 g 及黑胡椒不需加入之外)放入玻璃杯中，選擇湯品行程。 2. 完成後加入剩下的玉米粒及黑胡椒調味。
26 - 36 分鐘	1200 mL	1. 將地瓜去皮後刨成絲，白米洗淨放入玻璃杯中後加入水，選擇粥品行程。
26 - 36 分鐘	1100 mL	1. 將白米洗淨，薑切段，豬里肌切成 2 cm 方塊。 2. 所有食材備好後(除皮蛋之外)放入玻璃杯中，選擇粥品行程。 3. 完成後將皮蛋切成適當大小，放入粥裡再撒上蔥花(配方外)即可。 * 建議放置一段時間，風味更佳。
22 - 32 分鐘	800 mL	1. 將白米洗淨，放入玻璃杯中後加入水，選擇副食品行程。
22 - 32 分鐘	800 mL	1. 將白米洗淨，菠菜洗淨切段成 3 - 5 cm，所有食材備好後放入玻璃杯中，選擇副食品行程。

# 全自動食譜 - 推薦食譜

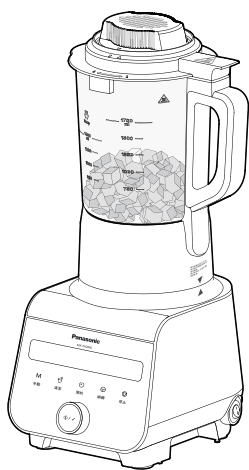
菜單		食材	建議時間
冰沙	芒果冰沙	● 冷凍芒果..... 400 g    ● 冰塊 ..... 80 g	2 分鐘
	莓果冰沙	● 冷凍草莓..... 200 g    ● 牛奶 ..... 50 mL ● 冷凍藍莓..... 100 g    ● 蜂蜜 ..... 適量 ● 冷凍奇異果 .. 150 g	2 分鐘
奶昔	純奶昔	● 香草冰淇淋 .. 600 g    ● 冰塊 ..... 50 g ● 牛奶 ..... 100 mL	2 分鐘
	香蕉奶昔	● 香蕉 ..... 250 g    ● 牛奶 ..... 50 mL ● 香草冰淇淋 .. 350 g    ● 冰塊 ..... 50 g ● 巧克力餅乾 ..... 3 g	2 分鐘
蔬果汁	木瓜牛奶	● 木瓜 ..... 600 g    ● 牛奶 ..... 300 mL ● 砂糖 ..... 適量    ● 冰塊 ..... 300 g	2 分鐘
	活力精力湯	● 地瓜葉 ..... 150 g    ● 無調味綜合堅果 .. 10 g ● 鳳梨 ..... 300 g    ● 冰塊 ..... 300 g ● 蘋果 ..... 150 g    ● 水 ..... 150 mL	2 分鐘
堅果醬	芝麻醬	● 熟成白芝麻 .. 500 g	4 分鐘
	榛果巧克力醬	● 去皮熟成榛果 .. 500 g    ● 細砂糖 ..... 100 g ● 巧克力磚..... 250 g	8 分鐘 (行程 2 回)

- 全自動冷飲食譜將依據食譜不同預設完成時間、轉速，每個食譜皆不同，完成後自動停止。(時間設定可依據個人偏好調整預設時間)
- 攪拌油脂較少的乾果類，請適量添加食用油。

