



# Electrolux

PORT

ESP

## Manual do usuário

MASTERBLENDER EXPLORE 7

E7TBI-8SML

E7TBI-2MTL



Fotos e desenhos ilustrativos IFU\_E7TBI-8SML\_E7TBI-2MTL\_POR\_REV06

DE USO EXCLUSIVAMENTE DOMÉSTICO



Por favor, leia todas as instruções relacionadas ao seu produto e guarde este manual para sua referência.

Siga todas as instruções e advertências descritas neste manual para melhor utilizar seu produto e obter os melhores resultados.

# ÍNDICE

- |   |  |    |                        |
|---|--|----|------------------------|
| ❷ | Informações de segurança                     | ❶❶ | Solucionando problemas |
| ❹ | Especificações técnicas                      | ❶❷ | Receitas               |
| ❺ | Conheça seu Masterblender                    | ❶❸ | Meio ambiente          |
| ❽ | Montando e utilizando o seu<br>masterblender | ❶❹ | Serviço ao consumidor  |
| ❿ | Limpeza e manutenção                         |    |                        |

## INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA

Leia as seguintes instruções com atenção antes de utilizar o aparelho pela primeira vez.

Este aparelho não deve ser utilizado por crianças. Mantenha o aparelho e o respectivo cabo fora do alcance das crianças. Os aparelhos podem ser usados por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e conhecimento, desde que tenham supervisão ou recebido instrução relativamente à utilização do aparelho de forma segura e compreendam os riscos envolvidos. As crianças não devem brincar com o aparelho.

A limpeza e a manutenção básica não devem ser efetuadas por crianças sem supervisão.

O aparelho apenas poderá ser ligado a uma fonte de alimentação cuja tensão e frequência estejam em conformidade com as especificações constantes na placa de informação!

Nunca utilize nem pegue no aparelho se o cabo de alimentação estiver danificado, ou o compartimento estiver danificado.

Se o aparelho ou o cabo de alimentação estiverem danificados, terão de ser substituídos pelo fabricante, pelo representante da assistência técnica ou por uma pessoa com habilitações semelhantes, de modo a evitar possíveis riscos\*.

Coloque sempre o aparelho numa superfície plana e nivelada.

Desligue sempre o aparelho da fonte de alimentação quando este for deixado sem supervisão, bem como antes de montar, desmontar e limpar.

Nunca toque nas lâminas ou nos acessórios com as mãos ou com quaisquer ferramentas quando o aparelho estiver ligado à corrente.

As lâminas e os acessórios são muito afiados! Perigo de lesões!

Não mergulhe o aparelho em água nem em qualquer outro tipo de líquido.

Não ultrapasse o volume de enchimento máximo indicado nos aparelhos.

Nunca processe líquidos muito quentes (máx. de 90 °C).

Não utilize este aparelho para misturar tinta. Perigo, tal pode resultar em explosão!

Nunca utilize o aparelho sem a tampa colocada.
Não deixe que o cabo de alimentação toque em superfícies quentes ou fique pendurado da borda da mesa ou do balcão.
Nunca use acessórios ou peças de outros fabricantes que não sejam especificamente recomendados.
Não triture substâncias duras ou secas na jarra.
Mantenha as mãos e os utensílios fora do Masterblender durante o funcionamento, para reduzir o risco de ferimentos graves ou danos no masterblender.
Certifique-se de que o Masterblender está desligado antes de o remover do suporte.
Não tente remover o bloco de lâminas.
Tenha cuidado quando manusear as lâminas de corte afiadas, quando esvaziar a taça e quando limpar a jarra.
Tenha cuidado ao colocar líquidos quentes no aparelho, uma vez que a criação repentina de vapor poderá causar salpicos.
Desligue o aparelho e retire plug da tomada antes de se aproximar das peças que se movem durante a utilização.
O aparelho desligar-se-á após 5 minutos se, durante esse tempo, estiver ligado e não se selecionar um programa ou uma velocidade.
Este aparelho destina-se apenas a uso doméstico. O fabricante não se responsabiliza por quaisquer possíveis danos decorrentes de uma utilização imprópria ou incorreta
<b>CUIDADO:</b> de forma a evitar perigos provocados pela reposição acidental do sistema de corte térmico, este aparelho não pode ser alimentado através de um dispositivo de comutação externo, como um temporizador, nem pode ser ligado a um circuito que seja ligado e desligado frequentemente pelos fornecedores de serviços públicos.
<b>NÃO UTILIZAR SEM TER A TAMPA NO DEVIDO LUGAR.</b>

