

# CLASSIC SERIES

SERIE CLÁSICA / SÉRIES CLASSIQUE / KLASSISCHE SERIE



blendtec®

OWNER'S MANUAL AND USER GUIDE  
MANUAL DEL PROPIETARIO Y GUÍA DEL USUARIO  
GUIDE DE L'UTILISATEUR ET DU PROPRIÉTAIRE  
BENUTZERHANDBUCH UND BEDIENUNGSANLEITUNG

# TABLE OF CONTENTS

<b>SECTION 1 - IMPORTANT SAFEGUARDS</b> .....	<b>1</b>
<b>SECTION 2 - UNPACKING</b> .....	<b>3</b>
<b>SECTION 3 - GETTING TO KNOW YOUR BLENDER</b> .....	<b>3</b>
<b>SECTION 4 - INSTALLATION</b> .....	<b>4</b>
<b>SECTION 5 - OPERATIONAL OVERVIEW</b> .....	<b>6</b>
<b>SECTION 6 - CARE AND CLEANING</b> .....	<b>11</b>
<b>SECTION 7 - TROUBLESHOOTING</b> .....	<b>12</b>
<b>SECTION 8 - WARRANTY</b> .....	<b>13</b>
<hr/>	
<b>ESPAÑOL - Manual del propietario y guía del usuario</b> .....	<b>17</b>
<b>FRANÇAIS - Guide de l'utilisateur et du propriétaire</b> .....	<b>35</b>
<b>DEUTSCH - Benutzerhandbuch und Bedienungsanleitung</b> .....	<b>55</b>

## SECTION 1: IMPORTANT SAFEGUARDS

### IMPORTANT INFORMATION

Read all instructions carefully before using your Blendtec® blender. Following these instructions will help prevent injuries and damage to the machine and will ensure that you have the best possible experience with your new blender.

#### 1.1 AVOID CONTACT WITH MOVING PARTS

- ALWAYS keep fingers, hands, hair and clothing away from all moving parts.
- ALWAYS keep all utensils away from the drive socket and blender jar blades during operation as utensils may damage blades or the blender jar.
- NEVER put hands into the blender jar or add substances by hand when the blender jar is on the motor base.
- NEVER touch the blade with your fingers whether it is on or off the motor base.
- NEVER place the jar into drive socket if blender motor is operating.
- DO NOT rock or remove the blender jar during operation.

These precautions will prevent personal injury and/or damage to the blender.

#### 1.2 NEVER OPERATE THE BLENDER IF IT APPEARS DAMAGED

If the blender malfunctions, call your service agent first. If it is dropped or damaged in any way, return the blender to a Blendtec service agent immediately for examination, repair, electrical or mechanical adjustment or possible replacement.

#### 1.3 NEVER OPERATE BLENDER IN LIQUID

To protect against the risk of electrical shock, do not put the motor base in water or other liquid. Do not use the blender outdoors where it is subject to precipitation. This will void the warranty.

#### 1.4 NEVER PUT NON-FOOD ITEMS INTO JAR

Utensils, rocks and glass are dangerous if placed in the jar. Damage caused by such foreign objects will void the warranty. Keep hands and utensils out of jar while blending to reduce the risk of severe injury to persons or damage to the blender. Utensils may only be used when the blender is not running.

#### 1.5 NEVER OPERATE THE BLENDER WITHOUT THE LID IN PLACE

#### 1.6 NEVER OPERATE THE BLENDER USING ATTACHMENTS NOT SOLD BY BLENDTEC

The use of any unauthorised attachments may cause fire, electric shock and/or injury and will void the warranty.

#### 1.7 BLENDER JAR MUST BE PROPERLY IN PLACE WHILE APPLIANCE IS OPERATING

## 1.8 WARNING, DO NOT BLEND HOT LIQUIDS OR OTHER HOT INGREDIENTS

Starting blend cycles with boiling or very hot liquids may result in burns or cause the lid to blow off.

## 1.9 USE CAUTION WHEN BLENDING ON THE HOT SOUP CYCLE

When blending on the Hot Soup cycle, the friction of the blade will heat the contents. The vented lid will allow pressure relief. Be careful not to come in contact with any steam coming from the clear centre lid.

## 1.10 POWER CORD PRECAUTIONS

- NEVER operate with a damaged cord or plug. If the supply cord is damaged it must be replaced by the manufacturer or an authorised service agent to avoid a hazard.
- DO NOT permit the cord to hang over the edge of the work surface.
- NEVER use an extension cord with the unit.
- Unplug the blender motor when not in use, before changing blender locations or when cleaning.

## 1.11 NEVER ATTEMPT TO REPAIR THE POWER UNIT

Never remove the blender motor cover. The blender motor does not contain user-adjustable or serviceable parts. A qualified service agent must make all service adjustments. Removing the cover or attempting to service the blender will void the warranty.

## 1.12 TURN THE POWER SWITCH OFF WHEN NOT IN USE

The Power Switch (ON/OFF switch) is located on the back of the blender motor cover.

## 1.13 AVOID TOUCHING THE BLENDER DRIVE SOCKET OR JAR SHAFT AFTER USE!

The blender drive socket and jar shaft may become very hot after blend cycles.

## 1.14 SAFETY

This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

## 1.15 THE CLASSIC SERIES BLENDER IS INTENDED FOR HOME USE ONLY! ANY USE OF THIS BLENDER FOR COMMERCIAL PURPOSES VOIDS ALL WARRANTIES

## 1.16 NEVER OPERATE THE BLENDER WITH MORE THAN THE MARKED CAPACITY OF THE JAR **SAVE THESE INSTRUCTIONS**

# SECTION 2: UNPACKING

## SAVE ALL PACKAGING MATERIALS AND INSTRUCTIONS FOR FUTURE USE

### 2.1 UNPACKING YOUR BLENDER

You should have received the following items:

- **Classic series motor base**
- **Blender jar with lid**
- **Blendtec 101 booklet**
- **Customer Service And Warranty Registration Card**

Additional literature may be included depending on package configuration.

1. Remove blender motor base, blender jar and lid from packaging.
2. Unwind the power cord.
3. Check for any packing material that may have blocked ventilation holes on the underside of the blender motor base.
4. Inspect all items to ensure no damage occurred during shipment.
5. If any damage has occurred, contact your Blendtec service agent immediately.

### 2.2 RECORDING YOUR SERIAL NUMBER AND DATE OF PURCHASE

Record your blender motor serial number and date of purchase in the space below. You will need these when contacting Blendtec for service or questions.

