

使用說明書

 blendtec[®]

注意：

重要資訊

聞到燒焦味嗎？別擔心，我們的每台馬達都經過徹底測試。
輕微的燒焦味是正常的，這是新馬達磨合的過程。

讓我們協助您。打通電話給本公司即可，您不需要親自跑一趟。如有問題，或產品遇到狀況，請參閱本公司的常見問題網頁
(<https://www.blendtec.com/faq>) 或致電 1-800-748-5400。
本公司的客服團隊很樂意提供協助。

位於美國以外的客戶，請洽本公司國際夥伴尋求協助：
www.blendtec.com/international-dealers

有關RoHS化學測試信息，請洽詢www.blendtec.com/compliance/rohs

保固資訊

請瀏覽 Blendtec.com/products/registration 網站註冊產品並啟動保固。
若需了解產品的保固資訊，請瀏覽：www.blendtec.com/warranty

澳洲客戶須知：依照《澳大利亞消費者法》規定，本公司產品附帶的保證為強制性。對於嚴重故障，可要求更換或退款；對於任何其他合理可預見的損失或損壞，可要求賠償。若商品品質不合格，而故障並非嚴重故障，您也可要求修理或更換商品。

目錄

重要安全指南	40
調理機基本功能	
多種功能	43
使用容杯	44
清潔容杯	45
產品	
調理機與配件	46
快速啟動、常見問題與故障排除	
快速啟動 - 觸控板圖示	48
常見問題與故障排除	49
食譜	
番茄羅勒濃湯	51
紅色莓果奶昔	52
檸檬優格冰淇淋	53

**本調理機僅供家庭使用！若將本調理機用於商業用途，
所有保固將失效。**

重要安全指南

在使用 Blendtec® 調理機之前，應仔細閱讀所有使用說明。遵守使用說明可避免受傷及機器損壞，確保使用本調理機享有最佳體驗。

請勿觸摸可動部件。

- 確保讓手指、手、頭髮及衣服遠離所有可動部件。
- 運轉時，始終讓所有餐具遠離驅動插座，因為餐具可能會損傷刀片或容杯。
- 當容杯在馬達底座上時，切勿將手伸進容杯內，或用手加入材料。
- 不論攪拌刀是否在馬達底座上，切勿用手指觸摸刀片。
- 當調理機馬達在運轉時，切勿將容杯放入驅動插座。
- 運轉時，請勿搖晃或取下容杯。

這些預防措施可避免人體受傷及/或調理機損壞。

當調理機出現損壞時，切勿使用。

若調理機出現故障，請立即致電 Blendtec 授權維修代理。若調理機掉落或受到各種損壞，請立即將調理機送回 Blendtec 的維修代理進行檢查、修理、電氣調整或機械調整，也可以進行更換。

切勿讓調理機在液體中運轉。

為避免電擊的風險，請勿將馬達底座置於水裡或其他液體中。請勿在可能淋濕的戶外環境中使用調理機。這樣會讓保固失效。

切勿將非食物物品放入容杯中。

將餐具、石頭、玻璃及其他非食物物品放入容杯中很危險。這類異物造成的損壞會讓保固失效。攪拌時請將手及餐具置於容杯外，以降低人體嚴重傷害或調理機損壞的風險。調理機不運轉時才能使用餐具。

運轉調理機時務必蓋上蓋子。

本產品不可連續使用 5 分鐘以上。

切勿使用非 Blendtec 販售的附件讓調理機運轉。

使用未授權的附件可能導致火災、觸電及/或受傷，也會使保固失效。

該家電在運轉時，務必將容杯置於正確位置。

警告，請勿攪拌高溫液體或其他高溫食材。

以滾燙或極熱的液體開始攪拌模式可能導致燙傷或將杯蓋掀掉。

以熱湯模式攪拌時請謹慎使用。

以熱湯模式攪拌時，刀片的磨擦會讓攪拌物溫度上升。通風的杯蓋可洩壓。請注意不要接觸到從中間透明蓋冒出的任何蒸氣。

電源線注意事項

- 切勿使用受損的電線或插頭。若電源線受損，須由原廠或授權維修代理進行更換，以免發生意外。
- 請勿讓電線垂掛在工作平台邊緣上。
- 該裝置切勿與電源延長線一起使用。
- 不用時、調理機更換位置或清潔時，請將馬達插頭拔掉。

