

For household use

Blender

家庭用

45°对流调理机

Dùng cho gia đình

Máy xay sinh tố



Instruction Manual

Thank you for purchasing this product. Please read all information in this manual before using the appliance. Afterward, keep this manual in a handy location for future reference by anyone who will use this product.

使用说明书

非常感谢您购买本公司的产品。在您使用之前，请仔细阅读本说明书，并妥善保管，以便随时参阅。

Hướng dẫn sử dụng

Cảm ơn bạn đã mua sản phẩm này. Vui lòng đọc tất cả thông tin trong hướng dẫn này trước khi sử dụng máy. Sau đó, hãy cất giữ hướng dẫn này ở nơi thuận tiện để bất kỳ ai sử dụng sản phẩm này đều có thể tham khảo sau này.

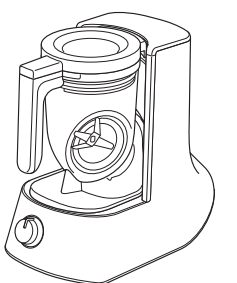


Table of Contents

■ Introduction

- 4 - IMPORTANT SAFEGUARDS
- 8 - Names of Component Parts

■ How to Use

- 10 - Adjusting the Rotation Speed
- 11 - How to Use

■ Recipes

- 15 - Juice
- 15 - Frozen
- 16 - Smoothie
- 16 - Dessert
- 17 - Side Dishes

■ Maintenance

- 18 - How to Maintain the Appliance
- 20 - How to Clean Inside the Container Assembly

■ When You Have a Problem

- 20 - When the Appliance Stops During Use
- 21 - Troubleshooting

■ Others

- 23 - Specifications
- 23 - Purchase of Consumables and Options

目录

■ 前言

- 24 - 安全注意事项
- 28 - 各部的名称

■ 使用方法

- 30 - 调节旋转速度
- 31 - 使用方法

■ 食谱

- 35 - 果汁
- 35 - 冷冻食品
- 36 - 奶昔
- 36 - 甜点
- 37 - 配菜

■ 保养

- 38 - 如何保养产品
- 40 - 如何清洁容器组件内部

■ 遇到难题时

- 40 - 产品使用中停止时
- 41 - 常见故障处理方法

■ 其他

- 43 - 规格
- 43 - 关于消耗品、另购品的购买

Mục lục

■ Giới thiệu

- 44 - CÁC BIỆN PHÁP AN TOÀN QUAN TRỌNG
- 48 - Tên của các bộ phận cấu thành

■ Cách sử dụng

- 50 - Điều chỉnh tốc độ quay
- 51 - Cách sử dụng

■ Công thức

- 55 - Nước ép
- 55 - Đông lạnh
- 56 - Sinh tố
- 56 - Món tráng miệng
- 57 - Món ăn phụ

■ Bảo dưỡng

- 58 - Cách bảo dưỡng máy
- 60 - Cách vệ sinh bên trong bộ phận cối xay

■ Khi gặp sự cố

- 60 - Máy ngừng hoạt động khi đang sử dụng
- 61 - Khắc phục sự cố

■ Khác

- 63 - Thông số kỹ thuật
- 63 - Mua các phụ kiện tiêu hao và tùy chọn

安全注意事项

使用前请仔细阅读，并务必遵守。

- 此处标识的注意事项是为防止对使用者及他人造成危害及财产损失。此注意事项为安全相关的重要内容，请务必遵守。
- 请勿撕下贴在主机上的注意事项贴纸。

以下标志说明了忽视标识内容、采用错误的用法可能产生的危害及损害程度。



警告

该符号表示错误操作可能导致使用者死亡或重伤*¹。



注意

表示如果用户操作不当，可能造成使用者受伤*²或财产损失*³的内容。

- *1 重伤是指因失明、外伤、烫伤（高温或低温）、触电、骨折、中毒等留下的后遗症和/或需要住院治疗或长期看门诊的伤害。
*2 伤害是指无需住院治疗、长期看门诊的外伤、烫伤、触电等。
*3 财产损失是指损害扩大到房屋、家产及家畜、宠物等。

图标记号的说明



△记号表示警告、注意。具体的注意内容用图或文字标注在图标记号的中间或附近。



⊘记号表示禁止的行为。具体的禁止内容用图或文字标注在图标记号的中间或附近。



●记号表示强制行为或指示的内容。具体的行为或指示内容用图或文字标注在图标记号的中间或附近。



警告

婴幼儿特别注意事项



请勿让儿童独自使用，或在婴幼儿可以触碰到的地方使用。
以免造成烫伤、触电或外伤。



告知儿童本产品不能用于玩耍。



请不要让身体行动不便、感官或精神上有障碍或没有充分理解使用方法的人（包含儿童）单独使用。如需使用时务必要有安全监护人在旁指导确认。
以免造成烫伤、触电或外伤。



警告

禁止改装



禁止分解

维修技术人员以外的人不要拆解、修理或改装本产品。

以免造成触电或外伤。否则可能引起火灾。如需维修，请向购买本产品的销售店或经销商洽询。



警告

发生故障时



发生故障时，立即停止使用。完全停机后，请拔掉插头。如需维修，请向购买本产品的销售店或经销商洽询。

若继续使用，可能会造成触电或外伤。否则可能引起火灾。

故障示例：

- 使用中，电源线、电源插头异常发热。
- 当电源线弯曲时，电源供应变得不稳定。
- 本产品异常发热或散发出烧焦的气味。本产品剧烈震动。
- 操作过程中听到异常噪音。
- 主机变形或本产品局部开裂、松动或发出响声。
- 容器开裂或受到其他损坏。
- 其他故障。



警告

发生故障时



如果本产品变形、损坏或表现异常，请勿使用。
以免造成触电。



注意

使用区域注意事项



请勿在以下区域使用本产品：

- 不稳定的表面或桌子边缘等地方
- 靠近明火的地方
- 容易潮湿或溅油的地方
- 主机底部可能受潮的地方
- 长时间暴露在阳光直射下的地方
- 高温度的地方
- 人造大理石桌面或类似的地方
- 地毯或塑料袋上
- 室内温度较高的地方
- 电磁炉上

以免造成触电、漏电及外伤。在上述地点使用本产品可能会引发火灾、短路、起火或故障。还可能导致主机和/或周围区域变形或褪色。



本产品为一般家庭用电器。同样可以用于以下用途。

- 商店，办公室等的茶水间；
- 农场设施；
- 酒店、汽车旅馆等住宿设施的客房；
- 民宿等简易住宿设施的客房。



注意

使用过程中或使用完后



操作过程中请勿安装或拆卸容器或上盖组件。
以免造成外伤。



操作过程中请勿移动本产品。
以免造成外伤。



请勿碰撞、摔落或撞击本产品，也不要让其承受过大的冲击。
以免造成触电、外伤、故障或损害。



清洗本产品时，请停止操作，等待完全停机后，再拔掉电源插头。同时，使用后务必清洗本产品。

否则可能导致外伤、故障和异味，并可能影响本产品的正常工作。

其他注意事项

- 本产品属于一般家庭使用品，不应在企业、医院、养老院或类似设施中使用。
以免造成故障。
- 仅在本使用说明书及虎牌公司官方网站上列出的适用范围内使用本产品。
以免造成故障。
- 在反复使用过程中，确保每使用3分钟，本产品至少停机1分钟。
以免造成故障。
- 请勿在容器为空时使用本产品。
以免造成故障。
- 请勿在容器中仅放入冰块使用本产品。同时，请勿使用大块冰块（1.2英寸或更大）。
以免造成刀片损坏及故障。
- 将容器、顶盖和底盖放入洗碗烘干机或碗碟烘干机时，请勿将这些部件直接放置在加热器上。
以免导致变形或损坏。只有容器、顶盖和底盖可以使用洗碗烘干机或碗碟烘干机，但请遵循“使用洗碗烘干机或碗碟烘干机（仅限容器、顶盖和底盖）”中的说明。→ P.39
- 请勿将本产品放入沸水中。
以免导致变形或损坏。

