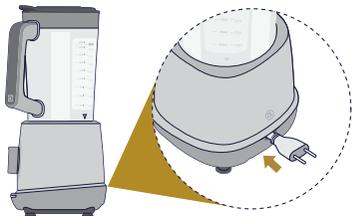


## ARMAZENAMENTO

1. Desligue o aparelho e deixe esfriar completamente;
2. Certifique-se de que todos os componentes estão limpos e secos;
3. Guarde o cabo de alimentação na base;

Na parte de trás da base é possível guardar o cabo de alimentação, basta empurrar o cabo para dentro do compartimento.



4. Armazene o liquidificador em um local plano, seco e seguro, longe do alcance de crianças.

## ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

MODELO	EBL700	EBL1000 EBL1010	EBL1300 EBL1310	EBL1500 EBL1510
Tensão (V)	127   220	127   220	127   220	127   220
Frequência (Hz)	60	60	60	60
Potência (W)	600	1000	1300	1500
Capacidade útil da jarra (L)	1,6	1,75	2,1	2,1
Capacidade total da jarra (L)	2,7	2,7	3,2	3,2
Quantidade de lâminas	4	4	6	6
Velocidades	3 + Pulsar	5 + Pulsar	12 + Pulsar	15 + Pulsar

## RECEITAS

### Bolo de Chocolate de Air Fryer

**DICA:** Utilize o copo medidor disponível na tampa do liquidificador.

#### Ingredientes

- 2 ovos;
- 1/4 xícara de óleo;
- 1/2 xícara de leite;
- 1/2 xícara de açúcar;
- 1/4 xícara de cacau em pó;
- 1/2 xícara de trigo;
- 1/2 colher de sopa de fermento.

#### Modo de preparo

Coloque os ovos, o óleo, o leite e o açúcar no liquidificador e bata na velocidade indicada para Bolo até obter uma mistura homogênea. Acrescente o cacau em pó e a farinha de trigo, batendo novamente até a massa ficar lisa. Por último, adicione o fermento e incorpore-o à massa usando a função pulsar três vezes. Unte e enfarinhe uma forma de 16 cm de diâmetro por 6 cm de altura, própria para Air Fryer da Electrolux, e despeje a massa na forma. Preaqueça a Air Fryer a 160 °C (ou conforme indicado) e asse por cerca de 30 minutos, ou até que um palito inserido no centro do bolo saia limpo.

### Massa de Panqueca

#### Ingredientes

- 2 ovos;
- 2 xícaras de leite;
- 2 colheres de sopa de óleo;
- 2 xícaras de trigo;
- 1 colher de chá de sal.

#### Modo de preparo

No liquidificador, utilize a velocidade indicada para Massa e bata os ovos, o leite e o óleo até misturar bem. Acrescente a farinha de trigo lentamente e o sal, e bata novamente até obter uma massa lisa e homogênea. Aqueça uma frigideira antiaderente com um pouco de óleo ou gordura de sua preferência, despeje uma porção da massa, espalhe e cozinhe até dourar dos dois lados. Repita até acabar a massa e sirva com o recheio de sua preferência.

### Mousse de Maracujá

#### Ingredientes

- 1 lata de leite condensado;
- 1 lata de creme de leite;
- 1 medida da lata de leite condensado de suco de maracujá concentrado.

#### Modo de preparo

Colocar todos os ingredientes no liquidificador e bater entre 3 e 5 minutos na velocidade indicada para Mousse, ou na velocidade média do liquidificador.

### Vitamina de Banana

#### Ingredientes

- 2 bananas cortadas no meio;
- 1 e 1/2 xícara de leite.

#### Modo de preparo

Colocar todos os ingredientes no liquidificador e bater na velocidade indicada para Vitamina durante 30 segundos.

## FALHAS & SOLUÇÕES

Se seu produto apresentar falha, acesse [cuida.electrolux.com.br](http://cuida.electrolux.com.br)

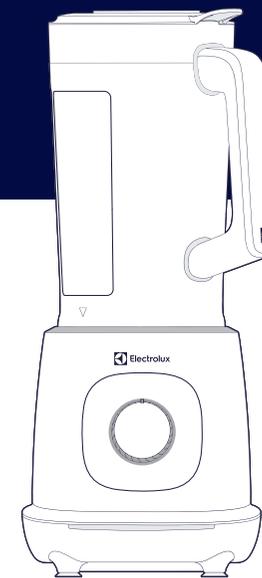
Fique tranquilo. A Electrolux cuida de você!

Electrolux

EBL700  
EBL1000  
EBL1010  
EBL1300  
EBL1310  
EBL1500  
EBL1510

## GUIA RÁPIDO DE USO

LIQUIDIFICADORES  
EFFICIENT TRIFORCE

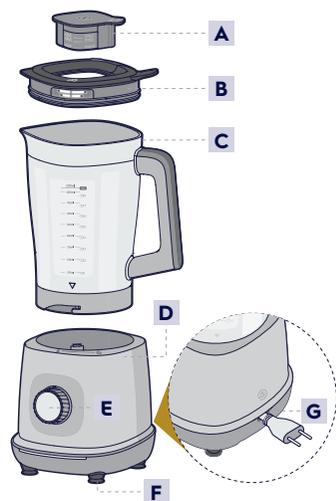


AMPLIE SUA  
EXPERIÊNCIA

Saiba mais sobre seu produto no portal **Electrolux Cuida** através do QR Code.