Motor Serial No. (Found on bottom of motor base): \_\_\_\_\_

Date Of Purchase: \_\_\_\_\_

Purchased From: \_\_\_\_\_

### 2.3 REGISTRATION OF YOUR BLENDER

Register online at [www.blendtec.com/registration](http://www.blendtec.com/registration)

# SECTION 3: GETTING TO KNOW YOUR BLENDER (Refer to Figures 1 and 2)

## 3.1 BLENDER MOTOR BASE

- **Touchpad:** Consists of one-touch pre-programmed cycles and speeds, as well as Stop and Pulse buttons.
- **Hardened Metal Drive Socket:** Where the jar couples with the motor to turn the blade assembly; made of hardened metal.
- **LCD Information Centre:** Displays the number of times a blend cycle button has been pressed.
- **Power Unit:** This unit is located within the blender motor base and contains the computerised electronics that run the blender.
- **Motor Base Cover:** Houses the power unit in a durable, plastic material.
- **Power Switch:** Located on the back lower-right corner of the motor base cover.
- **Power Cord:** Located at the back of the motor base cover.

### 3.2 BLENDER JAR ASSEMBLY

The blender jar assembly consists of the blender jar, blade assembly and lid.

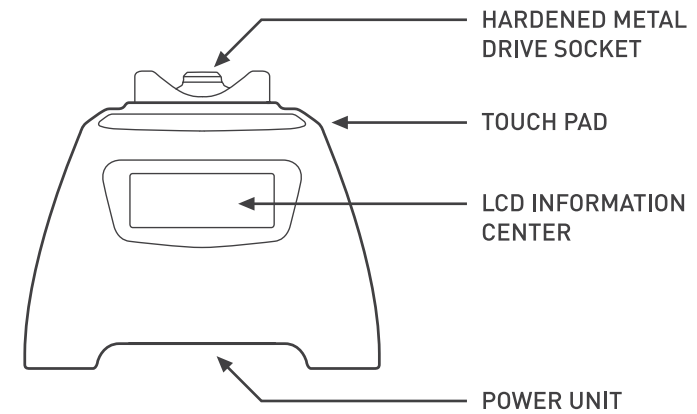
- Jar: Durable, BPA-free jar; easy to clean.
- Blade Assembly: Uniquely designed stainless steel blade provides fast, consistent blending.
- Lid: Vented gripper lid seals liquids within the jar during blending.

*NOTE: Filling the blender jar beyond the marked capacity is not recommended.*

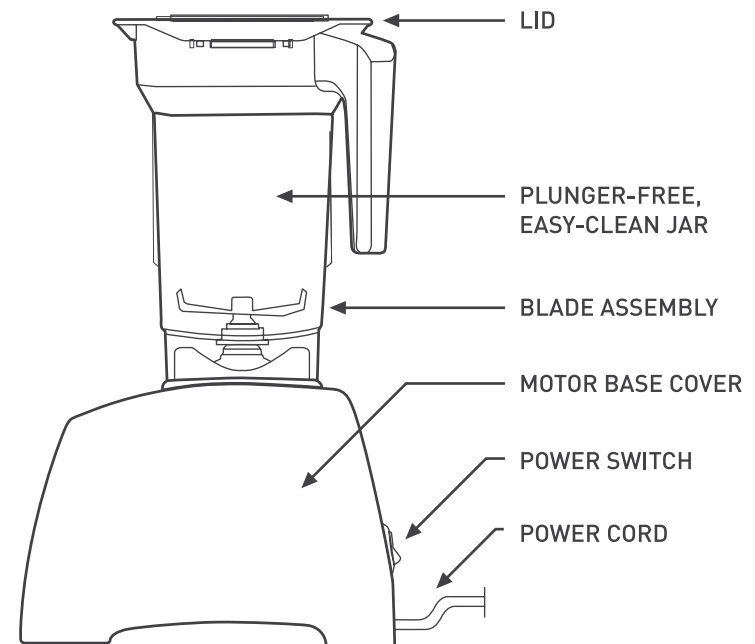
## SECTION 4: INSTALLATION

1. Place the blender on a flat, clean and dry surface. Blender vents should be unobstructed to allow proper cooling during use.
2. Make sure an outlet is available within 61 cm (two feet) of the blender motor.
3. Ensure the Power Switch located on the back of the motor base is turned off before plugging it in.
4. Turn unit on by toggling the Power Switch to the ON position.
5. Place appropriately filled blender jar, with the lid in place, onto the blender base.
6. We recommend you use surge protection when plugging your blender into an electrical outlet.

**FIGURE 1 FRONT VIEW: MOTOR BASE**



**FIGURE 2 SIDE VIEW: MOTOR BASE AND JAR ASSEMBLY**



## SECTION 5: OPERATIONAL OVERVIEW

### 5.1 QUICK RECIPE INSTRUCTIONS –






Use these steps to get started right away.

1. Choose a recipe from the included Blendtec Blending 101 booklet.
2. Gather all of the ingredients.
3. Load the blender jar as indicated in the recipe.
4. Attach the blender lid to the jar; ensure that it sits on the jar completely.
5. Turn on the main power switch located on the back of the blender motor base.
6. Place the blender jar onto the base, making sure the jar is secure and fully seated on the motor base.
7. Press the indicated touch pad button from the recipe once (or as indicated in the recipe).
8. When cycle is complete, remove the blender jar from the blender base.
9. Remove the jar lid and serve as indicated in the recipe.
10. For best cleaning results, clean immediately after blending. (See CARE AND CLEANING, 6.1)

### 5.2 ALL ABOUT BLEND CYCLES

Blend cycles are timed cycles designed for specific types of blends. These one-touch cycles speed up, slow down and shut off automatically, so results are perfect every time.

Each blender in the Classic series features a number of pre-programmed cycles and settings that provide a wide range of recipes and functions\*:

-  **Smoothie** – Fruit smoothies, green smoothies, milkshakes
-  **One-Touch Timed** – Used to blend ingredients for a 60-second or 90-second timed cycle
-  **Clean** – Automatic cleaning cycle
-  **Incremental Speed** – 50-second cycles that blend at Lo, Medium-Low, Medium, Medium-Hi and Hi speeds
-  **Stop** – Stops the blender at any point during blending
-  **Hot Soup** – soups, hot chocolate, syrups, fondues
-  **Pulse** – used to quickly stir, chop or mince at a high speed

*\*Interfaces and cycles will vary depending on model number*

### 5.3 CLASSIC 475™



#### **SMOOTHIE**

This cycle is designed specifically for various types of smoothies and thick drinks that frequently use dense or frozen ingredients. It slows down and speeds up automatically during the course of the cycle. This allows the blender to draw the ingredients into the blending vortex, creating the desired texture.


#### **INCREMENTAL SPEEDS**


The Classic 475 comes with three incremental speed cycles that allow you to completely customise the consistency of your blend.

- **Lo**
- **Medium**
- **Hi**

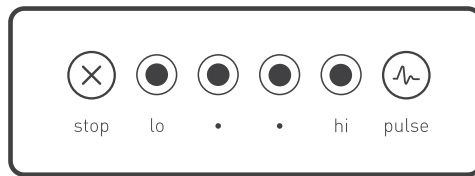
You can switch to a different speed at any point during the cycle. To stop the cycle at any point during blending, press Stop.