請勿自行修理調理機底座。

請勿移除馬達蓋。馬達內沒有可自行調整或可維修的部件。合格的維修代理必須進行所有的維修調整。移除蓋子或自行維修調理機將使保固失效。

機器不用時請關閉電源。

所有 Classic 經典調理機及 Pro750 的電源開關都在馬達蓋的後面。所有 Designer 設計師系列及 Professional 800 調理機的關閉鍵都在觸控板的右上角。

請勿在調理機使用後觸摸驅動插座或容杯軸！

在攪拌模式後，調理機驅動插座及容杯軸可能非常燙。

關於 Blendtec Go 隨身杯配件的特殊安全說明。

- 容杯未安全固定於粉碎機時，切勿讓 Blendtec Go 隨身杯運轉。
- 搭配隨身杯配件時，切勿使用熱湯模式或調理機超過 60 秒。

安全性

本家電不適合身體、感官或精神能力不全、或缺乏經驗及不了解機器的人 (包括孩童) 使用，除非有負責安全的人可在旁監督指導使用方式。孩童應有人監督，以確保不會將家電拿來玩耍。

臺上安裝

- 選擇一個靠近電源插座的位置。也可以考慮靠近食材的地方，以及可用的檯面空間。
- 將調理機放在流理台上，不會堵住調理機兩側空氣進氣口及後面排氣口的地方。
- 確保裝置上方及周圍留有足夠的空間，讓隔音罩可順暢地移動 (若適用)。
- 將裝置的插頭插到有適當電氣保護的插座上。
- Pro 750 嵌入安裝說明，請參閱線上使用說明：<https://www.blendtec.com/support/guides>

本調理機僅供家庭使用！若將本調理機用於商業用途，所有保固將失效。

調理機運轉時，內容物請勿超過容杯上的刻度容量。

調理機基本功能



多種功能

Blendtec 不只是調理機，也可以作為廚房裡的其他家電使用，包括：

攪拌

這項基本功能可用來製作奶昔、麵糊、混合飲料、鮮奶油和沙拉醬。若要使用基本攪拌，請選擇想要的速度，運轉至達成想要的濃度。

濕磨

調理機可作為濕式研磨機研磨含有水分的食物，例如：浸泡過的穀物和生肉。

可使用瞬轉功能將食材研磨到想要的濃度。

研磨生肉之後，請務必將調理機徹底清潔，以免交叉傳染。

乾磨

將蔬菜或全麥壓碎或研磨，用於熱麥片、烘焙食物及麵包。

若要研磨穀物，使用瞬轉功能達到想要的細緻度，也可使用手動控制，延長攪拌時間可讓穀物更細緻。

乾磨也可用來製作麵包屑或壓碎全麥餅乾。使用瞬轉功能直到達成想要的濃度。

全食物榨汁

全食物果汁可提供水果或蔬菜中果汁及纖維的所有健康益處。

欲製作全果汁，請以高速攪拌 50 秒。

濕切

濕切可以輕易地切胡蘿蔔和芹菜等食材。只需將想要切碎的食材和水一起放入，讓食材可在容杯內轉動即可。切完後再將切好的食材濾出即可。您也可利用剩下的液體製作奶昔、醬料和湯。