安全注意事项

| 各部件注意事项

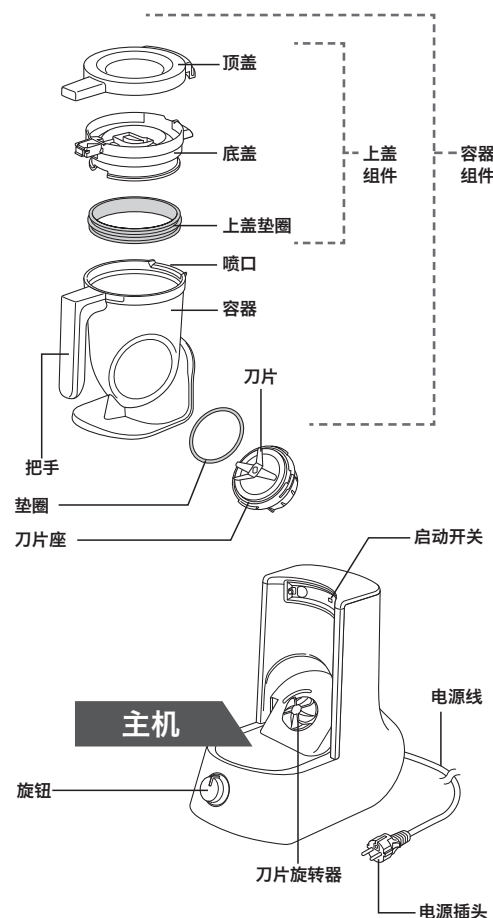
主机

警告

- 本产品不得浸入水中。以免造成触电、短路或火灾。
- 请勿在刀片旋转器暴露在外时使用本产品。以免造成外伤。

注意

- 请勿在未安装容器组件的情况下按下启动开关。以免导致旋转部分移动，引起外伤。
- 请勿将金属等异物（包括针和电线）插入主机的缝隙和孔洞中。以免导致触电及故障，引起外伤。
- 不要整机清洗。不要将本产品浸于水中或向其泼水。以免造成触电、短路或火灾。



容器及上盖组件

警告

- 在使用过程中，请勿将手指、勺子、筷子或类似物品放入容器中。以免造成外伤或故障。
- 使用过程中请勿打上盖组件。以免造成外伤。
- 处理锋利的切割刀片、清空碗和清洗时应小心。
- 将热液体倒入搅拌机时请小心，因为液体可能随着蒸汽突然喷出。请勿将超过40°C的食物（液体）放入搅拌机中。

注意

- 请勿突然冷却或加热容器或上盖组件。以免造成损坏或外伤。
- 请勿将容器或上盖组件冷藏或冷冻。以免造成损坏或外伤。
- 请勿将柑橘类水果的果皮放入容器中。以免会使容器变白。
- 请勿将容器填充超过最高液位（MAX）。以免导致食材溢出，造成损坏或外伤。
- 请勿将容器或上盖组件置于火源中或在微波炉或烤箱中加热。以免造成损坏或外伤。

刀片座

警告

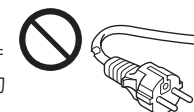
- 刀片很锋利，请勿直接用手触摸。
- 请勿在刀片暴露在外时使用本产品。以免造成外伤。



电源线及电源插头

警告

- 请勿以以下方式使用本产品：
 - 使用超过220-230V的电源。
 - 使用带多个插头的插座。（本产品单独使用额定电流10A以上的插座。）
 - 使用时损坏电源线或使用已破损的电源线。（如不得加工、强行弯曲、接近高温部、拉扯、扭曲、捆扎、压在重物下、夹在物体中等。）
- 使用时，电源插头上附着灰尘或已损坏。
- 使用时，电源插头未切实插到底。
- 用湿手插入或拔出电源插头。



以免造成触电或外伤。否则可能会导致火灾、短路、冒烟或起火。

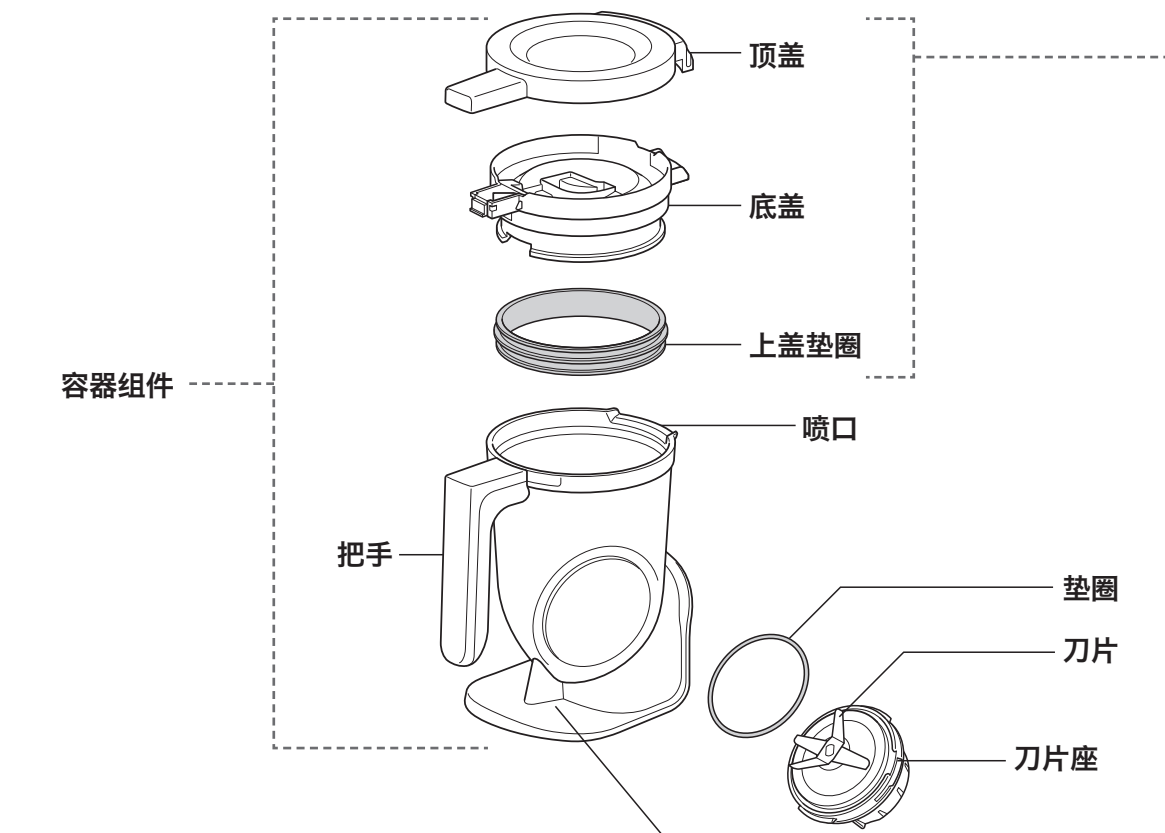
- 如果电源线损坏，为了避免危险，必须由制造商，其维修部或类似部门的专业人员更换。以免造成故障或事故。