## COMPONENTES

- A** Copo Medidor;
- B** Tampa com Filtro;
- C** Jarra;
- D** Base;
- E** Seletor de Velocidade;
- F** Pés antiderrapantes;
- G** Local para armazenamento do cabo de alimentação.



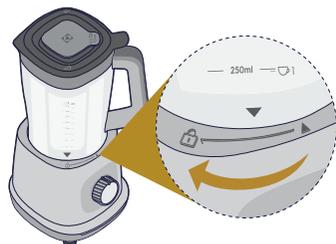
## ANTES DO PRIMEIRO USO

Antes de usar o liquidificador pela primeira vez, certifique-se de que:

- ✓ Todos os materiais da embalagem e rótulos promocionais foram removidos;
- ✓ O copo medidor, tampa e jarra foram limpos (ver "LIMPEZA E CUIDADOS");
- ✓ A tensão indicada na etiqueta do aparelho é a mesma da rede elétrica.

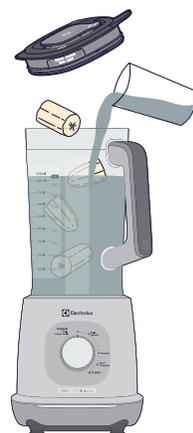
## UTILIZANDO SEU APARELHO

1. Encaixe a jarra na Base e gire-a no sentido horário até ouvir um clique. Certifique que a marcação da jarra está posicionada em cima do cadeado.

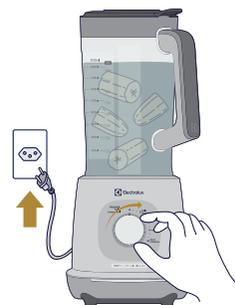
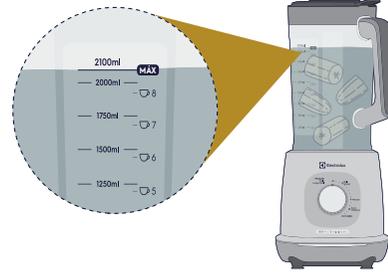


### ATENÇÃO:

- Sempre certifique que a jarra está encaixada na base antes de ligar o liquidificador. Nunca ligue o liquidificador sem a jarra.
- É normal que o produto apresente um leve odor nos primeiros usos. Isso faz parte do processo inicial de funcionamento e tende a desaparecer com o tempo.



2. Coloque os ingredientes no interior da jarra, respeitando a capacidade máxima indicada nela. Feche a tampa e encaixe o copo medidor.



3. Conecte o plugue na tomada e selecione a velocidade desejada. Durante o funcionamento é possível colocar os ingredientes através da abertura da tampa. Lembre-se de fechá-la para evitar respingos.

### ATENÇÃO:

- Não processe alimentos muito quentes (máx de 60 °C).
- Ao processar líquidos quentes até 60 °C, preencha a jarra apenas até a metade da sua capacidade máxima e inicie o processamento em velocidade baixa. Sempre coloque a tampa antes de ligar o aparelho e tenha cuidado com a proteção das mãos, pois a jarra poderá aquecer.
- Nunca acione o liquidificador vazio. Ao fazer isso você pode provocar sobreaquecimento e danificar o produto.
- O suporte de lâminas não é removível, não tente retirar para não danificar a jarra.
- Seu aparelho possui protetor contra sobreaquecimento, caso o aparelho desligue no meio do funcionamento, coloque o seletor de velocidade em "0" e aguarde ele esfriar para ligar novamente.

## RECEITAS INDICADAS

MODELO	EBL700	EBL1000 EBL1010	EBL1300 EBL1310	EBL1500 EBL1510
Bolo	Veloc. 1	Veloc. 2	Veloc. 3	Veloc. 3
Massa	Veloc. 1	Veloc. 2	Veloc. 3	Veloc. 3
Mousse			Veloc. 7	Veloc. 9
Suco	Veloc. 3	Veloc. 5	Veloc. 10	Veloc. 12
Vitamina	Veloc. 3	Veloc. 5	Veloc. 10	Veloc. 12

**PULSAR:** Seu produto conta com a função pulsar, indicada para triturar gelo e realizar a limpeza rápida "Limpa Fácil".

### ATENÇÃO:

- Para processar sucos e líquidos, utilize as velocidades indicadas para a função "Sucos e Vitaminas". Em caso de vazamento durante o uso, reduza a velocidade imediatamente para evitar transbordamentos.

## LIMPEZA E CUIDADOS

1. Desligue o aparelho da tomada sempre que for limpar ou fazer manutenção.
2. Para limpeza da base e do cabo de alimentação utilize um pano macio seco ou levemente umedecido para não riscar a superfície;
3. Lave a jarra, tampa e copo medidor usando uma esponja macia com água corrente e detergente neutro.

### ATENÇÃO:

- As lâminas são afiadas. Tenha cuidado durante a limpeza.
- A limpeza não deve ser realizada com equipamentos a vapor.
- A jarra, tampa e copo medidor não devem ser lavados na lava-louça.

## Limpa Fácil

1. Coloque 500 ml de água fria ou morna na jarra;
2. Adicione algumas gotas de detergente neutro;
3. Coloque a tampa na jarra;
4. Selecione a função pulsar "Limpa Fácil" por 1 a 2 segundos quantas vezes forem necessárias para limpar;
5. Remova a jarra e enxágue com água corrente;
6. Seque bem a Jarra antes de guardar o aparelho.