若要濕切，請使用瞬轉功能 8 到 12 次，直到達成想要的濃度。

乾切

調理機可輕鬆迅速地切堅果、硬乳酪、椰子和其他硬質食材，清理更方便。

進行乾切時，請使用瞬轉功能或以中高速攪拌。為了達到最佳效果，切食材請以小份進行。

製作冰凍食品

調理機可製作霜淇淋、雪寶、優格冰淇淋及其他食物。若要製作冰凍食物，請以低速攪拌 15 秒，再以中速攪拌至理想的濃度即可。

麵糊

研磨穀物後，同一容杯可用來將麵粉與濕食材混合製作麵糊。

欲了解更多資訊，請瀏覽 www.blendtec.com。

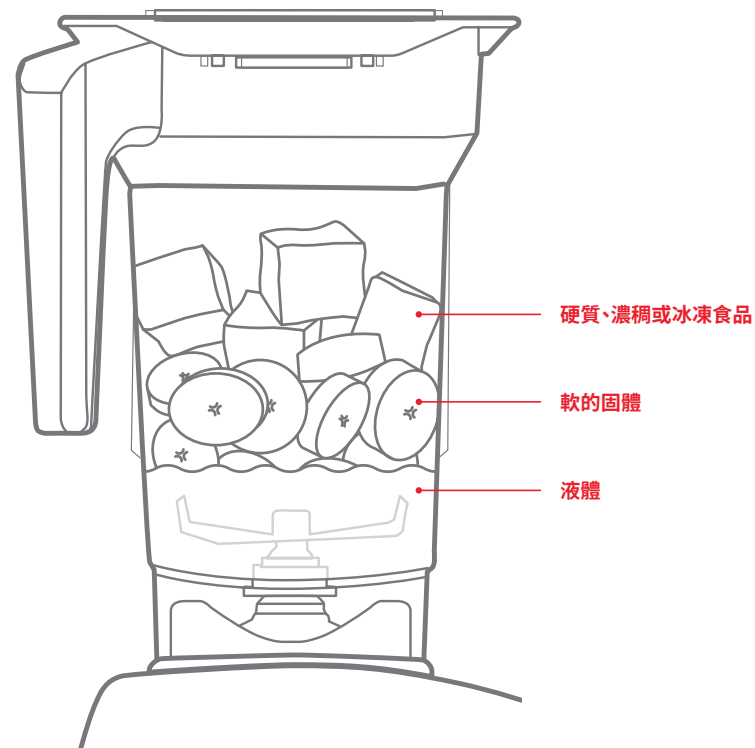
使用容杯

欲達到最佳效果，請以下列順序將食材置入容杯中：

1. 液體 (例如：水、果汁、牛奶)
2. 軟的固體 (例如：花生奶油、香蕉與其他軟性果汁、粉類)
3. 硬性、濃稠或冰凍食物 (例如：胡蘿蔔、冷凍草莓、冰塊)

以正確方式將食材放入容器可減少漩渦真空。欲了解關於漩渦真空的更多資訊，請參閱“故障排除”章節。

注意：使用 Blendtec GO 隨身杯時，請將裝入食材的順序顛倒，先將冰塊和硬質食材加入容杯，再加入軟性食材和液體。

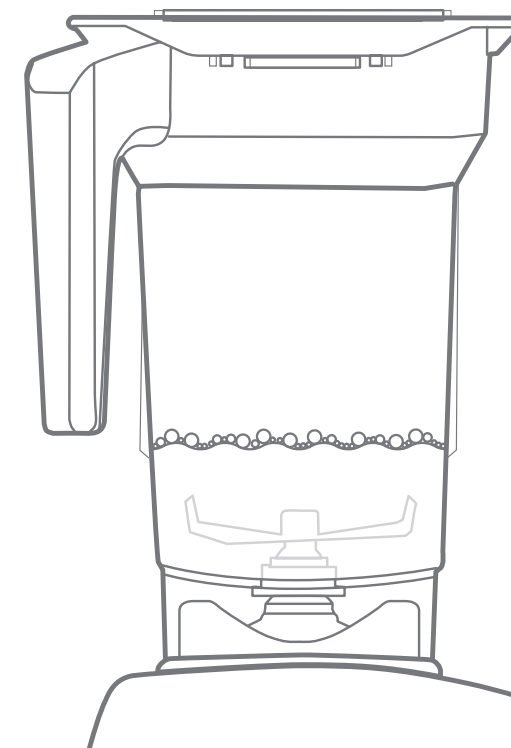


清潔容杯

第一次使用容杯之前 (以及每次攪拌之後)，請遵照這些簡易清潔提示：

1. 將一杯水 (240 毫升) 和一滴洗潔精加入容杯中。
2. 將容杯放在調理機上；按下清潔模式或瞬轉運轉 10 秒鐘。
3. 取下並以溫水沖洗。

若要清潔馬達底座，只需以水或溫和洗潔精擦拭即可。使用其他化學物品可能造成調理機底座外觀損壞。使用 Blendtec GO 隨身杯時，每次用完務必將粉碎機上的墊圈取下並徹底清潔。