#### **PULSE**

The Pulse function is used for chopping, mincing, whipping or other momentary tasks that do not require a long blend cycle. You can also Pulse  to quickly stir a blend before serving.

The Pulse setting runs at speed 7 and will only run while the Pulse  icon remains pressed. When the icon is released, the motor shuts off.

## 5.4 CLASSIC 560™



### ● INCREMENTAL SPEEDS

The Classic 560 comes with four incremental speed cycles that allow you to completely customise the consistency of your blend.

- Lo
- Medium
- Medium-Hi
- Hi

You can switch to a different speed at any point during the cycle. To stop the cycle at any point during blending, press Stop.

### ⚡ PULSE

The Pulse function is used for chopping, mincing, whipping or other momentary tasks that do not require a long blend cycle. You can also Pulse ⚡ to quickly stir a blend before serving.

The Pulse setting runs at speed 7 and will only run while the Pulse ⚡ icon remains pressed. When the icon is released, the motor shuts off.

## 5.5 CLASSIC 570™



### 🥤 SMOOTHIE

This cycle is designed specifically for various types of smoothies and thick drinks that frequently use dense or frozen ingredients. It slows down and speeds up automatically during the course of the cycle. This allows the blender to draw the ingredients into the blending vortex, creating the desired texture.

### ● INCREMENTAL SPEEDS

The Classic 475 comes with three incremental speed cycles that allow you to completely customise the consistency of your blend.

- Lo
- Medium
- Hi

You can switch to a different speed at any point during the cycle. To stop the cycle at any point during blending, press Stop.

### 🍲 HOT SOUP

This cycle is designed for hot recipes. The cycle's length of time, combined with the speed of the motor, heats the ingredients to a hot temperature. This cycle can also be used for hot chocolate, syrups and fondue.

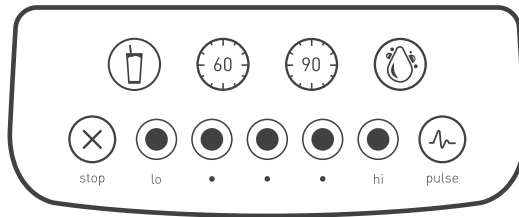
When using fresh ingredients, remember that the speed of the blade generates enough heat to warm the ingredients. Do not add any liquids or ingredients over 46° C (115° F) to the jar when preparing soups or hot items.

### ⚡ PULSE

The Pulse function is used for chopping, mincing, whipping or other momentary tasks that do not require a long blend cycle. You can also Pulse ⚡ to quickly stir a blend before serving.

The Pulse setting runs at speed 7 and will only run while the Pulse ⚡ icon remains pressed. When the icon is released, the motor shuts off.

## 5.6 CLASSIC 575™



### SMOOTHIE

This cycle is designed specifically for various types of smoothies and thick drinks that frequently use dense or frozen ingredients. It slows down and speeds up automatically during the course of the cycle. This allows the blender to draw the ingredients into the blending vortex, creating the desired texture.

### ONE-TOUCH TIMED CYCLES

The Classic 575 comes equipped with two, one-touch timed cycles: one 60-second and one 90-second. These cycles free your hands for other kitchen tasks and are ideal for recipes that require longer blending times, such as hot soups or bread dough.

### CLEAN

This cycle that automatically cleans the inside of your blender jar. To use the Clean cycle:

1. Add 240 ml of water and a drop of dish soap to the blender jar.
2. Secure the lid and place the jar on the blender base.
3. Press the Clean button.
4. Once the cycle is complete, remove the jar and rinse.

For best results, use the Clean cycle immediately after blending.


### INCREMENTAL SPEEDS


The Classic 575 comes with five incremental speed cycles that allow you to completely customise the consistency of your blend.

- Lo
- Medium-Lo
- Medium
- Medium-Hi
- Hi

You can switch to a different speed at any point during the cycle. To stop the cycle at any point during blending, press Stop.

### PULSE

The Pulse function is used for chopping, mincing, whipping or other momentary tasks that do not require a long blend cycle. You can also Pulse  to quickly stir a blend before serving.

The Pulse setting runs at speed 7 and will only run while the Pulse  icon remains pressed. When the icon is released, the motor shuts off.

## SECTION 6: CARE AND CLEANING

### 6.1 CLEANING AFTER USE

1. Add 240 ml of hot water and a drop of liquid dish soap to the blender jar.
2. Place the lid tightly onto the jar.
3. Place the jar on the blender base and, with your hand placed on top of the lid, press the Pulse button for 5 seconds or press the Clean cycle button.
4. Rinse well.
5. Clean the blender base by simply wiping the base and interface with a damp cloth.

### 6.2 LONG-TERM SANITATION

1. For long-term sanitation, fill the blender jar with hot water.
2. Add one to two teaspoons (5-10 ml) of liquid chlorine bleach to the jar.
3. Stir for 10 seconds to mix water and bleach. Let mixture stand in the blender jar for five minutes.
4. Empty water/bleach mixture. Turn the jar upside down on a dish rack until dry.

### 6.3 CLEANING TIPS AND CAUTIONS

- Do not use stiff bristled brushes or abrasive cloths/pads to clean the blender base or jar, as this will dull or scratch the surface.
- NEVER submerge the blender motor in water. Avoid submerging blender jars for more than 5 minutes. Water penetration through the lower jar seals will reduce the life of the jar. After cleaning, we recommend the blender jar be stored upright.
- BLENDER JAR IS DISHWASHER SAFE—TOP RACK ONLY! Extreme temperatures damage the lower seal of the jar. We recommend hand washing to prolong the life of the blender jar. We do not recommend the jar be used or exposed to temperatures above boiling (100°C, 212°F).

## SECTION 7: TROUBLESHOOTING


While we don't expect you to have any problems with your blender, sometimes failures do occur. Use the following guidelines to see if the problem is easily fixed or requires service.


### 7.1 BLENDER MOTOR WILL NOT TURN ON (NO POWER)

If the blender motor will not turn on, try the following:

- Determine if the Liquid Crystal Display (LCD) is lit. An absence of a lit LCD indicates a lack of power to the unit.
- Make sure the main power switch on the back lower-right corner is turned on. (On is indicated by the vertical slash (I) on the power switch).
- Check your house circuit breaker switch to make sure it is set to the ON position.
- Unplug the power cord from the wall receptacle, wait 5 seconds, then plug the power cord back in.

### 7.2 ERROR MESSAGES ON DISPLAY

 **Overload:** This message indicates an overload on the motor. Turn off and unplug the unit. Remove the blender jar from the motor base, and turn the shaft by hand to ensure the blade turns freely. If the blade does not move freely, check for any obstruction in the jar. If the blade moves freely, plug in the unit and turn the blender on. If the overload condition reoccurs, please contact your Blendtec service agent for further assistance.