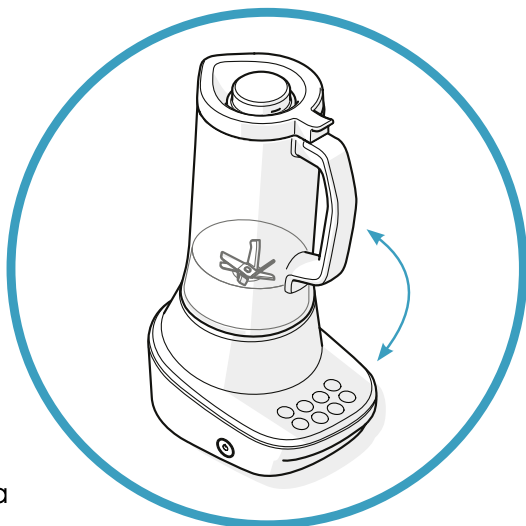
\* Para sua segurança e comodidade, apenas os profissionais treinados pela Electrolux estão autorizados a consertar o produto.

## ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Modelo	E7TB1-8SML		E7TB1-2MTL	
Voltagem (V~)	127V~	220V~	127V~	220V~
Potência (W)	1000W	1000W	900W	900W
Frequência (Hz)	60Hz	60Hz	60Hz	60Hz
Cor	Areia Metálica	Areia Metálica	Preto Titânio	Preto Titânio
Peso do Produto (Kg)	3,54Kg	3,54Kg	3,28Kg	3,28Kg
Tempo Máximo de processamento com carga pesada (min)	7min	7min	7min	7min
Capacidade útil da jarra (L)	1,5L	1,5L	1,5L	1,5L
Capacidade total da jarra (L)	2L	2L	2L	2L
Capacidade do Miniprocessador (ml)	400ml	400ml	-	-

### ATENÇÃO!

O copo do Masterblender somente pode ser montado com o alça travada alinhada na posição frontal. Não é possível encaixar o copo à base do Masterblender em qualquer outra posição.



# CONHEÇA SEU MASTERBLENDER

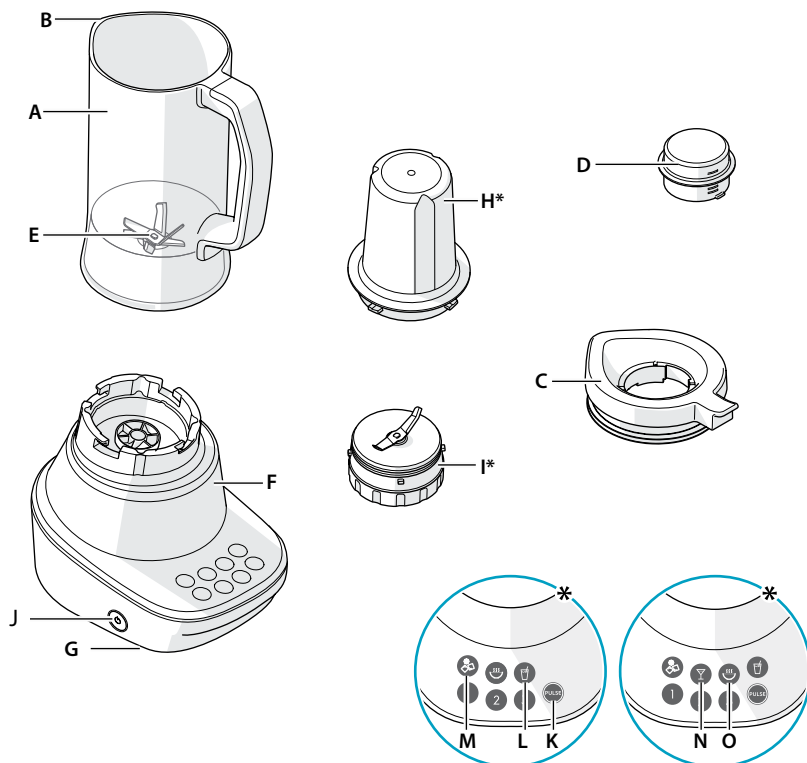
- A.** Jarra 1,5L
- B.** Bico
- C.** Tampa com orifício de enchimento
- D.** Copo dosador
- E.** Lâminas e bloco de lâminas
- F.** Base do Masterblender com armazenamento para o cabo
- G.** Pés antiderrapantes
- H.** Copo do miniprocessador <sup>1</sup>
- I.** Conjunto de lâminas do miniprocessador <sup>1</sup>