可選範圍	份量	作法
1 - 3 分鐘	450 mL	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 將芒果切成 3 - 5 cm 方塊，平鋪擺放冷凍 24 小時。</li> <li>2. 將冷凍芒果取出放置室溫直至半解凍狀態。(牙籤可戳入程度)</li> <li>3. 所有食材備好後放入玻璃杯中，選擇冰沙行程並使用攪拌棒往下推壓食材直至行程結束。</li> </ol>
1 - 3 分鐘	450 mL	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 將草莓的蒂頭去除，洗淨並瀝乾，奇異果去皮切成 3 - 5 cm 方塊，平鋪擺放冷凍 24 小時。</li> <li>2. 將冷凍草莓、藍莓及奇異果放置室溫直至半解凍狀態。(牙籤可戳入程度)</li> <li>3. 所有食材備好後放入玻璃杯中，選擇冰沙行程並使用攪拌棒往下推壓食材直至行程結束。</li> </ol>
1 - 3 分鐘	750 mL	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 將所有食材備好後放入玻璃杯中，選擇奶昔行程。</li> </ol>
1 - 3 分鐘	750 mL	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 將巧克力餅乾壓碎後放置一旁，並將香蕉切成 3 - 5 cm 方塊。</li> <li>2. 所有食材備好後放入玻璃杯中，選擇奶昔行程。</li> <li>3. 完成後撒上巧克力碎片即可。</li> </ol>
1 - 3 分鐘	1400 mL	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 將木瓜去皮去籽後切成 3 - 5 cm 方塊。</li> <li>2. 所有食材備好後放入玻璃杯中，選擇蔬果汁行程。</li> </ol>
1 - 3 分鐘	1000 mL	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 將地瓜葉洗淨，切段成 3 - 5 cm，放入熱水川燙 30 秒後沖冷水備用，並將鳳梨及蘋果去皮切成 2 cm 方塊。</li> <li>2. 所有食材備好後放入玻璃杯中，選擇蔬果汁行程。</li> </ol>
3 - 5 分鐘	500 mL	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 將熟成白芝麻放入玻璃杯中，選擇堅果醬行程。</li> </ol>
3 - 5 分鐘	800 mL	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 將巧克力隔熱水融化後備用。</li> <li>2. 將榛果用烤箱以上下管加熱 150 °C 烘烤 10 分鐘後放入玻璃杯中，選擇堅果醬行程，並使用攪拌棒往下推壓食材直至行程結束。 * 請依據烤箱狀況，自行調整烘烤溫度及時間。 * 榛果因事先烤過，故使用攪拌棒推壓時，會有蒸汽散出此為正常現象。</li> <li>3. 打開杯蓋將融化的巧克力及細砂糖加入，再次選擇堅果醬行程，並使用攪拌棒往下推壓食材直至行程結束即可。</li> </ol>

# 如何使用手動模式

- 1 食材準備好後放入玻璃杯中，將玻璃杯安裝到本體上，然後插入電源插頭並打開電源開關至“|”。



## 注意

- 請確保安全裝置都已正確安裝完成，否則將無法正常啟動本產品。(第 8 頁)
- 請確保食材份量不超過各食譜的最大量，否則液體或泡沫可能會從散熱孔中溢出。
- 請確保放入食材最小量在玻璃杯刻度 750 mL 以上，防止刀具空轉，避免故障或意外的發生。

- 2 ① 按“M”鍵進入手動模式，使用旋鈕調整溫度，確認溫度後按下“ $\blacktriangleleft$ / $\blacktriangleright$ ”鍵確認，進入轉速調整介面。



M  37°C

- 可調整的溫度：--、37、60、80、100 共 5 種。

\* 此圖示“--”表示不進行加熱。

- ② 使用旋鈕調整轉速，確認轉速後按下“ $\blacktriangleleft$ / $\blacktriangleright$ ”鍵確認，進入時間調整介面。

M   5

- 可調整的轉速範圍：0 - 9 檔。
- 若設定“--”，不進行加熱時：
  - 轉速範圍從 1 檔開始。
  - 持續攪拌最大時間限制為 6 分鐘，6 分鐘後將自動停止攪拌並返回初始畫面。中途若需暫停時請按 1 次“”鍵，按 2 次“”鍵返回初始畫面。

- ③ 使用旋鈕調整時間，確認時間後按下“ $\blacktriangleleft$ / $\blacktriangleright$ ”鍵確認完成設定，開始加熱或攪拌。