注意

- 不使用时拔掉电源插头。
- 务必手持电源插头拔出电源线。
- 在使用过程中，更换配件或触摸运动部件之前，请拔掉电源插头。以免造成触电、外伤或烫伤。否则可能会导致短路、起火或因短路引发火灾。
- 在拔掉电源插头或插入电源插头之前，请检查旋钮是否在“0”位置。以免造成外伤。

各部的名称

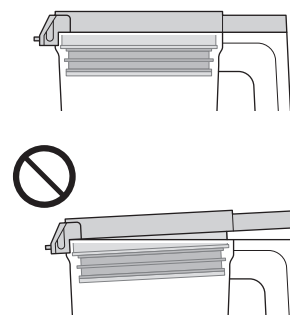
◇ 开箱后，首先请检查各部件。



上盖组件

安装上盖组件

* 如果上盖组件未正确安装，则无法按下启动开关。

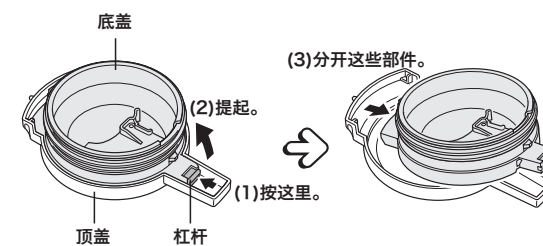


首次使用本产品或长时间未使用后使用本产品时

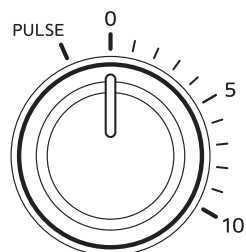
● 使用本产品之前，请清洗主机以外的所有部件。
→ P.38

将上盖组件分为顶盖和底盖

● 按下底盖上的杠杆以分开这些部件。



旋钮



您可以将旋转速度调节到10个档位中的任意一个。
将旋钮设置为0可以关闭本产品。

PULSE
例如，如果您制作的果汁分离成了不同成分，请使用此设置将它们再次混合在一起。

启动开关

如果容器组件未连接到主机，本产品将无法启动。

刀片旋转器

电源线

电源插头

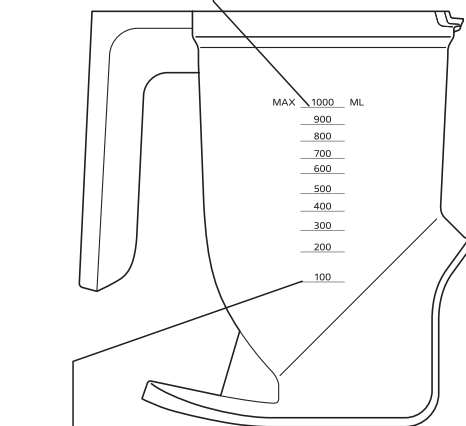
主机

容器

容器的左右两侧显示不同单位的档位。
* 请将容器填充到最高液位（MAX）。

<毫升>

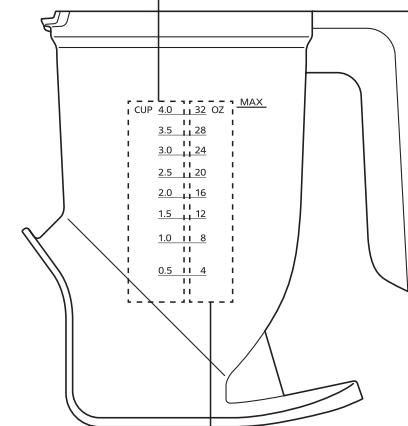
约1000mL（最高液位）



约100mL（最低液位）

<杯/液体盎司>

杯



液体盎司

调节旋转速度

◇ 您可以将旋转速度调节到10个档位中的任意一个。根据需要（如食谱）调节转速。

大块

Speed

1

2

3

4

5

6

7

8

9

10

丝滑

鲜番茄酱 → P.37

西班牙冷汤 → P.37

夏威夷果奶巧克力香蕉冰淇淋 → P.36

杏仁奶草莓杏仁果冻 → P.36

香蕉牛奶 → P.35

芒果菠萝汁 → P.35

草莓蛋白奶昔 → P.36

墨西哥薄饼鸡肉沙拉 → P.37

冰冻玛格丽塔 → P.35

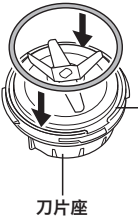
玉米汤 → P.37

PULSE

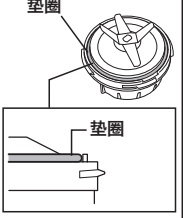
葡萄柚冰沙 → P.36

使用方法

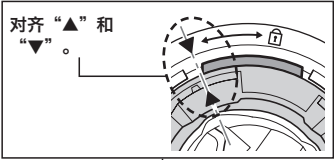
确保将垫圈安装在刀片座上。



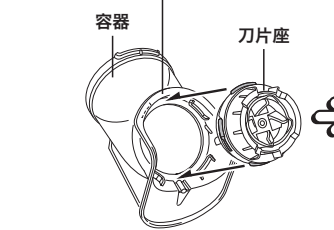
安装垫圈后



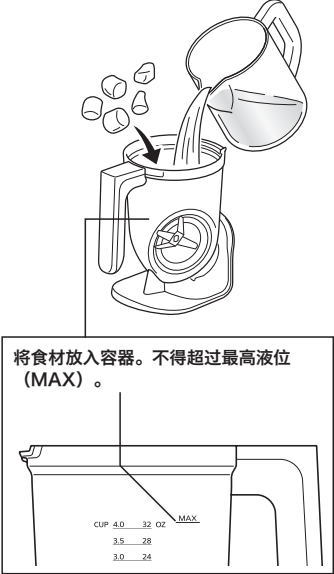
刀片座



容器



将食材放入容器。不得超过最高液位 (MAX)。



1 将垫圈安装在刀片座上。

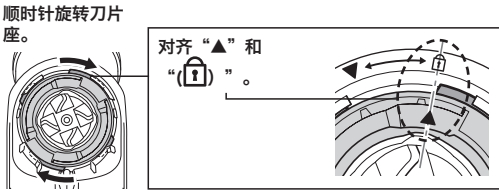
⚠ 注意

- 使用前务必将垫圈牢固地安装在刀片座上。以免导致混合物泄漏。

2 将刀片座安装到容器上。

- (1)将部件对准，使刀片座上的“▲”与容器上的“▼”对齐。
- (2)顺时针旋转刀片座，直到其“▲”与容器上的“(i)”对齐。

顺时针旋转刀片座。



3 将食材放入容器。

<食材准备>

- ◇ 去除食材中所有不必要的部分（如果皮、果核、种子和果梗）。（不包含草莓和奇异果的种子，以及本使用说明书和虎牌公司网站上的食谱中列出的食材。）
- ◇ 剥去如橘子、柠檬、柚子等柑橘类水果的果皮。（将柑橘类水果的果皮放入容器可能会使容器变白。）
- ◇ 将蔬菜彻底清洗，并切成足够小的块，以便放入容器中。
- ◇ 将热食材冷却后再放入容器。