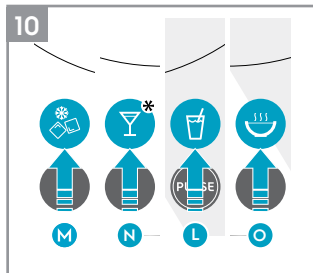
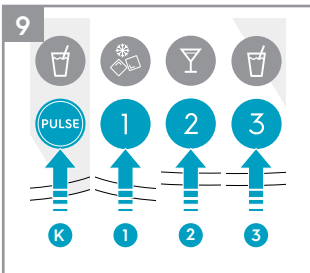
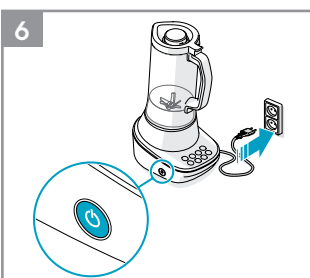
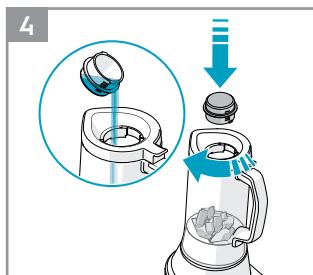
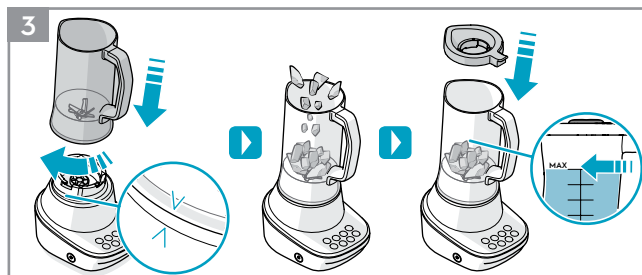
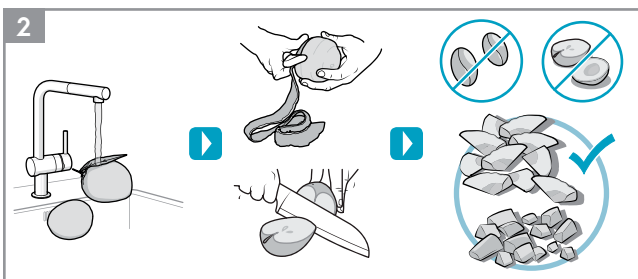
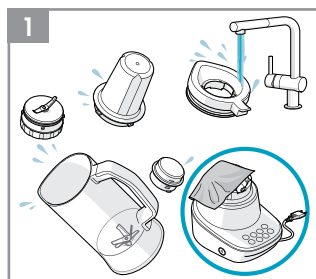
## Painel de controle

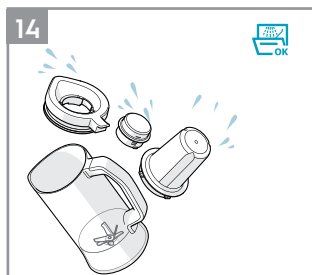
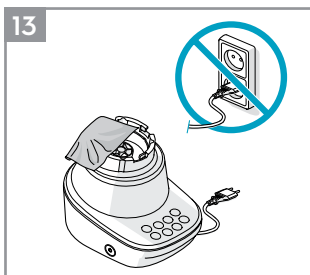
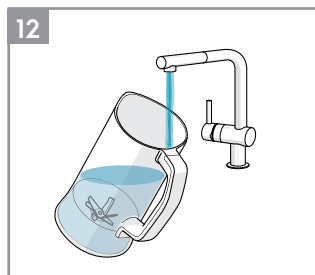
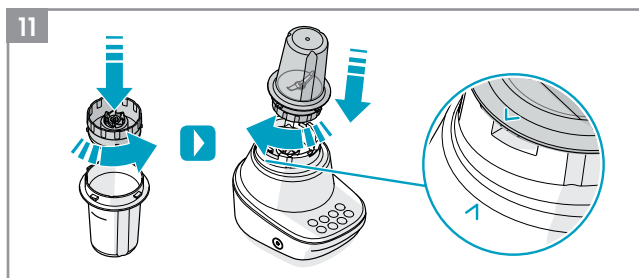
- J.** Botão ON/OFF
- K.** Botão função "Pulse"
- L.** Botão função "Smoothies"
- M.** Botão função "Triturar gelo"
- N.** Botão função "Drinks" <sup>2</sup>
- O.** Botão função "Sopa"

1. Acessório incluído no modelo E7TB1-8SML

2. Função presente apenas no modelo E7TB1-8SML.







## ESTAMOS PENSANDO EM VOCÊ

Obrigado por adquirir um eletroportátil da Electrolux. Você escolheu um produto que é resultado de décadas de experiência profissional e inovação.