M   5 40 分

- 可調整的時間範圍：1 - 60 分鐘。
- 若設定“--”，不進行加熱時，將直接跳過此步驟。

④ 開始進行加熱時，會出現下圖所示畫面。





● 若設定 “ -- ”，不進行加熱時，將直接跳過此步驟。

溫度達到設定值後，要調整轉速或時間時




溫度到達設定值時，呈現如上圖所示畫面：

- 想重新調整轉速時  
→ 轉動旋鈕，即可調整轉速。
- 想重新調整時間時  
→ 按 1 下 “ ” 鍵暫停後，畫面閃爍，即可使用旋鈕調整時間。
- 想重新調整溫度時  
→ 連按 2 下 “ ” 鍵回到初始畫面，重新調整溫度、轉速、時間。  
\* 若開始溫度高於新設定之溫度時，時間若間隔太短，將會跳過加熱過程。

### 注意

- 設定途中，若 5 分鐘內沒有進行任何操作，將會返回初始畫面。
- 製作途中進入暫停模式，若 30 秒內沒有進行任何操作，將會返回初始畫面。
- 若在製作的過程中需使用到攪拌棒，請遵照第 13 頁的說明。
- 為避免食物焦底，溫度設定 80 °C 或 100 °C 且轉速 0 檔時，也會進行低速攪拌。
- 本產品在溫度設定後會開始加溫，達設定溫度後才會開始進行時間倒數及攪拌。

3 蜂鳴聲響起時表示製作完成，會出現下圖所示畫面。

請按 “ ” 鍵 / 打開杯蓋 / 提取玻璃杯，即可返回初始畫面，否則蜂鳴聲將會間斷地持續響起。



### 注意

- 熱飲食譜製作完成後，請小心玻璃杯與成品的餘溫。
- 倒出玻璃杯中的成品請小心，或使用橡膠刮刀等從玻璃杯中取出成品。
- 切勿直接將手伸入玻璃杯中，避免碰觸刀具造成意外發生。
- 使用完畢後，請關閉電源開關至 “ O ” 並拔出電源插頭。

# 手動模式 - 推薦食譜

DIY 食譜	食材	溫度	轉速	時間
再加熱	<ul style="list-style-type: none"> <li>●冷玉米濃湯 ..1000 mL</li> </ul>	80 °C	0 檔	5 分鐘
芒果慕斯	<ul style="list-style-type: none"> <li>●水 ..... 50 mL</li> <li>●吉利丁粉..... 10 g</li> <li>●細砂糖..... 35 g</li> <li>●奶油 ..... 40 g</li> <li>●消化餅乾..... 80 g</li> <li>●芒果 ..... 330 g</li> <li>●鮮奶油 ..... 150 g</li> <li>●檸檬汁 ..... 10 mL</li> </ul>	60 °C	1 檔	2 分鐘
楓糖磅蛋糕	<ul style="list-style-type: none"> <li>●蛋 ..... 120 g</li> <li>●楓糖 ..... 45 g</li> <li>●砂糖 ..... 85 g</li> <li>●二砂糖 ..... 45 g</li> <li>●食鹽 ..... 適量</li> <li>●低筋麵粉..... 80 g</li> <li>●泡打粉 ..... 1 g</li> <li>●杏仁 ..... 45 g</li> <li>●無鹽奶油..... 85 g</li> </ul>	37 °C	2 檔	2 分鐘

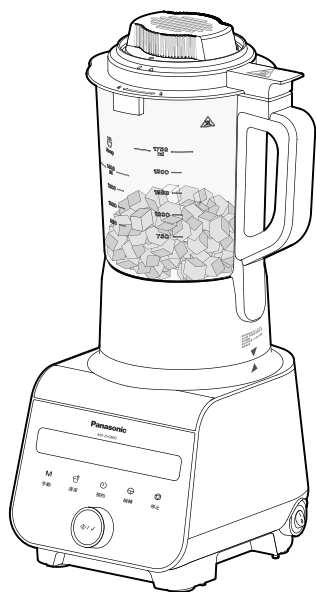


- 成品口感會因各食材的季節、溫度、數量等影響，請根據實際狀況等比例調整。
- 若有使用較硬食材 ( 如魚刺等 ) ，完成後請先過篩再食用，避免誤食。
- 使用冷凍食材時，使用前請先退冰再進行製作，攪拌狀況較佳。