 **Overtemp:** This message indicates that the motor is overheating. The blender has been disabled until the unit cools to operating temperature. Turn off and unplug the unit. Allow it to cool for at least 20 minutes.

**E-05** E-05 (Reset Error): This message indicates a permanent failure of the electronics in the unit. Please contact your Blendtec service agent for repair/replacement (see Section 8: Warranty).

**E-04** E-04 (No Zero Crossing): This message indicates failure of a component on the electronic board. Please contact your Blendtec service agent for repair/replacement (see Section 8: Warranty).


### 7.3 NOISE LEVEL CHANGES

If the blender noise level has increased from original levels, determine whether the sound is coming from the blender motor or jar.

- **Blender motor:** Remove the jar, and press Pulse . Listen to the motor. If it is excessively noisy, please contact your Blendtec service agent for evaluation.
- **Jar:** After checking the motor, fill the jar with 480 ml of water and place back on the motor base. Run the blender for a few seconds by pressing the Pulse  button.
- If you have more than one jar, test a different jar to determine whether the sound is different. If a jar is excessively noisy, or if the blade assembly seems loose or sounds gravelly when turned by hand, please contact a Blendtec service agent.

### 7.4 BLENDED TEXTURE UNSATISFACTORY

If the blended texture of product is lumpy or uneven, do the following:

- Ensure the mixture is not cavitating during the cycle. Cavitation is a condition in which an air pocket forms within the mix because it is too cold or too solid. The blender blade then spins freely in this cavity. This problem can be corrected by increasing the mix temperature by reducing ice, increasing liquid and/or ensuring that the frozen ingredients used in the recipe are never colder than -12 degrees Celsius (10 degrees Fahrenheit).
- If the recipe is mixing well but has not had enough time for complete blending, increase the cycle time. Try a longer cycle or touch and hold the Pulse  button for the required extra blending time.
- **TRIED EVERYTHING?** If none of the preceding suggestions work, contact your Blendtec service agent for further assistance.

**INSTRUCTIONS THAT APPEAR IN THIS USER GUIDE ARE NOT MEANT TO COVER EVERY POSSIBLE CONDITION OR SITUATION THAT MAY OCCUR. GOOD JUDGMENT MUST BE USED WHEN OPERATING THIS OR ANY OTHER MACHINERY.**

## SECTION 8: WARRANTY

### WARRANTY DESCRIPTION

The motor base and jar assembly, including all moving jar parts, are covered against leaking or breakage for the warranty period. Warranties begin from the date of purchase.

Cosmetic damage, product abuse, unreasonable use, damage resulting from an accident (including fire, flood, earthquake or other natural disasters), product tampering, use of accessories not endorsed by Blendtec, service performed or attempted by unauthorised service agencies or units that have modifications or have been used for commercial purposes are not included under this warranty.

The quality of Blendtec blenders is unsurpassed. You will enjoy years of wonderful and reliable service from your Blendtec Classic series blender.

**THIS WARRANTY APPLIES ONLY TO PRODUCTS SOLD BY BLENDTEC OR ITS AUTHORISED DEALERS**

### LIMITED WARRANTY

Blendtec warrants the blender motor to be free of defect in material and workmanship for the warranty period. During this period, such defects will be repaired or the product replaced at Blendtec's discretion without charge. This warranty does not cover damage caused by misuse, accident or negligence. All implied warranties, including but not limited to implied warranties of fitness and merchantability, are limited in duration to the warranty period on the motor and jar. Any unit submitted for repair must be accompanied by proof of original purchase. For repairs under warranty, Blendtec will provide prepaid shipping. For repairs out of warranty, shipping must be arranged and paid for by the customer. Send all units for repair to:



**For International toll-free service please contact:**

Australia	1-800-014098
Canada	(855) 230-0888
France	0-800-910346
Japan	0066-33-821731
Mexico	001-855-230-0888
South Korea	003-081-32941
Spain	900-948733
Taiwan	008-01147146
United Kingdom	0800-1510183

**The above limitations may not apply in states where limited warranties are not allowed. Other warranties may apply outside of the USA and Canada. Using a machine outside the country it was designed for will void the warranty.**

## UNDER WARRANTY

1. Contact Blendtec immediately to diagnose the difficulty. Please have blender serial number ready as well as a description of the problem. Do not attempt to do your own repairs. Repairs made by persons other than Blendtec authorised service representatives will void the warranty. Many issues can be resolved simply and quickly over the phone.
2. If the difficulty cannot be resolved over the phone, your unit may require replacement. If blender is under warranty, Blendtec will repair or replace the unit at no cost. Cosmetic damage and abuse are not included.
3. Upon receiving instructions from Blendtec, box up your existing unit and enclose the following:

Your Name: \_\_\_\_\_  
Address: \_\_\_\_\_  
Phone Number: \_\_\_\_\_  
Motor Serial No. (Found on bottom of motor base): \_\_\_\_\_  
Cycle Count (From the LCD Information Centre): \_\_\_\_\_  
Your Purchase Date: \_\_\_\_\_  
Place Of Purchase: \_\_\_\_\_  
An explanation of the problem: \_\_\_\_\_

### Notice To Australian Customers:

Our goods come with guarantees that cannot be excluded under the Australian Consumer Law. You are entitled to a replacement or refund for a major failure and for compensation for any other reasonably foreseeable loss or damage. You are also entitled to have the goods repaired or replaced if the goods fail to be of acceptable quality and the failure does not amount to a major failure.

## OUT OF WARRANTY

1. Contact Blendtec to diagnose the difficulty. Please have the blender serial number ready along with a description of the problem. Do not attempt to do your own repairs. Many issues can be resolved simply and quickly over the phone.
2. If the blender is not under warranty and you wish to have it repaired, please call customer service with your serial number, place of purchase and date of purchase so we may give you further instructions on how to send your machine in for an out of warranty repair.
3. When you ship your unit please enclose the following:

Your Name: \_\_\_\_\_  
Address: \_\_\_\_\_  
Phone Number: \_\_\_\_\_  
Motor Serial No. (Found on bottom of motor base): \_\_\_\_\_  
Cycle Count (From the LED Information Centre): \_\_\_\_\_  
Your Purchase Date: \_\_\_\_\_  
Place Of Purchase: \_\_\_\_\_  
An explanation of the problem: \_\_\_\_\_

# SERIE CLÁSICA



ESPAÑOL

blendtec®

MANUAL DEL PROPIETARIO  
Y GUÍA DEL USUARIO

# ÍNDICE

<b>SECCIÓN 1</b> - PRECAUCIONES IMPORTANTES .....	<b>19</b>
<b>SECCIÓN 2</b> - DESEMBALAJE.....	<b>21</b>
<b>SECCIÓN 3</b> - CONOZCA SU NUEVA LICUADORA.....	<b>21</b>
<b>SECCIÓN 4</b> - INSTALACIÓN .....	<b>22</b>
<b>SECCIÓN 5</b> - INFORMACIÓN GENERAL DE FUNCIONAMIENTO.....	<b>24</b>
<b>SECCIÓN 6</b> - CUIDADO Y LIMPIEZA.....	<b>29</b>
<b>SECCIÓN 7</b> - RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS.....	<b>30</b>
<b>SECCIÓN 8</b> - GARANTÍA.....	<b>31</b>

## SECCIÓN 1: PRECAUCIONES IMPORTANTES

### INFORMACIÓN IMPORTANTE

Lea detenidamente todas las instrucciones antes de usar su nueva licuadora Blendtec®. Seguir estas instrucciones le ayudará a evitar lesiones y daños al aparato, además de garantizar que tenga la mejor experiencia posible con su nueva licuadora.