Moderno e único, este produto foi desenvolvido pensando em você. Toda vez que usá-lo, você terá uma ótima experiência, que entrega o que há de melhor.

**Bem-vindo à Electrolux.**

## MONTANDO E UTILIZANDO O SEU MASTERBLENDER EXPLORE 7

**1.** Antes de usar este aparelho pela primeira vez: Retire todo o material da embalagem, tal como plásticos, autocolantes ou etiquetas que possam estar coladas na base do Masterblender, jarra ou acessórios. Limpe o aparelho e os acessórios, consulte as instruções: “Limpeza e cuidados”.

**2.** Prepare os ingredientes: proceda ao seu enxaguamento meticuloso. Corte os ingredientes em 4 a 6 pedaços e elimine quaisquer sementes duras ou grandes. Elimine qualquer casca dura da fruta ou vegetais.

**3.** Coloque a jarra na base do Masterblender com a pega para a direita. Rode-o para a direita até ouvir um clique que indica estar na posição. (A jarra só pode ser travada com a alça voltada para frente). Quando bloqueado, o símbolo (X) na jarra e na base do Masterblender devem estar alinhados. Coloque os ingredientes na jarra. (Não exceda o nível máximo indicado.)

**4.** Feche a tampa. Insira o copo medidor rodando para a direita até ouvir um clique que indica estar na posição. (Os ingredientes podem ser adicionados através do orifício de enchimento. Nunca retire o copo medidor ou a tampa enquanto o produto estiver em funcionamento.)

**Cuidado!** Nunca coloque em funcionamento o Masterblender vazio. Se utilizar líquidos quentes, consulte o passo 5.

**5.** Processar líquidos quentes: Recomendamos que deixe os líquidos esfriarem (máx. 90 °C) antes de encher o copo. Encha a jarra só até o meio e inicie o processamento a baixa velocidade. A jarra do Masterblender pode aquecer bastante – tenha cuidado para proteger as mãos e ventilar o vapor através do orifício de enchimento. Coloque sempre a tampa antes de utilizar.

**6.** Iniciar o Masterblender: Ligue à corrente. Pressione o botão ON/OFF (J). Os botões irão acender-se e iluminar o visor. Pressione o botão 1 (Baixa), 2 (Média) ou 3 (Alta), para selecionar a velocidade de processamento desejada.

**Atenção!** Após 5 segundos de inatividade o produto entra em modo sleep. Para voltar a funcionar basta pressionar qualquer botão.



**7. Cuidado!** Durante o processo de mistura, mantenha as mãos e os utensílios afastados da jarra do Masterblender.

**Cuidado! Nunca acione o Masterblender vazio. Acionar o Masterblender vazio pode provocar sobreaquecimento e danificar o produto.**

**8.** O Masterblender possui 3 velocidades, função Pulse e programas de receitas predefinidas. Assim que você pressionar uma das funções, a luz se acenderá e ele executará a função até o final da programação automática. Para parar qualquer programa manualmente, pressione qualquer botão.

**9.** Com o Pulse, você pode misturar rapidamente os ingredientes para obter a consistência desejada. Seu Masterblender vem pré- programado com 3 níveis de velocidade para a Função Pulse (K). Para ativá-la pressione o botão Pulse (K), os botões de pulse e velocidade (1 , 2 e 3) começarão a piscar. Pressione 1 (Baixa), 2 (Média) ou 3 (Alta) para o pulsar em diferentes velocidades.

**10.** O produto vem com uma variedade de programas de receitas. Escolha entre as funções Smoothies (L), Triturar Gelo (M), Drinks\* (N) e Sopa (O) (\*Apenas modelo E7TB1-8SML). O Masterblender parará automaticamente quando o programa estiver finalizado.