份 量	作 法
1000 mL	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 將食材備好後，放入玻璃杯中。</li> <li>2. 設定溫度 80 °C 、轉速 0 檔、時間 5 分鐘，進行加熱。</li> </ol>
6 吋慕斯	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 將消化餅乾放入玻璃杯中，設定溫度 “--” 、轉速 1 檔，攪拌至粉碎狀後，倒出並放置一旁，奶油用微波爐加熱至融化後，和消化餅乾充分攪拌均勻。</li> <li>2. 將步驟 1 食材平鋪在慕斯框底部 ( 底部先鋪一層保鮮膜 ) ，放入冰箱冷藏 1 小時。</li> <li>3. 將芒果切成 2 cm 方塊備用，並將水及吉利丁粉攪拌溶解成吉利丁凍備用。</li> <li>4. 設定溫度 60 °C 、轉速 1 檔、時間 2 分鐘，將 300 g 的芒果丁、吉利丁凍和檸檬汁攪拌至溶解，完成後倒入其他容器並放置一旁冷卻至 30 °C 以下。</li> <li>5. 將鮮奶油和細砂糖放入玻璃杯中，設定溫度 “--” 、轉速 1 檔將鮮奶油打發成濃稠狀約 5 分鐘。( 約 1 分鐘 )</li> <li>6. 將步驟 4 和 5 混合，加入剩餘的 30 g 芒果丁，用刮刀翻拌均勻。</li> <li>7. 倒入步驟 2 的慕斯框中，輕輕震去大氣泡後，放入冰箱冷藏 1 小時半後，取出脫模即可。</li> </ol>
6 吋蛋糕	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 所有食材備好後，食材依照列表上由蛋依序放入至無鹽奶油。</li> <li>2. 設定溫度 37 °C 、轉速 2 檔、時間 2 分鐘，攪拌時搭配攪拌棒使用 ( 第 13 頁 ) ，刮除玻璃杯壁邊緣的麵粉。</li> <li>3. 將完成後的麵糊放入鋪好烘焙紙的蛋糕模中，將蛋糕模放入上下管以 160 °C 預熱 10 分鐘的烤箱中，烘烤 45 分鐘。 * 請依據烤箱狀況，自行調整烘烤溫度及時間。</li> </ol>

# 如何使用預約模式

- 1 食材準備好後放入玻璃杯中，將玻璃杯安裝到本體上，然後插入電源插頭並打開電源開關至“1”。



## 注意



- 請確保安全裝置都已正確安裝完成，否則將無法正常啟動本產品。(第8頁)
- 請確保食材份量不超過各食譜的最大量，否則液體或泡沫可能會從散熱孔中溢出。
- 請確保放入食材最小量在玻璃杯刻度750 mL以上，防止刀具空轉，避免故障或意外的發生。

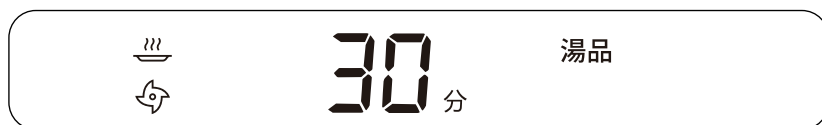
使用預約功能禁止放入的食材：




- 奶製品 ● 海鮮類 ● 肉類 ● 蛋類

可以使用預約功能的食譜：

- 豆漿 ● 湯品 ● 粥品 ● 副食品

- 2 ① 使用旋鈕選擇食譜後，按下“ /  ”鍵確認。



- 2 ② 按“ ”鍵進入預約模式，使用旋鈕調整“多久後完成製作”的時間，再按下“ /  ”鍵確認，開始預約模式。



- 可調整的時間範圍：30分鐘 - 12小時之間。
- 每30分鐘為1個單位，進行調整。

## 注意

- 設定途中，若5分鐘內沒有任何操作，將會返回初始畫面。
- 熱飲食譜製作完成後，請小心玻璃杯與成品的餘溫。
- 倒出玻璃杯中的成品請小心，或使用橡膠刮刀等從玻璃杯中取出成品。
- 切勿直接將手伸入玻璃杯中，避免碰觸刀具造成意外發生。
- 使用完畢後，請關閉電源開關至“0”並拔出電源插頭。