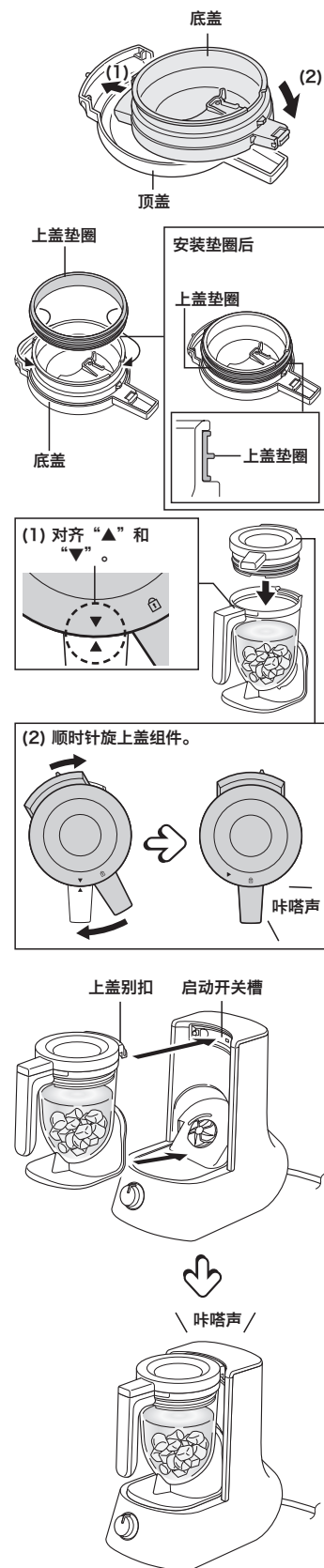
⚠ 注意

- 刀片很锋利，请勿直接用手触摸。
- 请勿在容器中仅放入冰块使用本产品。
- 放入冰块时，请确保冰块大小为1.2英寸或更小。使用过大的冰块可能会导致故障。
- 请勿将容器填充超过最高液位 (MAX)。以免导致食材溢出，造成故障。
- 即使容器内的食材已超过最低液位，本产品可能仍无法搅拌食材。如果无法搅拌，请增加液体（水、牛奶等）的量。
- 请勿将本产品用于搅拌牛筋及其他含有大量筋膜的食材，即使这些食材已被加热。这些食材可能会卡住刀片，影响烹饪效果。

<禁用食材>

- 请勿将以下食材放入本产品。以免导致故障或损坏。
 - 生肉・生鱼
 - 含大量筋膜的食材（如牛筋）
 - 高度粘性的食材（如日本山药）
 - 含水分较少的食材（如煮熟的土豆）
 - 干性食材（如鳀鱼片和干黄豆）
 - 柑橘类果皮（如橘子、柠檬和柚子的果皮）

使用方法



4 将底盖安装到顶盖上。

5 将垫圈安装到底盖上。

⚠ 注意

- 使用前务必将垫圈牢固地安装在底盖上。以免导致混合物泄漏。

6 将上盖组件安装在容器上。

◇ 确保垫圈正确安装在上盖上。→ P.39

- (1) 将部件对准，使上盖组件上的“▼”与容器上的“▲”对齐。
- (2) 顺时针旋上盖组件，直到其“ⓘ”与图中的位置对齐。

⚠ 注意

- 如果上盖没有完全关闭，启动开关无法按下。

7 将旋钮调至“0”，然后将容器组件安装到主机上。

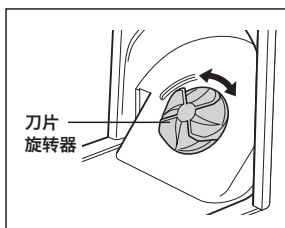
◇ 对准上盖别扣与启动开关槽。

⚠ 注意

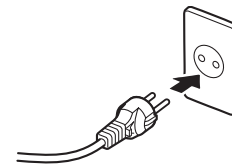
- 确保容器组件牢固安装。

<如果无法正确安装组件>

◇ 轻微旋转主机的刀片旋转器，然后安装组件。



8 将电源线插入插座。



- ◇ 如果容器组件正确安装且旋钮设置为“0”，将听到一次“哔”声，本产品即可使用。
- ◇ 如果旋钮设置为除“0”以外的位置，将听到三次“哔”声，本产品将无法使用。→ P.41

9 在按住顶盖的同时，旋转旋钮以搅拌食材。

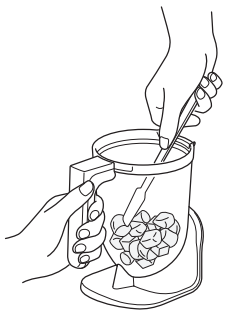
- ◇ 本产品最多可以连续使用3分钟。若要继续使用，请先等待至少1分钟。
- ◇ 搅拌时间指南→ P.35~37
- ◇ 如果仍有较大的食材块，切碎后再放回容器中。
- ◇ 如果硬食材或冰块卡住刀片并停止旋转，请移除食材，并重新放入，确保硬食材或冰块最后放入。

<使用过程中添加或移除食材>

◇ 将旋钮设置为“0”，等本产品完全停机后添加或移除食材。

<当刀片转动但无法切割食材时>

- (1) 将旋钮设置为“0”，等本产品完全停机后将容器组件从主机上移除。
- (2) 移除上盖组件，然后使用刮刀或类似工具将食材推下。
- (3) 安装上盖组件，将容器组件重新安装到主机上，然后恢复操作。

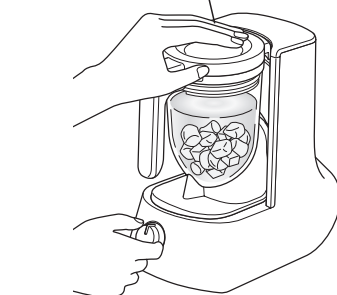


⚠ 注意

- 确保安装好上盖组件，并在本产品使用时按住顶盖。以免食材、冰块等飞溅出来。
- 如果本产品发出奇怪的声音、过度振动、看起来即将停机或无法启动，请将旋钮设置为“0”，等本产品完全停机后移除容器组件，并减少食材质。



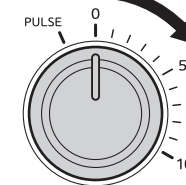
在按住顶盖的同时，旋转旋钮。



[连续操作]

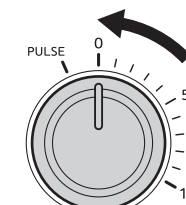
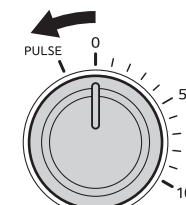
您可以将旋转速度调节到10个档位中的任意一个。

→ P.30



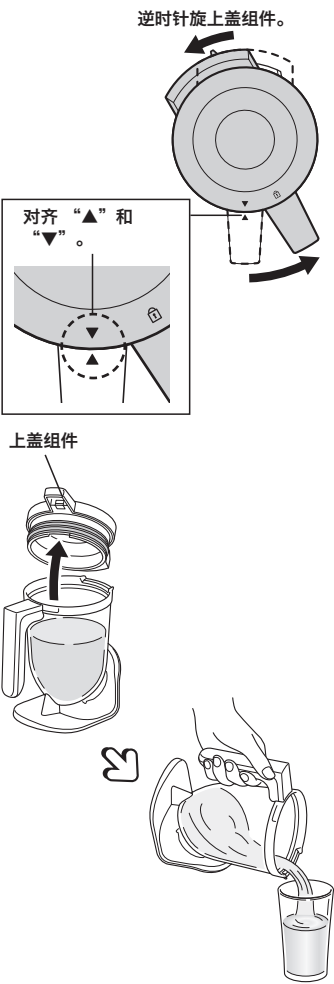
[PULSE]