#### 1.1 EVITE EL CONTACTO CON LAS PIEZAS MÓVILES

- Mantenga SIEMPRE los dedos, manos, cabello y prendas de vestir alejados de las piezas móviles.
- Mantenga SIEMPRE los utensilios alejados del acoplamiento y las cuchillas durante su funcionamiento, ya que los utensilios pueden dañar las cuchillas o la jarra de la licuadora.
- NUNCA coloque las manos dentro de la jarra o añada sustancias a mano cuando la jarra de la licuadora esté en la base del motor.
- NUNCA toque las cuchillas con los dedos, independientemente de que esté la jarra o no en la base del motor.
- NUNCA coloque la jarra en el acoplamiento si el motor está en funcionamiento.
- NO sacuda o retire la jarra mientras esté en funcionamiento.

Estas precauciones evitarán lesiones personales o daños a la licuadora.

#### 1.2 NUNCA UTILICE LA LICUADORA SI PARECE ESTAR DAÑADA

Si hay fallos en el funcionamiento de la licuadora, llame primero a su agente de servicio. Si la licuadora se ha caído o dañado de alguna manera, devuélvala a un agente de servicio de Blendtec inmediatamente para su revisión, reparación, ajuste eléctrico o mecánico, o su eventual reemplazo.

#### 1.3 NUNCA UTILICE LA LICUADORA SUMERGIDA EN LÍQUIDO

Para protegerse contra el riesgo de descarga eléctrica, no coloque la base del motor en agua o cualquier otro líquido. No use la licuadora al aire libre donde podría llover.

#### 1.4 NUNCA COLOQUE PRODUCTOS NO ALIMENTICIOS EN LA JARRA

Es peligroso colocar utensilios, rocas y vidrio en la jarra. Los daños causados por dichos objetos extraños invalidarán la garantía. Mantenga las manos y los utensilios fuera de la jarra mientras está licuando para reducir el riesgo de lesiones graves a las personas o daños a la licuadora. Los utensilios se pueden utilizar únicamente cuando la licuadora no está funcionando.

#### 1.5 NUNCA UTILICE LA LICUADORA SIN COLOCAR LA TAPA

#### 1.6 NUNCA UTILICE LA LICUADORA CON ACCESORIOS NO SUMINISTRADOS POR BLENDTEC

El uso de cualquier accesorio no autorizado puede causar incendios, choques eléctricos o lesiones e invalidará la garantía.

#### 1.7 LA JARRA DEBE ESTAR COLOCADA CORRECTAMENTE MIENTRAS ESTÁ EN FUNCIONAMIENTO

## 1.8 ADVERTENCIA: NO LICUE LÍQUIDOS CALIENTES U OTROS INGREDIENTES CALIENTES

Iniciar el ciclo de licuado con líquidos hirviendo o demasiado calientes puede causar quemaduras o provocar que la tapa salga volando.

## 1.9 TENGA CUIDADO AL LICUAR EN EL CICLO DE SOPA CALIENTE

Al licuar usando el ciclo de Hot Soup (sopa caliente), la fricción de la cuchilla calentará el contenido. La tapa ventilada permitirá aliviar la presión. Tenga cuidado de no entrar en contacto con cualquier vapor que salga de la tapa central transparente.

## 1.10 PRECAUCIONES CON EL CABLE DE ALIMENTACIÓN

- NUNCA opere la licuadora cuando el cable o enchufe estén dañados. Si el cable de alimentación está dañado, este debe ser reemplazado por el fabricante o su agente de servicio autorizado para evitar riesgos.
- NO permita que el cable cuelgue del borde de la superficie de trabajo.
- NUNCA use un cable de extensión con la unidad.
- Desenchufe la licuadora cuando no esté en uso, antes de cambiarla de lugar y durante su limpieza.

## 1.11 NUNCA INTENTE REPARAR LA UNIDAD DE POTENCIA

Nunca quite la cubierta del motor de la licuadora. El motor de la licuadora no contiene partes que puedan ser reparadas o ajustadas por el usuario. Un agente de servicio cualificado debe hacer todos los ajustes de servicio. Quitar la cubierta o intentar realizar ajustes de servicio a la licuadora invalidará la garantía.

## 1.12 APAGUE EL INTERRUPTOR CUANDO EL APARATO NO ESTÉ EN USO

El interruptor (interruptor de encendido y apagado) se encuentra en la parte posterior de la cubierta del motor de la licuadora.

## 1.13 ¡EVITE TOCAR EL ACOPLAMIENTO DE LA LICUADORA O EL EJE DE LA JARRA DESPUÉS DE SU USO!

El acoplamiento de la licuadora y el eje de la jarra pueden alcanzar altas temperaturas después de ciclos de licuado.

## 1.14 SEGURIDAD

Este aparato no está diseñado para ser usado por personas (incluyendo a niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimiento, a menos que hayan recibido supervisión o instrucciones relativas al uso del aparato por una persona responsable de su seguridad. Es necesario vigilar a los niños para asegurarse de que no jueguen con el aparato.

## 1.15 ¡ESTA LICUADORA ESTÁ DESTINADA ÚNICAMENTE PARA USO DOMÉSTICO! CUALQUIER USO DE ESTA LICUADORA PARA FINES COMERCIALES INVALIDARÁ TODAS LAS GARANTÍAS

## 1.16 NUNCA OPERE LA LICUADORA CUANDO ESTÉ LLENA MÁS ALLÁ DEL NIVEL INDICADO EN LA JARRA GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

## SECCIÓN 2: DESEMBALAJE

### GUARDE TODOS LOS MATERIALES DEL EMPAQUE Y LAS INSTRUCCIONES PARA SU USO POSTERIOR

#### 2.1 DESEMPAQUE DE SU LICUADORA

Debería de haber recibido los siguientes artículos:

- Base del motor de la serie Clásica
- Jarra con tapa
- Folleto Blendtec 101
- Tarjeta de registro de garantía y Servicio al cliente

Se pueden haber incluido documentos adicionales dependiendo de la presentación de que se trate.