# 如何使用瞬轉模式

按“⊕”鍵進入瞬轉模式，使用旋鈕調整轉速後，按住“◀/√”鍵開始攪拌；放開時停止攪拌。\*(可同時按住“◀/√”鍵和轉動旋鈕一起使用)



- 可調整的轉速範圍：1 - 9 檔。
- 持續攪拌最大時間限制為 6 分鐘，6 分鐘後將自動停止攪拌並返回初始畫面。

## 注意

- 若 30 秒內沒有進行任何操作，將會返回初始畫面。
- 請確保安全裝置都已正確安裝完成，否則將無法正常啟動本產品。(第 8 頁)
- 請確保食材份量不超過各食譜的**最大量**，否則液體或泡沫可能會從散熱孔中溢出。
- 請確保放入食材**最小量**在玻璃杯刻度 750 mL 以上，防止刀具空轉，避免故障或意外的發生。
- 倒出玻璃杯中的成品請小心，或使用橡膠刮刀等從玻璃杯中取出成品。
- 切勿直接將手伸入玻璃杯中，避免碰觸刀具造成意外發生。

# 如何使用清潔模式

1 按“🍹”鍵進入清潔模式後，加入適量的水，按下“◀/√”鍵確認，開始清潔。



## 注意

- 設定途中，若 5 分鐘內沒有進行任何操作，將會返回初始畫面。
- 請確保安全裝置都已正確安裝完成，否則將無法正常啟動本產品。(第 8 頁)
- 請確保水的**最大量**約為 1200 mL，如有食物殘渣，請視情況將水量減少。(請勿添加洗碗精清洗，否則會有泡沫溢出的可能性)
- 請確保水的**最小量**在 750 mL 以上，防止刀具空轉，避免故障或意外的發生。
- 進行清潔模式的過程中會加熱，請小心清潔中與清潔後的餘熱。

2 蜂鳴聲響起時表示清潔完成，會出現下圖所示畫面。  
請按“⊖”鍵 / 打開杯蓋 / 提取玻璃杯，即可返回初始畫面，否則蜂鳴聲將會間斷地持續響起。



# 清潔方法

- 清潔之前請先關閉電源至“○”並拔出電源插頭。
- 首次使用前和每次使用後，請清潔本產品。
- 請務必等到本產品冷卻之後再進行清潔。
- 清潔前，請取下所有可拆卸的零件。
- 清潔玻璃杯時，請用清潔刷進行清潔。
- 使用蔬果類的食材，可能會使部件染色屬於正常現象，但這不影響使用。

## 注意

- 切勿使用揮發性的油、稀釋劑、酒精、漂白劑、磨砂粉、金屬刷或尼龍刷，否則會損壞本產品表面。
- 切勿在洗碗機中清潔本體、杯蓋、上蓋、內蓋及玻璃杯。
- 切勿使用牙籤或大頭針等尖銳物品清潔本產品。
- 切勿浸泡杯蓋、玻璃杯和本體，避免耦合器或內部結構損壞。
- 切勿直接沖洗玻璃杯底部的耦合器，避免機器故障，造成意外發生。