本产品仅在旋钮设置为“PULSE”时才会运作。例如，如果您制作的果汁分离成了不同成分，请使用此设置将它们再次混合在一起。



10 搅拌完成后，将旋钮设置为“0”。

使用方法

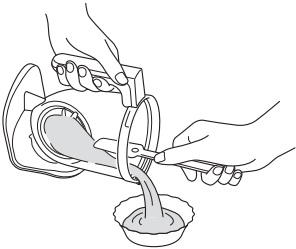


11 等本产品完全停机，从主机上取下容器组件，逆时针旋转并打开上盖组件，然后倒出混合物。

- ◇ 逆时针旋转上盖组件，直到其“▼”与容器组件上的“▲”对齐。
- ◇ 最好尽快饮用您制作的饮料或混合物。

<当混合物倒不出来时>

- ◇ 使用刮勺或类似工具将混合物取出。

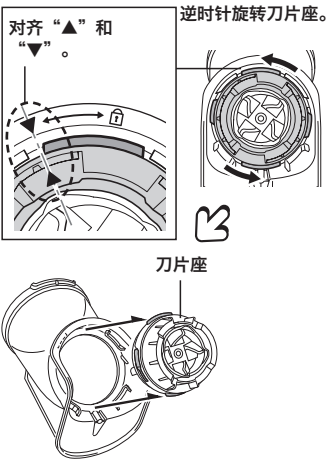


⚠ 注意

- 制作饮品或食物后，请不要将其存放在杯子中并放入冰箱或类似设备中。以免导致饮品或食物变质，或可能导致故障。要存储使用本产品制作的饮品或食物，请将其转移到单独的容器中。

12 使用后，拔掉本产品的电源插头并移除刀片座。

- ◇ 逆时针旋转刀片座，直到其“▲”与容器上的“▼”对齐。
- ◇ 如何保养产品 → P.38~40



食谱

- 请确保按照所示的用量进行操作。（修改用量可能会导致效果不佳）
- 使用说明请参阅P.31~34。
- 添加食材时，容器一词指的是垫圈和刀片座已安装在容器上的状态。
- 请根据个人喜好调整速度。
- 每个食谱中列出的数量和卡路里信息仅为大致参考。
- 每块冰的尺寸应小于1.2英寸。
- 根据食材的状况，可能会有碎片或纤维残留。请减少食材量或延长搅拌时间。
- 如果食材在搅拌过程中粘附在容器内壁，请停止操作，使用刮勺或类似工具移除粘附的食材，然后继续搅拌。
- 对于指定食材添加顺序的食谱，请确保按照指示步骤进行操作。
- 为避免食材（如肉类和鱼类）变质，请不要将它们长时间放在冰箱外。
- 对于可能影响婴幼儿和儿童的食材（如蜂蜜），请小心使用。
- 使用过肉类或鱼类后，务必仔细清洗容器、刀片座及其他部件，并保持这些部件清洁。

- 在使用食谱时，请先焯水如菠菜等叶类蔬菜。
- 遵守所有与饮酒相关的法律法规。

<当制作未列在食谱/虎牌公司网站上的食谱时>

- 不当的食材、数量或准备方式可能会导致在烹饪过程中出现泄漏或剧烈震动。
- 务必在操作过程中时刻注意搅拌机。

更多食谱请访问虎牌公司网站

• 免税

<https://www.tiger-forest.com/c/k0fp>



• 越南

<https://www.tiger-forest.com/c/RU13>



果汁

■ 胡萝卜苹果汁

食材

胡萝卜...1/3个 (约60g)
苹果...1/3个 (约65g)
牛奶...240mL
蜂蜜...3/4大勺
冰块...4块 (约60g)

65kcal/100mL

做法

- (1)胡萝卜去皮。
- (2)苹果去皮，并去除种子和果核。
- (3)将食材放入容器中，并盖紧上盖。
- (4)转动旋钮启动搅拌机，并将速度设为“8”。搅拌2分钟。

■ 芒果菠萝汁

食材

芒果...120g
菠萝...120g
可饮用酸奶...250mL
冰块...4块 (约60g)

67kcal/100mL

做法

- (1)芒果去皮并切成适口大小的块。
- (2)菠萝去皮，去除果心，并切成适口大小的块。
- (3)将食材放入容器中，并盖紧上盖。
- (4)转动旋钮启动搅拌机，并将速度设为“5”或“6”。搅拌1分30秒。

■ 混合果汁

食材

香蕉...3/4根 (约75g)
橘子（罐装）...65g
黄桃（罐装）...65g
苹果（小）...1/8个 (约25g)
牛奶...120mL
冰块...4块 (约60g)

57kcal/100mL

做法

- (1)香蕉去皮并切成两半。
- (2)苹果去皮，并去除种子和果核。
- (3)将食材放入容器中，并盖紧上盖。
- (4)转动旋钮启动搅拌机，并将速度设为“10”。搅拌1分钟。

■ 香蕉牛奶

食材

香蕉...1根 (约100g)
牛奶...240mL
冰块...3块 (约45g)
肉桂粉...一小撮

45kcal/100mL

做法

- (1)香蕉去皮并切成两半。
- (2)将食材放入容器中，并盖紧上盖。
- (3)转动旋钮启动搅拌机，并将速度设为“5”或“6”。搅拌1分钟。
- (4)倒入玻璃杯中，撒上肉桂粉。

冷冻食品

■ 混合浆果酸奶奶昔

食材

混合浆果（冷冻）...100g
香蕉...1个 (约100g)
豆奶酸奶...120g
豆奶...120mL
蜂蜜...1大勺
冰块...4块 (约60g)

63kcal/100mL

混合浆果
（用于装饰）
薄荷叶
（用于装饰）

做法

- (1)香蕉去皮并切成两半。
- (2)将食材放入容器中，并盖紧上盖。
- (3)转动旋钮启动搅拌机，并将速度设为“10”。搅拌1分30秒。
- (4)倒入玻璃杯中，点缀上混合浆果和薄荷叶。

■ 冰冻玛格丽塔

食材

橙子...1个 (约100g)
龙舌兰酒...90mL
君度橙酒...45mL
青柠汁...3大勺
蜂蜜...3大勺
冰块...5块 (约75g)

162kcal/100mL

青柠（用于装饰）
盐（用于装饰）

做法

- (1)橙子去皮，切成两半，然后冷冻。
- (2)将食材放入容器中，并盖紧上盖。
- (3)转动旋钮启动搅拌机，并将速度设为“8”或“9”。搅拌1分钟。
- (4)用青柠擦拭玻璃杯边缘，并撒上盐。
- (5)将玛格丽塔倒入玻璃杯中，并用青柠装饰。

食谱

奶昔

■ 奇异果菠菜绿果昔

食材	奇异果...1个（约70g） 菠菜...60g 香蕉...1又1/2根（约150g） 橘子...1又1/2个（约120g） 水...150mL 冰块...4块（约60g）
（3人份）	
44kcal/100mL	

■ 鳄梨绿果昔

食材	鳄梨...75g 菠菜...60g 苹果...1/4个（约50g） 香蕉...1根（约100g） 杏仁奶...250mL 蜂蜜...2大勺 冰块...7块（约105g）
（3人份）	
52kcal/100mL	

■ 羽衣甘蓝超级食品奶昔

食材	羽衣甘蓝...60g 菠萝（冷冻）...100g 桃子（冷冻）...100g 杏仁奶...250mL 薄荷...约1g 姜末...1小勺
（3人份）	
33kcal/100mL	

■ 草莓蛋白奶昔

食材	草莓...100g 香蕉...1/2根（约50g） 牛奶...180mL 蛋白粉...50g
（3人份）	
51kcal/100mL	

甜点

■ 芝士蛋糕

食材	1个直径7英寸（18cm）的圆形蛋糕
297kcal/片(蛋糕的1/8)	
<饼底> 饼干...90g 黄油（无盐）...45g	<面糊> 奶油奶酪...200g 面粉...23g 鸡蛋 (M) ...2个 鲜奶油（动物奶源）...150mL 糖...75g 柠檬汁...约4g