## **UTILIZAÇÃO DO MINI PROCESSADOR\* (\*Apenas modelo E7TB1-8SML )**

**11.** Coloque os ingredientes no copo do miniprocessador\* (H). Trave o conjunto de lâminas no miniprocessador\* (I) na extremidade aberta do copo rodando-o em sentido anti- horário. Encaixe o miniprocessador na base do Masterblender (F) e rode-o no sentido horário para travar.  
Nota: quando está bloqueado, o símbolo (X) na jarra e na base do Masterblender devem estar alinhados..

***Cuidado! As lâminas são muito afiadas!***

## LIMPEZA E CONSERVAÇÃO

**12.** Limpeza rápida: Despeje água morna na jarra e adicione gotas de detergente. Misture água e detergente pressionando o botão 3 (Velocidade alta)

**Nota:** Para evitar a formação de fendas, enxague sempre a jarra com água limpa diretamente após a utilização, de forma a prevenir que os ácidos ou óleos essenciais danifiquem o material da jarra. Enxágue sempre a jarra mesmo antes de o colocar na máquina de lavar louça.

**13** Limpeza completa da base e interface do Masterblender: Desligue o Masterblender e desligue o cabo da corrente. Limpe a base do Masterblender com um pano úmido.

**Aviso! Não deixe o plug, o cabo ou o aparelho submerso em água ou outro líquido.**

**14.** Limpeza minuciosa da jarra: **Nota! O bloco de lâminas não é removível.** Retire a tampa e o copo de medição. Passe o bloco de lâminas por água com detergente e coloque a tampa, o copo de medição e a jarra na máquina de lavar louça para obter uma lavagem minuciosa.

**Cuidado!** Manuseie com cuidado, as lâminas são muito afiadas! Todas as peças, exceto a base do Masterblender podem ser lavadas na máquina de lavar louças .

## SOLUCIONANDO PROBLEMAS

A Electrolux ensina ao consumidor como identificar, em casa, alguns problemas que possam interferir no desempenho do produto. Não melhorando o funcionamento, consulte o Serviço Autorizado Electrolux.

PROBLEMA	CAUSA POSSÍVEL	SOLUÇÃO
Não é possível ligar o Masterblender.	A jarra/base não estão devidamente colocados.	Verifique se todos os componentes se encontram na posição correta. <b>Nota! A jarra apenas pode ser colocada na base com a pega virada para a interface do utilizador.</b>
	O botão ON/OFF não foi pressionado.	Certifique-se de que o visor está iluminado. Se não, pressione o botão ON/OFF para ligar o Masterblender.
	O motor sobreaqueceu. O visor está piscando.	Aguarde até que o aparelho esfrie e todos os botões estejam acesos.
	O plug não está corretamente ligado à tomada.	Verifique a ligação do plug à tomada ou tente ligar a outra tomada.
	Falha de energia.	Aguarde até a falha de energia terminar.
	Problema funcional.	Contate um representante de assistência técnica autorizado.
O motor para durante o funcionamento.		Se o motor parar, desligue imediatamente o Masterblender, retire o plug do aparelho da tomada e deixe esfriar o aparelho durante, pelo menos, 10 minutos.
	Os ingredientes são demasiadamente grandes.	Corte todos os vegetais e frutas em pedaços com um tamanho entre 1,8 cm <sup>2</sup> e 2,5 cm <sup>2</sup> .
	Ingredientes incorretos.	O aparelho destina-se à execução de bebidas, massas leves, mousses, trituração de gelo. Não utilize ingredientes para preparação de massas pesadas ou carne no liquidificador. O miniprocessador processa carne conforme as receitas descritas na parte de receitas deste manual.

## RECEITAS

Ao usar o miniprocessador para picar ingredientes como cebolas por exemplo, corte os ingredientes em cubos não maiores do que 2,5 cm para obter o melhor resultado.

TEMPO MÁXIMO DE PROCESSAMENTO	CAPACIDADE MÁXIMA
7 min	1500 ml

VELOCIDADE RECOMENDADA DO MASTERBLENDER EXPLORE 7					
Receita	Ingredientes	Quantidade		Tempo	Velocidade
Creme de abacaxi e damasco	Abacaxi	250	g	≤ 120 s	3 (Velocidade máxima)
	Damascos secos	40	g		
	Iogurte	300	g		
Creme de Cenoura (Receita de certificação)	Cenouras	600	g	≤ 60 s	3 (Velocidade máxima)
	Água	900	ml		
Smoothie de framboesas	Framboesas congeladas	250	g	Pré-programado	Smoothie
	Banana (½ unidade)	50	g		
	Água	50	ml		
	Iogurte	300	g		