## 上蓋 / 內蓋 / 杯蓋 / 杯蓋防水圈 / 玻璃杯

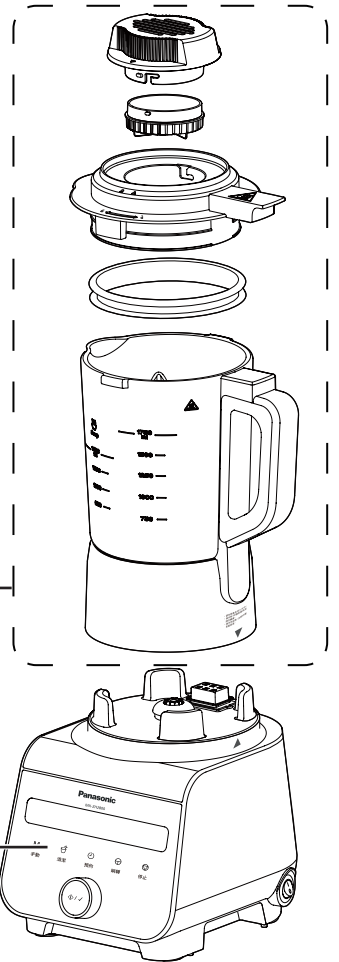
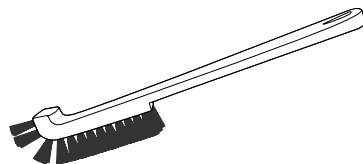
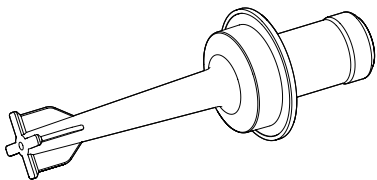
使用溫和的洗碗劑（中性）和柔軟的海綿進行清潔，請務必使用隨附的清潔刷清洗玻璃杯內壁及底部，並避開玻璃杯底部的耦合器裝置，用水徹底清潔並擦乾。

## 本體

使用完全擰乾的布擦拭並小心不弄濕耦合器裝置。

## 攪拌棒 / 清潔刷

使用溫和的洗碗劑（中性）和柔軟的海綿進行清潔，然後用水徹底清潔並擦乾。



# 疑難排解

安排維修前，請先檢查下列要點。

問題	原因和解決方法
本產品無法開啟。	<ul style="list-style-type: none"><li>● 電源插頭未插入家用電源插座。 → 將電源插頭正確插入電源插座。</li><li>● 電源開關未打開。 → 打開位於本體側面的電源開關至“ ”。</li></ul>
無法選取任何的模式。	<ul style="list-style-type: none"><li>● 沒有正確按到按鍵位置。 → 請正確按下控制面板上的圖標。</li></ul>
電源開啟後，本產品沒有運轉。	<ul style="list-style-type: none"><li>● 玻璃杯或杯蓋未正確安裝。 → 將玻璃杯或杯蓋正確安裝至各部件上。</li><li>● 未選擇任何模式。 → 選擇需要的模式。</li><li>● 食材卡住。 → 先關閉電源至“O”並取下玻璃杯，再將食材從玻璃杯取出後重新放入。</li></ul>
選取的食譜被取消。 (回到初始畫面)	<ul style="list-style-type: none"><li>● 選取食譜後 5 分鐘內沒有按下“◀/√”鍵。 → 若 5 分鐘內沒有進行任何操作時，食譜將被取消，以免馬達因誤動作而運轉。請再次選擇模式，並在 5 分鐘內按下“◀/√”鍵確認。</li></ul>
使用攪拌功能時，持續攪拌 6 分鐘後，突然停止運轉。	<ul style="list-style-type: none"><li>● 超過最長運轉時間。(約 6 分鐘) → 請關閉電源開關至“O”，放置 10 分鐘後再繼續使用。</li></ul>
使用攪拌棒時，突然停止運轉。	<ul style="list-style-type: none"><li>● 使用攪拌棒時導致玻璃杯傾斜或杯蓋位移，致使安全裝置無正確安裝。 → 請檢查各安全裝置是否都正確安裝。</li></ul>
製作過程中本產品突然停止。	<ul style="list-style-type: none"><li>● 程序過載保護裝置啟動。<ul style="list-style-type: none"><li>● 食材過多</li><li>● 使用硬質食材</li><li>● 對於所用的食材而言，選定的攪拌速度過低。 → 關閉本產品電源開關，放置 10 分鐘後再使用。</li></ul></li><li>※ 如果馬上再次使用，可能會發生故障。 再次使用本產品時，請減少食材分量或提高攪拌速度，直到可以順利運轉。</li></ul>
面板顯示 H01、H03。	<ul style="list-style-type: none"><li>● 發生故障。 → 請聯繫 Panasonic 直屬服務站進行維修。</li></ul>