調理機與配件

本公司的每個容杯與配件都經過精心設計，可讓廚房生活更加輕鬆愜意。本公司的產品不但可順暢攪拌，在設計上還注重安全運轉與便於清潔。



Classic

商業等級的馬力結合優異的多功能性，讓 Classic 成為多合一的極致家電。

- Classic 馬達底座
- 不含雙酚 A 的容杯以及通氣杯蓋



Designer

Designer 提供先進的攪拌科技以及多種方便使用的功能。

- Designer 馬達底座
- 不含雙酚 A 的容杯以及通氣杯蓋



Professional

將最佳的商業調理機帶入廚房。

- Professional 馬達底座
- 不含雙酚 A 的容杯以及通氣杯蓋



FourSide™ 容杯

FourSide 很適合製作一般分量的奶昔與飲料。也很適用製作：

- 冰淇淋
- 研磨穀物
- 湯品
- 沾醬與麵糊



Twister™ 扭扭杯

即使是最濃稠的食物，扭扭杯也可輕鬆攪拌！非常適合用於：

- 麵包與餅乾屑
- 堅果奶油
- 鷹嘴豆泥
- 嬰兒食品



Blendtec Go™ 隨身杯

Blendtec Go 隨身杯可用一次使用丟棄式杯子或方便攜帶的容器調理食物。適合製作：

- 奶昔
- 沾醬
- 乳清蛋白



WildSide+™ 杯

WildSide+ 杯的內壁有兩條垂直的突起設計，可進一步擾亂攪拌的模式並加速攪拌。

- 大分量食物
- 奶昔
- 沾醬與麵糊
- 全果汁



迷你五角杯

迷你五角杯是 WildSide+ 杯的縮小版。麻雀雖小，五臟俱全。非常適合：

- 奶昔
- 乳清蛋白
- 果汁
- 麵糊

快速啟動 - 觸控板圖示

攪拌模式是為特定攪拌類型所設計的定時模式。為方便使用，這些 one-touch 計時模式可自動加速、減速及關閉。調理機強調的是下列某些預設的模式與設定，具有各式各樣的功能並可製作多種食物。

 沾醬 沙拉醬、沾醬、醬料、麵糊	 模式 可在手動觸控模式與預設的攪拌模式之間進行切換
 全果汁 果汁、綠色飲料	 加速 可手動增加攪拌速度
 奶昔 水果奶昔、綠色奶昔	 減速 可手動降低攪拌速度
 混合飲料 混合飲料、奶昔	 停止 用來手動停止攪拌模式
 熱湯 湯、熱巧克力、糖漿、乳酪火鍋	 速度增加 以低速、中低速、中速、中高速與高速攪拌的模式
 麵糊 醬料、沾醬、沙拉醬、麵糊	 瞬轉 可用來高速迅速攪動、切碎
 冰淇淋 冰淇淋、優格冰淇淋、雪寶	 定時模式 熱湯、麵糊
 清洗 自動清洗	 +10 讓該模式增加 10 秒

電容式觸控滑條

電容式觸控滑條可用來微調調理機的速度。只要將手指向右滑即可增加調理機的速度，向左滑可降低速度。



常見問題與故障排除

聲音大於一般研磨的聲音 (容杯或馬達底座)

將容杯從底座上取下，執行一般奶昔模式。這樣可以只聽到馬達的聲音，並找出是否有任何聲音異常。如果沒聽到聲音異常，問題可能出在容杯上。請參閱該章節排除容杯的問題。

「E-02 超出負荷」錯誤訊息

若調理機顯示「E-02」或「超出負荷」錯誤訊息，讓機器插頭拔掉五分鐘後，再以無容杯的方式運轉。若無容杯時，馬達運轉正常，請加一杯水到容杯內再放到調理機上。執行奶昔模式。若問題仍持續，請致電客服部門。

沒電

檢查機器上的主要電源開關。確定開關位於開啟位置。若問題仍存在，將插頭插到另一個插座。如果仍然沒電，請洽客服部門。

「溫度過高」錯誤訊息

將調理機插頭拔掉休息 5-10 分鐘。讓調理機以奶昔模式運轉。若問題仍存在，請致電客服部門。

冒煙或燒焦味

機器可能偶爾會冒煙或發出燒焦味。若有問題，請洽客服部門。

容杯故障排除

確定轉軸已經冷卻後 (至少 3 分鐘)，以手指握住容杯底部的金屬軸加以扭轉。轉軸會產生些許阻力，但仍能順暢安靜地轉動。如果您遇到的情況並非如此，請參閱本公司網站上的常見問題章節 (www.blendtec.com/faq) 或洽客服部門。