FUNÇÃO DO MINIPROCESSADOR			
Volume máximo 400 ml		Tempo máximo de moagem de alimentos secos: 30 s	
Ingredientes	Quantidade	Tempo	Velocidade
Café	60 g	20 segundos	3
Camarão seco	50 g	Pressionar por 10 segundos + intervalo (3 segundos) (2 vezes)	3
Malagueta seca	50 g	Pressionar por 10 segundos + intervalo (3 segundos) (2 vezes)	3
Malagueta fresca	50 g	Pressionar por 10 segundos + intervalo (3 segundos) (2 vezes)	3
Pimenta em grão	120 g	Pressionar por 10 segundos + intervalo (3 segundos) (2 vezes)	3
Anchovas secas	50 g	Pressionar por 10 segundos + intervalo (3 segundos) (2 vezes)	3
Arroz cru	120 g	Pressionar por 10 segundos + intervalo (3 segundos) (2 vezes)	3

## FUNÇÃO DO MINIPROCESSADOR

Volume máximo 400 ml		Tempo máximo de moagem de alimentos secos: 30 s	
Alho	60 g	Pressionar por 5 segundos + intervalo (3 segundos) (2 vezes)	3
Frutos secos	100 g	5-10 segundos	2
Amêndoas	100 g	5-10 segundos	2
Cebola	150 g	5-10 segundos	2
Carne	100 g	5-10 segundos	3



## Meio Ambiente

A Electrolux tem o compromisso de oferecer produtos que causem menor impacto ao meio ambiente, contribuindo para o desenvolvimento sustentável. Os equipamentos eletrônicos, pilhas e baterias devem ser eliminados de forma separada do lixo doméstico comum. Caso seu equipamento possua pilhas ou baterias, essas, ao serem substituídas ou descartadas, deverão ser encaminhadas a um Serviço Autorizado Electrolux para que tenham um destino adequado. Para obter mais informações sobre como proceder para a destinação ambientalmente correta dos nossos produtos ao final de sua vida útil, utilize o nosso Serviço de Atendimento ao Consumidor.

## CENTRAL DE EXPERIÊNCIA DO CONSUMIDOR

Ao acessar a **Central de Experiência do Consumidor** tenha em mãos:

- Código de Identificação do produto;
- Nota fiscal de compra;
- Seu endereço, CEP e telefone para contato.

**CEC: 3003-2321**  
(Capitais e Região Metropolitana)

**0800 740 4321**  
(Demais Regiões)

Electrolux do Brasil S.A.  
Rua Senador Accioly Filho, 1321  
CEP 81310.000 Curitiba-PR Brasil  
[www.electrolux.com.br](http://www.electrolux.com.br)

Para informações sobre a rede de serviços autorizada, acessar:  
[www.electrolux.com](http://www.electrolux.com) ou ligar

3003-2321 – Capitais e Região Metropolitana

0800 740 4321 – Demais regiões

**LEMBRE-SE: Não seguir as orientações pode levar à perda da garantia.**

**A Electrolux recomenda o cumprimento dos procedimentos descritos neste manual para que não haja riscos ao usuário nem danos ao produto.**

### Visite nosso site para:



Dicas de utilização, especificações, solução de problemas e informações sobre serviços: **[www.electrolux.com](http://www.electrolux.com)**

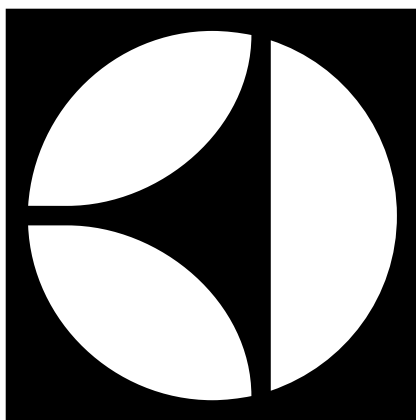


Registre seu produto para ter acesso aos melhores serviços:  
**[www.meu.electrolux.com](http://www.meu.electrolux.com)**



Compre acessórios e consumíveis para seu produto:  
**[www.electrolux.com](http://www.electrolux.com)**





[www.electrolux.com](http://www.electrolux.com)



Electrolux do Brasil S.A.

Rua Senador Accioly Filho, 1321

CEP 81310.000 Curitiba-PR Brasil