# 疑難排解

安排維修前，請先檢查下列要點。

## 問題

發出異常噪音  
或震動。

- 玻璃杯中的食材份量過多。  
→ 請先停止本產品，並減少食材份量。
- 設定完成後，按下“◀/√”鍵時發出蜂鳴聲。  
→ 玻璃杯或杯蓋未正確安裝。

刀具空轉。

- 冰塊或冷凍的水果過多。  
→ 將攪拌棒從杯蓋開口插入玻璃杯內，將食材往下壓並攪拌均勻。(第 13 頁)
- 液體的食材份量太少。  
→ 請增加液體的食材份量，但不超過限制的最大量。

成品的口感和濃度  
效果不佳。

- 使用全自動食譜時，若和食譜中各食材的份量不同，成品的口感和濃度可能不佳。  
→ 請嘗試使用手動模式依個人口味進行調整。

面板顯示 U11。

- 在製作過程中拿取玻璃杯，導致控制面板顯示 U11 的畫面。  
→ 重新正確安裝玻璃杯後，會回到暫停狀態，按下“◀/√”鍵會繼續製作，若按下“⏻”或 30 秒內沒有進行任何操作，將會返回初始畫面。

面板顯示 U12。

- 在製作過程中打開或移動杯蓋，導致控制面板顯示 U12 的畫面。  
→ 重新正確安裝玻璃杯後，會回到暫停狀態，按下“◀/√”鍵會繼續製作，若按下“⏻”或 30 秒內沒有進行任何操作，將會返回初始畫面。

玻璃杯中的  
食材溢出。

- 食材份量可能超過限制的最大量。  
→ 若食材份量超過限制的最大量，請關閉電源至“○”並拔出電源插頭，減少玻璃杯中過多的食材。

## 原因和解決方法

# 更換部件

部件名稱	部件編號
上蓋組件	03VA53P282
杯蓋組件	03VA52P282
玻璃杯組件	03VA03B282
攪拌棒	03VA51P282
清潔刷	03VE67B282



# 規格

MX-ZH2800	
額定電壓頻率	110 V ~ 60 Hz
消耗電功率	加熱：850 W / 攪拌：1100 W
速度控制	旋鈕 9 檔速度控制
額定工作時間 (攪拌)	持續運轉 (持續運轉 6 分鐘，停止 10 分鐘的方式重複操作)
有效容量	冷飲上限：1.75 L / 熱食上限：1.4 L
尺寸 (寬 × 深 × 高) (約)	23.2 cm X 24.1 cm X 47.5 cm
重量 (約)	5.4 kg
電源線長度 (約)	1.0 m

● 電源插頭插入插座後，待機功率為 0.3 W。

## 產品中有害物質的名稱及含量

設備名稱：加熱型養生調理機		型號 (型式)：MX-ZH2800				
Equipment name: Multifunctional high power blender		Type designation (Type) : MX-ZH2800				
單元 Unit	限用物質及其化學符號 Restricted substances and its chemical symbols					
	鉛 Lead (Pb)	汞 Mercury (Hg)	鎘 Cadmium (Cd)	六價鉻 Hexavalent chromium (Cr <sup>+6</sup> )	多溴聯苯 Polybrominated biphenyls (PBB)	多溴二苯醚 Polybrominated diphenyl ethers (PBDE)
塑膠部件	○	○	○	○	○	○
金屬部件	○	○	○	○	○	○
電源線、 內部配線	○	○	○	○	○	○
電器迴路組件	○	○	○	○	○	○
加熱配件	○	○	○	○	○	○
馬達	-	○	○	○	○	○
玻璃部件	○	○	○	○	○	○

備考 1. 「超出 0.1 wt %」及「超出 0.01 wt %」係指限用物質之百分比含量超出百分比含量基準值。

Note 1: “Exceeding 0.1 wt %” and “exceeding 0.01 wt %” indicate that the percentage content of the restricted substance exceeds the reference percentage value of presence condition.