⚠️ 觸控錯誤

先以柔軟的乾布擦拭觸控板，再試著按下按鈕。確定以指尖接觸想要的選擇鍵。若錯誤訊息仍存在，將裝置的插頭拔掉靜置 20 分鐘。若問題仍存在，請洽客服部門。

攪拌問題

若攪拌物靜止不動而刀片仍在旋轉，則攪拌物裡面可能產生了氣泡。這通常稱為漩渦真空。如果發生這種情況，請採取下列步驟：(1) 停止攪拌模式，(2) 取下調理機底座上的容杯，(3) 用湯匙刮容杯的內壁，或加一點溫水到攪拌物裡，(4) 取出湯匙，放回容杯，繼續攪拌。液體與固體 1:3 的比例時，調理機攪拌效果最佳。若您經常遇到漩渦真空的情形，可先將液體與纖維質最多或最濃稠的食材進行攪拌形成湯底或糊狀物。加入剩下的食材攪拌完成。

若這些故障排除的步驟無法解決問題，請洽客服部門。
您獲得聯絡資訊，請瀏覽
www.blendtec.com/company/contact

無限可能性

若欲了解更多的食譜點子,請瀏覽 BLENDTEC.COM/RECIPES



番茄羅勒濃湯

這道簡單美味湯品搭配全穀麵包即可成為輕食。

分量:6份:1杯(240毫升)

2 茶匙	奶油
1 杯	雞高湯
3 杯	番茄汁
4 杯	番茄
10	新鮮羅勒葉
1/2 杯	各取一半,溫的

做法

在大湯鍋裡將奶油加熱,持續攪拌直到奶油開始變成棕色。邊攪拌邊加入高湯與 2 杯番茄汁。

若使用 WildSide+ 杯,加入剩下的番茄汁、番茄丁及羅勒葉。以中速到中高速攪拌 60 秒,或達到理想溫度為止。

將番茄羅勒攪拌物倒入湯鍋中,燉煮 15-20 分鐘。熄火並稍加冷卻。將各一半的材料倒入平底鍋中攪拌。

用羅勒和胡椒粉裝飾。

營養成分

卡路里 140	膽固醇 20 毫升	纖維 4 克
脂肪 7 克	鈉 590 毫克	糖 4 克
飽和脂肪 4 克	碳水化合物 18 克	蛋白質 5 克



中文



紅色莓果奶昔

就一口的量而言，莓果的抗氧化劑濃度高於多數其他食物。

分量：2 份：14 液體盎司 (420 毫升)

1 1/4 杯 / 300 毫升	蘋果汁
1	香蕉
1 杯 / 240 克	冷凍覆盆子
1 杯 / 240 克	冷凍草莓

做法

將食材依所列順序加入。蓋好杯蓋，選擇「奶昔」模式。

注意：如果調理機沒有「奶昔」模式，請用中速攪拌至理想的濃度。

營養成分

卡路里 230	膽固醇 0 毫升	纖維 12 克
脂肪 1.5 克	鈉 10 毫克	糖 33 克
飽和脂肪 0 克	碳水化合物 56 克	蛋白質 3 克



檸檬優格冰淇淋

可將這項清爽的低熱量冰凍食品與您最愛的夏季莓果一起享用。

分量：8 份：1/2 杯 (120 毫升)

1/3 杯 / 80 毫升	新鮮檸檬汁
1 1/2 杯 / 360 毫升	全脂香草優格
2 茶匙 / 30 毫升	龍舌蘭糖漿
1/2	香蕉
4 杯 / 960 克	冰塊

做法

將食材依所列順序加入，蓋好被蓋。以低速攪拌 15 秒，再以高速攪拌至理想的濃度。可與您最愛的莓果一起享用，或上面淋上優格冰淇淋。

營養成分

卡路里 72	膽固醇 6 毫升	纖維 1 克
脂肪 1.5 克	鈉 25 毫克	糖 11 克
飽和脂肪 1 克	碳水化合物 13.5 克	蛋白質 1.5 克



Always Better.  blendtec[®]

OWN-RN-281 A01 Manual, Owners, Residential, All Models, ENG, JPN, CHS, KOR, Jan 2018