1. Retire la base del motor, la jarra y la tapa de la licuadora del paquete.
2. Desenrolle el cable de alimentación.
3. Verifique que no haya cualquier tipo de material que pueda haber bloqueado los orificios de ventilación en la parte inferior de la base del motor de la licuadora.
4. Inspeccione todos los artículos para verificar que no haya ocurrido daño alguno durante el envío.
5. Si ha ocurrido algún daño, comuníquese con el agente de servicio de Blendtec inmediatamente.

#### 2.2 ANOTE EL NÚMERO DE SERIE Y LA FECHA DE COMPRA

Anote el número de serie del motor de su licuadora y la fecha de compra en el espacio a continuación. Necesitará estos datos cuando contacte a Blendtec para que le brinden servicio o para hacer preguntas.

Número de serie del motor (Ubicado en la parte inferior de la base del motor):

Fecha de compra: \_\_\_\_\_

Comprado en: \_\_\_\_\_

#### 2.3 REGISTRO DE SU LICUADORA

Regístrese en línea en [www.blendtec.com/registration](http://www.blendtec.com/registration)

## SECCIÓN 3: CONOZCA SU LICUADORA

(Consulte las Figuras 1 y 2)

#### 3.1 BASE DEL MOTOR DE LA LICUADORA

- Interfaz táctil inteligente: Consta de velocidades y ciclos predeterminados de un solo toque, así como los botones Stop (Detener) y Pulse (Pulso).
- Acoplamiento de metal endurecido: Está ubicado donde la jarra se acopla con el motor para hacer girar la cuchilla. Está fabricado de metal endurecido.
- Centro de información LCD: Muestra el número de veces que se presionó un botón de ciclo de licuado.
- Unidad de potencia: Esta unidad se encuentra dentro de la base de motor de la licuadora y contiene los elementos electrónicos computarizados que hacen funcionar la licuadora.
- Cubierta de la base del motor: Alberga la unidad de potencia con un material plástico duradero.
- Interruptor: Situado en la esquina inferior derecha de la cubierta de la base del motor.
- Cable de alimentación: Se encuentra en la parte posterior de la cubierta de la base del motor.

### 3.2 MONTAJE DE LA JARRA DE LA LICUADORA

El montaje de la jarra de licuadora incluye la jarra de la licuadora, las cuchillas y la tapa.

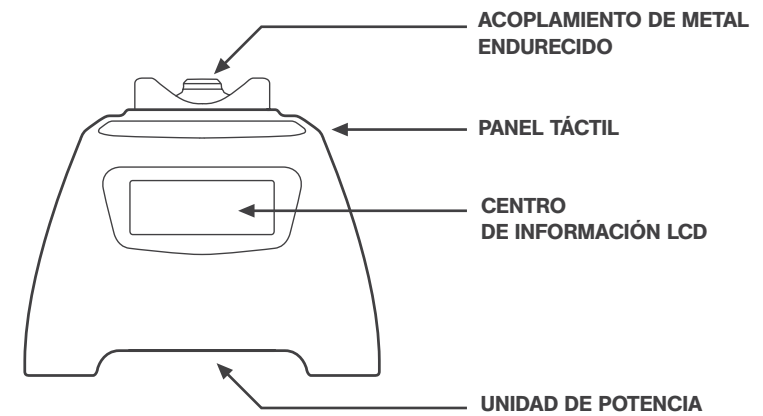
- Jarra: Jarra durable, sin BPA y fácil de limpiar
- Ensamblaje de las cuchillas: Cuchillas de acero inoxidable de diseño exclusivo que proporcionan un licuado rápido y constante.
- Tapa: La tapa ventilada sella los líquidos dentro de la jarra durante el licuado.

*NOTA: No se recomienda llenar la jarra de la licuadora más allá de la capacidad indicada.*

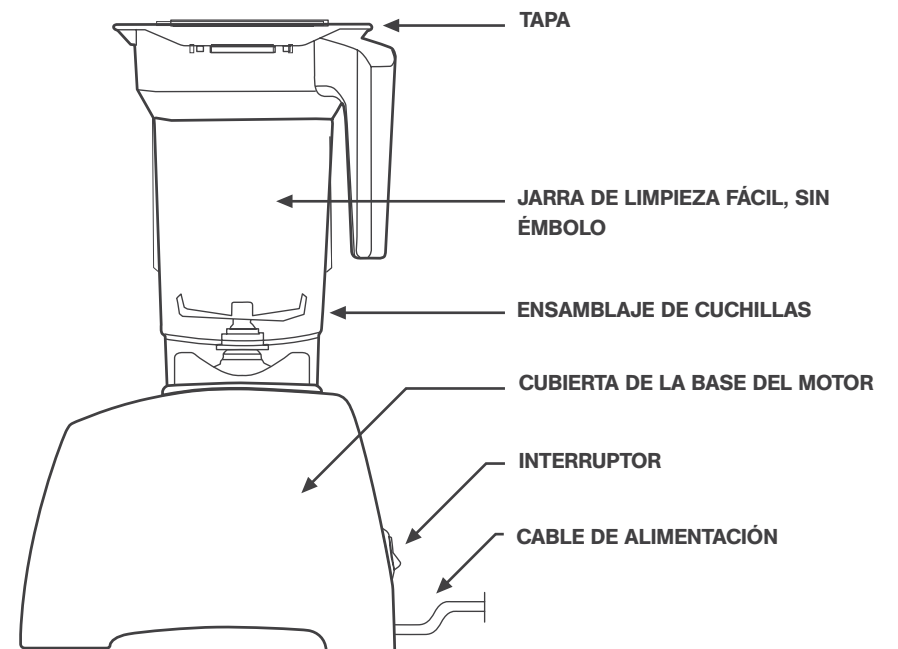
## SECCIÓN 4: INSTALACIÓN

1. Coloque la licuadora sobre una superficie plana, limpia y seca. Los orificios de ventilación deben estar despejados para permitir un enfriamiento adecuado durante el uso de la licuadora.
2. Asegúrese de que un tomacorriente esté disponible a menos de dos pies (61 cm) del motor de la licuadora.
3. Asegúrese de que el interruptor principal que se encuentra en la parte posterior de la base del motor esté apagado antes de enchufar la licuadora.
4. Encienda la unidad accionando el interruptor a la posición ON (Encendido).
5. Coloque la jarra de la licuadora debidamente llena, con la tapa en su lugar, sobre la base de la licuadora.

**FIGURA 1 VISTA FRONTAL: BASE DEL MOTOR**



**FIGURA 2 VISTA LATERAL: MONTAJE DE LA BASE DEL MOTOR Y JARRA**



## SECCIÓN 5: INFORMACIÓN GENERAL DE FUNCIONAMIENTO

### 5.1 INSTRUCCIONES PARA RECETAS RÁPIDAS:








siga estos pasos para empezar de inmediato.