備考 2. 「○」係指該項限用物質之百分比含量未超出百分比含量基準值。

Note 2: “○” indicates that the percentage content of the restricted substance does not exceed the percentage of reference value of presence.

備考 3. 「-」係指該項限用物質為排除項目。

Note 3: The “-” indicates that the restricted substance corresponds to the exemption.

# ☆ 售後服務據點一覽表 ☆

直屬服務站

VS31513

站別	地 址	站別	地 址
基隆	基隆市安樂路一段272號	清水	台中市清水區五權東路55號
台北市	台北市北投區承德路七段162號	彰化	彰化市建國北路208號
	服務地區：大同、士林、北投、淡水、三芝	草屯	南投縣草屯鎮太平路一段300號
	台北市松山區塔悠路233號	虎尾	雲林縣虎尾鎮中正路214號
東區	服務地區：中山、松山、信義、內湖、南港、汐止	嘉義	嘉義市四維路70號
西區	台北市萬華區貴陽街二段51號	新營	台南市新營區長榮路一段339號
	服務地區：中正、大安、萬華、文山、深坑、石碇、新店、坪林、烏來	台南	台南市南區福吉路6號
三重	新北市三重區中正北路2-1號		服務地區：中西區、東區、南區、北區、安平、安南、永康、歸仁、新化、左鎮、玉井、楠西、南化、仁德、關廟、龍崎、麻豆、西港、七股、善化、大內、山上、新市、安定、湖內、茄萣
中和	新北市中和區建六路57號	岡山	高雄市岡山區中山南路75號
	服務地區：板橋、永和、中和、土城、三峽、樹林		服務地區：岡山、路竹、阿蓮、田寮、燕巢、橋頭、梓官、彌陀、永安
桃園	桃園市桃園區國際路二段629號	高雄北區	高雄市鼓山區馬卡道路322號
	服務地區：桃園、龜山、八德、大溪、復興、大園、蘆竹、鶯歌		服務地區：新興、前金、鹽埕、鼓山、旗津、三民、楠梓、左營、仁武、大社、鳥松、大樹
中壢	桃園市平鎮區復興里文化街1號	高雄南區	高雄市苓雅區正言路73號
	服務地區：中壢、平鎮、龍潭、楊梅、新屋、觀音		服務地區：苓雅、前鎮、小港、鳳山、大寮、林園
新竹	新竹市北區中華路三段70號	澎湖	澎湖縣馬公市西文里92之45號
苗栗	苗栗市中正路46號	屏東	屏東市建國路223號
豐原	台中市豐原區圓環東路487號	台東	台東市傳廣路184號
	服務地區：卓蘭、豐原、后里、石岡、東勢、和平、新社、潭子、神岡	花蓮	花蓮市國聯二路153號
台中	台中市南屯區大墩路280號	宜蘭	宜蘭市東港路二段248號
	服務地區：中區、東區、南區、西區、北區、北屯、西屯、南屯、太平、大里、霧峰、烏日、大雅	金門	金門縣金城鎮伯玉路一段80巷9號

### ★注意事項★

服務站因遷移而變更地址或電話號碼時，恕不另行通知。請於每次要求服務時，先確認是否為敝公司直屬服務站。若有收取費用時，請索取敝公司服務站發票。

## 顧客商談服務專線

(市話)0800-098800/(手機)02-412-8222

Panasonic 顧客服務首頁

365天24小時"快速"與"安心"的受理服務

台灣松下電器股份有限公司 委製 / 進口

新北市中和區員山路 579 號

(02) 2223-5121

## Panasonic Taiwan (家電)

粉絲團按讚 掌握最新商品訊息及優惠!

CLUB Panasonic 會員俱樂部

免費加入會員 享專屬好康及免費體驗課程

Panasonic Taiwan Co., Ltd.

© Panasonic Taiwan Co., Ltd. 2020

中國印刷

VZ50B282  
LT0920C0