■ 夏威夷果奶巧克力香蕉冰淇淋

食材	（3人份）
143kcal/100g	
夏威夷果奶...150mL 烤夏威夷果...20g 香蕉...2根（约200g） 糖...30g	巧克力碎...20g 薄荷叶（用于装饰）

■ 杏仁奶草莓杏仁果冻

食材	（8人份）
65kcal/份	
杏仁奶...360mL 草莓...200g 细砂糖...4大勺 明胶粉...16g 水（用于溶解明胶粉）...100mL 糖浆少许	草莓（用于装饰）...140g 薄荷叶（用于装饰）

■ 葡萄柚冰沙

食材	（3人份）
80kcal/100g	
葡萄柚（大）...1又1/2个（约315g） 细砂糖...60g 开水...75mL 柠檬汁...3/4小勺	薄荷叶（用于装饰）

做法

- (1)去除奇异果的果梗，剥皮，并切成两半。
- (2)菠菜洗净，去掉根部，焯水以减少苦味，然后切成两半。
- (3)香蕉去皮并切成两半。
- (4)橘子去皮并切成两半。
- (5)将食材放入容器中，并盖紧上盖。
- (6)转动旋钮启动搅拌机，并将速度设为“**10**”。搅拌1分钟。

做法

- (1)鳄梨去皮，去除果核。
- (2)菠菜洗净，去掉根部，焯水以减少苦味，然后切成两半。
- (3)苹果去皮，并去除种子和果核。
- (4)香蕉去皮并切成两半。
- (5)将食材放入容器中，并盖紧上盖。
- (6)转动旋钮启动搅拌机，并将速度设为“**10**”。搅拌1分20秒。

做法

- (1)清洗并焯水羽衣甘蓝。
- (2)将食材放入容器中，并盖紧上盖。
- (3)转动旋钮启动搅拌机，并将速度设为“**10**”。搅拌1分20秒。

要点

如果羽衣甘蓝的茎较粗或叶子较大，将其撕成两到三等份，放入容器中。

做法

- (1)去掉草莓的茎部，香蕉去皮。
- (2)将食材放入容器中，并盖紧上盖。
- (3)转动旋钮启动搅拌机，并将速度设为“**7**”或“**8**”。搅拌1分钟。

做法

- (1)饼干碎和融化的黄油放入碗中，充分搅拌。
- (2)将饼干和黄油混合物（1）压入蛋糕模具底部，并放入冰箱冷藏。
- (3)将奶油奶酪放至室温。
- (4)预热烤箱至 160℃。
- (5)将面糊的所有食材放入容器中，并盖紧上盖。
- (6)转动旋钮启动搅拌机，并将速度设为“**10**”。搅拌1分钟。
- (7)将混合物（6）倒入准备好的蛋糕模具（2）中，在 160℃ 的烤箱中烘烤约**50**分钟。
- (8)烘烤后，将其从烤箱中取出，放在模具中冷却。放入冰箱冷藏至少**2**小时，然后从模具中取出。

做法

- (1)香蕉去皮并切成两半。
- (2)将食材放入容器中，并盖紧上盖。
- (3)转动旋钮启动搅拌机，并将速度设为“**3**”或“**4**”。搅拌1分钟。
- (4)倒入金属托盘中，冷冻约4到5小时，直到完全固化。
- (5)固化后，取出放在盘子上，并用薄荷装饰。

做法

- (1)去掉草莓的茎部。将140g草莓切成1cm见方的小块，用于装饰。
- (2)将明胶粉溶解在100mL水中。
- (3)将240mL杏仁奶和200g草莓放入容器中，并盖紧上盖。
- (4)转动旋钮启动搅拌机，并将速度设为“**4**”或“**5**”。搅拌**30**秒。
- (5)将120mL杏仁奶和细砂糖倒入平底锅中，加热，待热后关火。然后加入步骤(2)和(4)，搅拌均匀。
- (6)将步骤(5)均匀倒入碗中，放入冰箱冷却，直到凝固。
- (7)凝固后，根据需要用草莓、薄荷和糖浆装饰。

做法

- (1)葡萄柚去皮，取出果肉。
- (2)向细砂糖中加入开水，搅拌至溶解后冷却。
- (3)将食材放入容器中，并盖紧上盖。
- (4)选择**Pulse**功能，搅拌约**5**次。
- (5)倒入金属托盘中，冷冻约1小时，直到完全固化。
- (6)用勺子将步骤(5)搅拌均匀。
- (7)将步骤(6)再冷冻一个小时，直到凝固。
- (8)固化后，取出放在盘子上，并用薄荷装饰。

配菜

■ 玉米汤

食材	（3人份）
70kcal/100mL	
玉米（罐装）...330g 玉米汁（罐装）...165mL 水...150mL 浓缩汤块（颗粒状）...1小勺 牛奶...120mL 鲜奶油（动物奶源）...30mL 盐少许 胡椒少许	烤面包块（用于装饰） 欧芹碎（用于装饰）

■ 西班牙冷汤

食材	（3人份）
82kcal/100g	
番茄...2个（约380g） 洋葱（小）...1/4个（约38g） 甜椒（红色和黄色）...各1/4个（约34g） 黄瓜...1/2根（约50g） 大蒜...1/2片份 特级初榨橄榄油...3大勺 柠檬汁...2大勺 盐少许 胡椒少许 辣酱（依个人喜好）...少许	柠檬片（用于装饰） 细叶芹（用于装饰）

■ 墨西哥薄饼鸡肉沙拉

食材	（6人份）
423kcal/份	
<面糊> 豆奶...300mL 蛋白粉...90g 面粉...60g 鸡蛋 (M) ...3个 橄榄油...3大勺 盐...1小勺 黑胡椒少许 油炸用油	<鸡肉沙拉> 蒸或煮熟的鸡胸肉...150g 煮熟的鸡蛋 (M)...3个 鳄梨...1又1/2（约70g） 番茄...1又1/2（约100g） 嫩菜叶少许 芝麻酱少许

■ 南瓜汤

食材	（3人份）
49kcal/100mL	
南瓜...230g 洋葱...3/8个（约75g） 黄油...12g 水...600mL 浓缩汤块（颗粒状）...4小勺 牛奶...150mL 盐少许 胡椒少许	烤面包块（用于装饰）

■ 鲜番茄酱

食材	（3人份）
77kcal/100g	
番茄（熟）...3个（约570g） 新鲜罗勒叶...5至6片 特级初榨橄榄油...3大勺 柠檬汁...2小勺 盐少许 黑胡椒少许	

做法

- (1)将玉米、玉米汁、水和浓缩汤块放入容器中，并盖紧上盖。
- (2)转动旋钮启动搅拌机，并将速度设为“**10**”。搅拌**3**分钟。
- (3)将步骤(2)的混合物倒入平底锅中，加入牛奶，加热，并用盐和胡椒调味。
- (4)边搅拌边烹饪，防止烧焦。一旦沸腾，关火，加入鲜奶油，搅拌均匀。
- (5)用勺子盛入碗中，若需要，可以用烤面包块和欧芹做装饰。

要点

如果没有165mL玉米汁，可以加入水。

做法

- (1)去掉番茄的蒂部，在番茄底部切一个十字。
- (2)在锅中烧开水，将番茄放在勺子上，放入热水中大约20秒。当番茄底部切口的皮开始脱落时，将番茄从水中取出。将番茄放入冷水中。剥皮，将番茄横向切成两半，去掉种子。再对半切开。
- (3)洋葱去皮。
- (4)将甜椒横向切成两半。
- (5)去掉黄瓜的蒂部，在砧板上撒上盐，将黄瓜在盐上滚动，直到黄瓜上的小凸点去除，最后将盐冲洗干净。然后，将黄瓜对半切开。
- (6)大蒜剥皮并去除蒜心。
- (7)将除辣酱外的所有食材放入容器中，并盖紧上盖。
- (8)转动旋钮启动搅拌机，并将速度设为“**2**”或“**3**”。搅拌**50**秒，直到食材粗略切碎。
- (9)根据个人口味加入辣酱，盛盘，并用柠檬片和细叶芹装饰。