1. Elija una receta en el folleto Blendtec 101 incluido.
2. Reúna todos los ingredientes.
3. Llene la jarra de la licuadora tal como se indica en la receta.
4. Coloque la tapa de la licuadora en la jarra. Asegúrese de que haya sido colocada correctamente.
5. Encienda el interruptor principal que se encuentra en la parte posterior de la base del motor de la licuadora.
6. Coloque la jarra en la base, asegurándose de que esté colocada segura y completamente sobre la base del motor.
7. Presione el botón del panel táctil que se indica en la receta una vez (o las veces se indiquen en la receta).
8. Al finalizar el ciclo, retire la jarra de la licuadora de la base del motor.
9. Retire la tapa de la jarra y sirva tal como se indica en la receta.
10. Para obtener los mejores resultados de limpieza, realícela inmediatamente después de haber licuado.  
(Véase CUIDADO Y LIMPIEZA, 6.1)

### 5.2 TODA LA INFORMACIÓN SOBRE LOS CICLOS DE LICUADO

Los ciclos de licuado son ciclos cronometrados que han sido diseñados para tipos específicos de mezclas. Estos ciclos de un solo toque se aceleran, frenan y apagan de forma automática, por lo que los resultados son perfectos cada vez.

Cada licuadora de la serie Clásica cuenta con varias configuraciones y ciclos predeterminados que proporcionan una amplia gama de recetas y funciones\*:

-  **Smoothie** : smoothies de frutas, smoothies verdes, malteadas
-  **Cronometrado de un solo toque**: se usa para mezclar los ingredientes durante un ciclo de tiempo de 60 segundos o 90 segundos
-  **Limpieza** : ciclo de limpieza automático
-  **Velocidad progresiva**: ciclos de 50 segundos que licuan a velocidad baja, media-baja, media, media-alta y alta
-  **Detener**: detiene la licuadora en cualquier momento durante el licuado
-  **Sopa caliente** : sopas, chocolate caliente, jarabes, fondues
-  **Pulso**: se utiliza para mezclar, cortar o picar rápidamente a alta velocidad

\*Las interfaces y ciclos variarán según el modelo

### 5.3 CLÁSICA 475™



#### **SMOOTHIE**

Este ciclo ha sido diseñado específicamente para varios tipos de smoothies y bebidas espesas que frecuentemente usan ingredientes densos o congelados. Frena y acelera automáticamente durante el transcurso del ciclo. Esto permite que la licuadora atraiga los ingredientes hacia el vórtice de licuado, creando la textura deseada.

#### **VELOCIDADES PROGRESIVAS**

La licuadora Clásica 475 cuenta con tres ciclos de velocidad progresiva que le permiten personalizar completamente la consistencia de la mezcla.

- **Lo (baja)**
- **Medium (media)**
- **Hi (alta)**

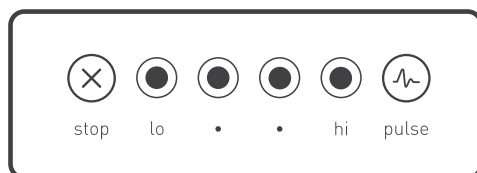
Puede cambiar de velocidad en cualquier momento durante el ciclo. Para detener el ciclo en cualquier momento durante el licuado, pulse Stop (Detener).

#### **PULSO**

El botón de Pulse (Pulso) se utiliza para cortar, picar, batir y realizar otras funciones momentáneas que no requieren de un largo ciclo de licuado. También puede utilizar el botón de pulso para remover rápidamente una mezcla antes de servir.

La programación de pulso funciona a velocidad 7 y se ejecutará únicamente mientras se mantenga pulsado el botón Pulse (Pulso). Cuando se suelta el botón, el motor se apaga.

## 5.4 CLÁSICA 560™



### ● VELOCIDADES PROGRESIVAS

La licuadora Clásica 560 cuenta con cuatro ciclos de velocidad progresiva que le permiten personalizar completamente la consistencia de la mezcla.

- Lo (baja)
- Medium (media)
- Medium-hi (media-alta)
- Hi (alta)

Puede cambiar de velocidad en cualquier momento durante el ciclo. Para detener el ciclo en cualquier momento durante el licuado, pulse Stop (Detener).

### Ⓜ PULSO

El botón de Pulse (Pulso) se utiliza para cortar, picar, batir y realizar otras funciones momentáneas que no requieren de un largo ciclo de licuado. También puede utilizar el botón de pulso para remover rápidamente una mezcla antes de servir.

La programación de pulso funciona a velocidad 7 y se ejecutará únicamente mientras se mantenga pulsado el botón Pulse (Pulso). Cuando se suelta el botón, el motor se apaga.

## 5.5 CLÁSICA 570™



### Ⓜ SMOOTHIE

Este ciclo ha sido diseñado específicamente para varios tipos de smoothies y bebidas espesas que frecuentemente usan ingredientes densos o congelados. Frena y acelera automáticamente durante el transcurso del ciclo. Esto permite que la licuadora atraiga los ingredientes hacia el vórtice de licuado, creando la textura deseada.

### ● VELOCIDADES PROGRESIVAS

La licuadora Clásica 570 cuenta con tres ciclos de velocidad progresiva que le permiten personalizar completamente la consistencia del licuado. Cada ciclo manual dura 50 segundos y licúa a las siguientes velocidades:

- Lo (baja): Velocidad 1
- Medium (media): Velocidad 5
- Hi (alta): Velocidad 9

Puede cambiar de velocidad en cualquier momento durante el ciclo. Para detener el ciclo en cualquier momento durante el licuado, pulse Stop (Detener).

### Ⓜ HOT SOUP (SOPA CALIENTE)

Este ciclo ha sido diseñado para recetas calientes. La duración del ciclo, en combinación con la velocidad del motor, calienta los ingredientes a una alta temperatura. Este ciclo también puede ser utilizado para chocolate caliente, jarabes y fondue.

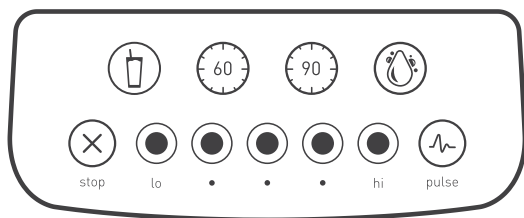
Al usar ingredientes frescos, recuerde que la velocidad de la cuchilla genera suficiente calor como para calentar los ingredientes. No añada líquidos o ingredientes que estén a una temperatura superior a 115 °F (46 °C) cuando prepare sopas o recetas calientes.

### Ⓜ PULSO

El botón de Pulse (Pulso) se utiliza para cortar, picar, batir y realizar otras funciones momentáneas que no requieren de un largo ciclo de licuado. También puede utilizar el botón de pulso para remover rápidamente una mezcla antes de servir.

La programación de pulso funciona a velocidad 7 y se ejecutará únicamente mientras se mantenga pulsado el botón Pulse (Pulso). Cuando se suelta el botón, el motor se apaga.