做法

- (1)将除了炸油之外的所有面糊材料放入容器中，并盖紧上盖。
- (2)转动旋钮启动搅拌机，并将速度设为“**8**”或“**9**”。搅拌1分钟。
- (3)将步骤(2)放入冰箱冷藏约20分钟。
- (4)加热煎锅，加入一薄层油，倒入步骤(3)的1/6。煎至底部变为金黄色，然后翻面煎另一面。
- (5)用相同的方法煎剩余的步骤(3)。
- (6)用手撕鸡胸肉，切开煮熟的鸡蛋、鳄梨和番茄，切成薄片。
- (7)将嫩叶菜和步骤(6)的材料放在炸好的面糊上，撒上芝麻酱，卷起，切成两半，摆盘即可。

做法

- (1)南瓜削皮去籽，切成小块。
- (2)洋葱去皮，切成楔形块。
- (3)在锅中加热黄油。加入洋葱并翻炒至软化。
- (4)将南瓜块加入步骤(3)中。
- (5)当南瓜表面变成金黄色时，加入水和浓缩汤块，慢炖至南瓜变软，然后放凉。
- (6)将步骤(5)倒入容器中，并盖紧上盖。
- (7)转动旋钮启动搅拌机，并将速度设为“**5**”或“**6**”。搅拌**50**秒。
- (8)将步骤(7)的混合物倒入平底锅中，加入牛奶，加热，并用盐和胡椒调味。
- (9)用勺子盛入碗中，用烤面包块做装饰。

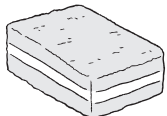
做法

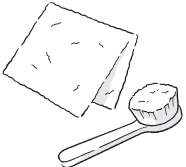
- (1)去掉番茄的蒂部，在番茄底部切一个十字。
- (2)在锅中烧开水，将番茄放在勺子上，放入热水中大约20秒。当番茄底部切口的皮开始脱落时，将番茄从水中取出。将番茄放入冷水中。剥皮，将番茄横向切成两半，去掉种子。再对半切开。
- (3)将番茄放入容器中，撕碎并加入新鲜罗勒叶，加入特级初榨橄榄油、柠檬汁、盐和黑胡椒，盖紧上盖。
- (4)转动旋钮启动搅拌机，并将速度设为“**1**”或“**2**”。搅拌**50**秒，直到食材粗略切碎。

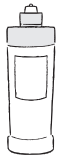
如何保养产品

- ◇ 保养本产品前，务必拔掉电源插头。
- ◇ 使用完本产品后，请确保在当天内清洁本产品，以确保本产品始终保持清洁，便于使用。保养也应定期进行。

要准备的
用具、
洗涤剂

 柔软的海绵

 柔软的布或刷子

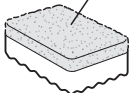
 家用的中性厨房用合成清
洗剂
(餐具用、烹调器具用)

不能使用的东西



- 尼龙或金属擦洗海绵，密胺海绵
- 海绵的研磨粒子部分

不要研磨粒子部分清洗。以免刮伤塑料表面，导致其损坏和变色。

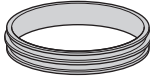
 研磨粒子部分

- 中性以外的洗涤剂
- 稀释剂类、去污剂、漂白剂
- 化学抹布
- 开水
- 洗碗烘干机或碗碟烘干机
(除容器、顶盖和底盖外。)

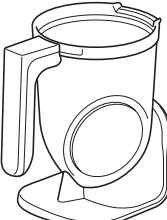
每次使用后应清洗的部件

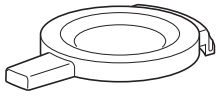
容器、顶盖、底盖、上盖垫圈和垫圈可能会被胡萝卜和叶类蔬菜染色。虽然清洗这些部件可能无法完全去除这些污渍，但它们不会影响本产品的正常运行。如果这些污渍困扰您，且您希望购买新的部件，请向购买本产品的销售店或经销商洽询。

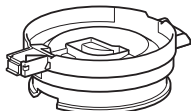
 刀片

 上盖垫圈

 垫圈

 容器

 顶盖

 底盖

以下部件可以放入洗碗烘干机或碗碟烘干机中。

1. 用海绵或刷子蘸以凉水或温水稀释的洗涤剂，然后用水清洗部件。

- * 使用海绵或其他柔软物品清洗刀片以外的部件，注意清洁其角落区域。
- * 用刷子清洗刀片。



2. 用干布擦拭水分，使部件充分干燥。

⚠ 注意

- 注意不要用手直接接触刀片。
- 请勿将部件浸泡在水中。
- 清洗后应立即擦干部件上的水分。同时，请勿让部件长时间处于脏污状态。以免导致部件生锈。
- 在保养过程中，除非是适用于洗碗机或碗碟烘干机的部件，否则请勿使用超过40° C的热水。

使用洗碗烘干机或碗碟烘干机（仅限容器、顶盖和底盖，请参阅P.38）

使用前，请仔细阅读洗碗烘干机或碗碟烘干机的使用说明书。

⚠ 注意

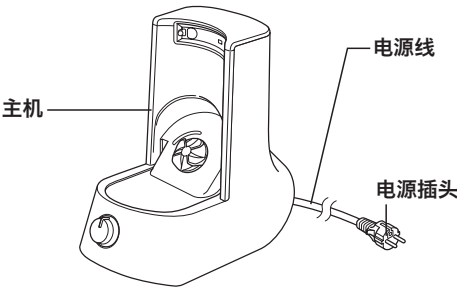
- 一定要使用专为洗碗烘干机设计的洗涤剂。
- 请勿使用含有柑橘类水果提取物的洗涤剂。以免导致部件变白。（仅适用于容器）
- 避免将部件放置在加热器和高温部件附近。对于可以调节温度的型号，选择低温。部件如果暴露在高温下，可能会变白。

必要时应清洁的部件和部位

将布浸泡在冷水或热水中，拧干布后擦拭主机。
使用干布擦拭电源线、电源插头。

⚠ 注意

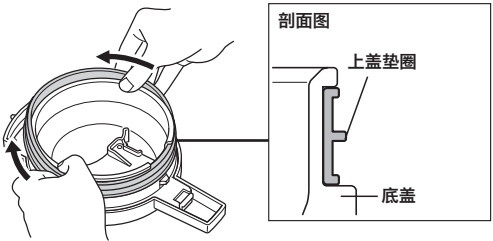
- 不要将主机浸于水中或向其泼水。



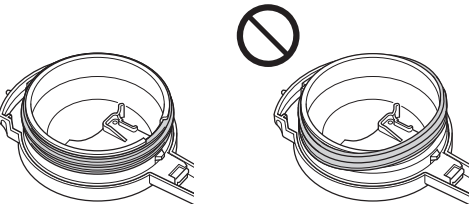
安装上盖垫圈

上盖垫圈可以拆卸清洗。

用手指沿着凹槽移动，将上盖垫圈装入凹槽中。



确保上盖垫圈牢固安装。



去除异味

按照以下步骤去除容器组件的异味。

1. 清洗容器组件。→ P.38
2. 将刀片座放入容器中，向容器中倒入冷水或温水，直到达到1000ML的液位，然后加入约2小勺（10g）柠檬酸，静置一段时间。
3. 按照P.38的说明再次清洁容器组件。

长时间未使用本产品时

1. 根据上述说明和P.38的信息清洁各部件。
2. 将部件放在阴凉处，充分自然干燥。
3. 将部件密封在塑料袋中，并储存在低湿度的地方。

如何清洁容器组件内部

◇ 使用后清洁本产品，特别是搅拌留下难以清除污渍的食材时。

- 1

将刀片座插入容器，然后向容器中倒入冷水或温水。

* 确保安装好垫圈。

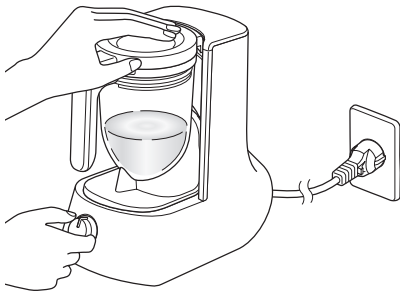
[冷水或温水用量指南]

将水倒至400ML液位。 → P.29
- 2

加入少量（几滴）家用的中性厨房用合成清洗剂，然后盖紧上盖组件。
- 3

将容器组件安装到主机上，旋钮调至“10”，然后搅拌大约30秒钟。

→ P.31~33



- 4

如果污渍不容易去除，请重复步骤3几次。
- 5

将旋钮调至“0”，然后倒掉水。
- 6

拔掉电源插头，然后清洁各部件。

→ P.38、39

产品使用中停止时

◇ 如果使用过量的食材或以其他方式使电机承受过大的负荷，保护装置将会启动并停止本产品的运行。这不是故障。请按照以下步骤解决此问题。

- 1

将旋钮调至“0”，然后拔掉电源插头。
- 2

减少食材的数量。

→ P.31~34

* 移除无法搅拌的食材。

* 如果冰块卡在刀片上，用冷水将冰块冲掉。

* 使用刮勺或类似工具去除附着在刀片周围的食材。



- 3

启动本产品。

* 如果本产品立即停机，请至少等待30分钟再使用。

* 如果本产品在执行上述操作后仍频繁停机，而您希望修理本产品，请向购买本产品的销售店或经销商咨询。

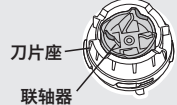
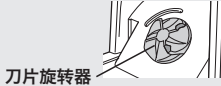
常见故障处理方法

◇ 在委托修理前，请确认。

故障现象	请确认这里	请这样处理	参照页面
●本产品无法启动。	→ 本产品是否没有插电？	→ 将电源插头牢固地连接到插座。	→ 33
	→ 上盖组件是否正确安装在容器上？	→ 牢固地安装上盖组件。	→ 28 32
	→ 容器组件是否正确且牢固地安装在主机上？	→ 正确且牢固地安装容器组件。	→ 32
	→ 食材是否卡住了？	→ 移除所有食材并重新放入。	→ 33
●您听到三次“哔哔声”。	→ 您是否将旋钮设置为除“0”以外的其他档位？	→ 将容器组件连接到主机，将旋钮设置为“0”，然后接通电源。	→ 28 32 33
	→ 容器组件在启动或搅拌过程中是否松动？	→ 正确且牢固地安装容器组件。	→ 32
	→ 本产品是否使用了很长时间？	→ 等待大约30分钟后再使用本产品。	→ —
	→ 食材是否卡在刀片上？	→ 将所有食材从容器组件中取出并重新放入。	→ 33 40
●本产品在使用过程中停机。（几秒后，您听到三次“哔哔声”。）	→ 是否放入了无法搅拌的食材？	→ 移除无法搅拌的食材，然后重新开始操作。	→ 31 40
	→ 是否放入了过多的食材？	→ 减少食材的数量，然后重新开始操作。	→ 31 40
	→ 混合物中的液体是否不足？	→ 减少食材的数量，加入更多液体，然后重新开始操作。	→ 31 40
	→ 上盖组件是否正确安装在容器上？	→ 牢固地安装上盖组件。	→ 28 32

简体中文

常见故障处理方法

故障现象	请确认这里	请这样处理	参照 页面
●混合物泄漏出来。	→ 容器组件是否正确且牢固地安装？	→ 牢固地安装容器组件。	→ 31 32
	→ 垫圈、上盖垫圈和刀片座是否安装好？	→ 牢固地安装垫圈、上盖垫圈和刀片座。	→ 31 32 39
	→ 垫圈或上盖垫圈是否损坏？	→ 请向购买本产品的销售店或经销商洽询，购买新的垫圈或上盖垫圈。	→ 43
	→ 是否放入了过多的食材？	→ 减少食材的数量。	→ 31~ 34
●刀片在旋转，但没有切割任何食材。	→ 液体（水、牛奶等）是否不足？	→ 增加液体（水、牛奶等）的量。	→ 31~ 34
	→ 食材是否卡住了？	→ 使用刮勺或类似工具将卡住的食材取出。	→ 33
	→ 刀片座联轴器是否有部件被刮掉？ 	→ 请向购买本产品的销售店或经销商洽询，购买新的刀片座。	→ 43
●虽然电机听起来在运行，但刀片没有转动。	→ 主机的刀片旋转器是否有部件被刮掉？ 	→ 请向购买本产品的销售店或经销商洽询，委托修理。	→ —
	→ 黑色液体（润滑油）可能会附着在主机刀片旋转器周围或刀片座后方的联轴器周围，但这不会影响本产品的正常运行。请用柔软的干布擦拭液体。	→ —	→ —
●从主机刀片旋转器周围或刀片座后方的联轴器周围渗出黑色液体。	→ —	→ —	→ —
●容器、顶盖或底盖变白。	→ 是否将柑橘类水果皮放入容器中？（仅适用于容器）	→ 请向购买本产品的销售店或经销商洽询，购买新的容器、顶盖或底盖。	→ 26 38 39 43
	→ 是否使用了含有柑橘类水果提取物的洗涤剂？（仅适用于容器）	→ —	
	→ 这些部件是否靠近洗碗烘干机或碗碟烘干机的加热器和高温部件使用，或这些设备是否设置为高温？	→ —	
	→ 这些部件是否用海绵的研磨粒子部分进行过清洗？	→ —	

故障现象	请确认这里	请这样处理	参照 页面
●闻起来像是有东西摩擦过塑料或金属。	→ 在首次使用本产品时，您可能会闻到塑料的气味，但使用多次后，这种气味会消失。	→ —	→ —
●塑料部件上有线条或波纹。	→ 这些痕迹是在树脂成型过程中产生的，不会影响本产品的正常运行。	→ —	→ —

规格

额定电压/额定频率		220-230V~/50-60Hz
额定功率（W）		500
额定时间		连续操作 （每连续操作3分钟，停顿1分钟）
旋转数* （旋钮设置为“10”时操作过程中）		约10000转/分钟 （负载1000mL冷水）
额定容量（mL）		1000
外形尺寸*（cm）	宽度	17.1
	长度	35.2
	高度	33.2
本体重量*（kg）		4.4
电源线的长度*（m）		1.2

* 为大概数值。

关于消耗品、另购品的购买

◇ 如需购买以下物品，请向购买本产品的销售店或经销商洽询。

消耗品

■ 垫圈 ■ 上盖垫圈 ■ 容器

如果这些部件有异味、严重脏污或损坏，或者难以安装或拆卸，请购买新的部件。

另购品

■ 刀片座 ■ 顶盖和底盖

该部件可能在使用本产品的过程中损坏。遇到这种情况，请购买新的部件。