## 5.6 CLÁSICA 575™



### SMOOTHIE

Este ciclo ha sido diseñado específicamente para varios tipos de smoothies y bebidas espesas que frecuentemente usan ingredientes densos o congelados. Frena y acelera automáticamente durante el transcurso del ciclo. Esto permite que la licuadora atraiga los ingredientes hacia el vórtice de licuado, creando la textura deseada.

### CICLOS CRONOMETRADOS DE UN SOLO TOQUE

La licuadora Clásica 575 viene equipada de dos ciclos cronometrados de un solo toque: uno de 60 segundos y otro de 90 segundos. Estos ciclos permiten liberar sus manos para realizar otras tareas en la cocina y son ideales para las recetas que requieren tiempos de licuado más largos, tales como las sopas calientes o la masa para pan.

### CLEAN (LIMPIEZA)

Este ciclo limpia automáticamente el interior de la jarra de la licuadora.

Para utilizar el ciclo de limpieza:

1. Añada 1 taza (240 ml) de agua y una gota de jabón líquido para platos a la jarra de la licuadora.
2. Asegure la tapa y coloque la jarra en la base de la licuadora.
3. Presione el botón Clean (Limpieza).
4. Una vez que el ciclo termine, quite la jarra y enjuáguela.

Para mejores resultados, use el ciclo de limpieza inmediatamente después de haber licuado.

### VELOCIDADES PROGRESIVAS

La licuadora Clásica 575 cuenta con cinco ciclos de velocidad progresiva que le permiten personalizar completamente la consistencia de la mezcla.

- Lo (baja)
- Medium-lo (media-baja)
- Medium (media)
- Medium-hi (media-alta)
- Hi (alta)

Puede cambiar de velocidad en cualquier momento durante el ciclo. Para detener el ciclo en cualquier momento durante el licuado, pulse Stop (Detener).

### PULSO

El botón de Pulse (Pulso) se utiliza para cortar, picar, batir y realizar otras funciones momentáneas que no requieren de un largo ciclo de licuado. También puede utilizar el botón de pulso para remover rápidamente una mezcla antes de servir.

La programación de pulso funciona a velocidad 7 y se ejecutará únicamente mientras se mantenga pulsado el botón Pulse (Pulso). Cuando se suelta el botón, el motor se apaga.

## SECCIÓN 6: CUIDADO Y LIMPIEZA

### 6.1 LIMPIEZA DESPUÉS DEL USO

1. Añada 1 taza (240ml) de agua caliente y una gota de jabón líquido para platos en la jarra de la licuadora.
2. Coloque la tapa firmemente en la jarra.
3. Coloque la jarra en la base de la licuadora y, con la mano colocada sobre la tapa, presione el botón Pulse durante 5 segundos o presione el botón del ciclo de limpieza.
4. Enjuague bien.
5. Limpie la base y la interfaz de la licuadora usando un paño húmedo.

### 6.2 HIGIENIZACIÓN A LARGO PLAZO

1. Para la higienización a largo plazo, llene la jarra con agua caliente.
2. Añada uno o dos cucharaditas (5 a 10 ml) de cloro en la jarra.
3. Remueva durante 10 segundos para mezclar el agua y la lejía. Deje reposar la mezcla durante cinco minutos en la jarra.
4. Vacíe la mezcla de agua y lejía. Coloque la jarra al revés en el escurridor de platos hasta que se seque.

### 6.3 ADVERTENCIAS Y CONSEJOS DE LIMPIEZA

- No utilice cepillos de cerdas duras o paños/esponjas abrasivas para limpiar la jarra o la base de la licuadora, ya que esto opacará o rayará la superficie.
- NUNCA sumerja el motor de la licuadora en el agua. Evite sumergir las jarras de licuadora durante más de 5 minutos. La filtración de agua por los sellos inferiores del tarro reducirá la vida útil de la jarra. Después de la limpieza, se recomienda almacenar la jarra de la licuadora en posición vertical.
- LA JARRA DE LA LICUADORA ES APTA PARA EL LAVAVAJILLAS ¡ÚNICAMENTE EN LA REJILLA SUPERIOR! Las temperaturas extremas dañan el sello inferior de la jarra. Recomendamos lavar a mano para prolongar la vida útil de la jarra de la licuadora. No se recomienda utilizar o exponer la jarra a temperaturas superiores al punto de ebullición (212 °F o 100 °C).



## SECCIÓN 7: RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Aunque no prevemos que tenga problemas con su licuadora, en ocasiones ocurren fallos. Utilice las siguientes pautas para determinar si el problema se puede solucionar fácilmente o si requerirá de servicio.

### 7.1 EL MOTOR DE LA LICUADORA NO ENCIENDE (SIN ENERGÍA)

Si el motor de la licuadora no enciende, pruebe lo siguiente:

- Determine si la pantalla de cristal líquido (LCD) está encendida. Si no se ilumina la pantalla LCD, esto indica una falta de energía a la unidad.
- Asegúrese de que el interruptor principal en la esquina inferior derecha en la parte posterior esté encendido. (El encendido se indica por la barra vertical (I) en el interruptor).
- Compruebe el interruptor del disyuntor de su vivienda para asegurarse de que esté en la posición ON (Encendido).
- Desenchufe el cable de alimentación del tomacorriente, espere 5 segundos, luego enchufe el cable de alimentación nuevamente.

### 7.2 MENSAJES DE ERROR EN PANTALLA



**Overload (Sobrecarga):** Este mensaje indica una sobrecarga en el motor. Apague y desenchufe la unidad. Retire la jarra de la base del motor y gire el eje a mano para asegurarse de que la cuchilla gira libremente. Si la cuchilla no se mueve libremente, compruebe si hay alguna obstrucción en la jarra. Si la cuchilla se mueve libremente, enchufe la unidad y encienda la licuadora. Si la sobrecarga ocurre nuevamente, llame al 1-800-BLENDTEC o al 801-222-0888 para obtener ayuda adicional.



**Overtemp (Sobrecalentamiento):** Este mensaje indica el sobrecalentamiento del motor. La licuadora ha sido desactivada mientras la unidad se enfría hasta lograr una temperatura de funcionamiento. Apague y desenchufe la unidad. Deje que se enfríe durante al menos 20 minutos.

E-05

**E-05 (Reset Error) o "Error de reinicio",** en español: Este mensaje indica una falla permanente de los componentes electrónicos de la unidad. Llame al 1-800-BLENDTEC para pedir la reparación o reemplazo (ver la Sección 8: Garantía).

E-04

**E-04 (No Zero Crossing) o Sin paso por el punto cero,** en español: Este mensaje indica una falla de un componente de la tarjeta electrónica. Llame al 1-800-BLENDTEC para pedir la reparación o reemplazo (ver la Sección 8: Garantía).

### 7.3 CAMBIOS EN EL NIVEL DE RUIDO

Si el nivel de ruido de la licuadora ha aumentado en comparación con los niveles iniciales, compruebe si el sonido proviene de la jarra o del motor de la licuadora.

- Motor de la licuadora: Retire la jarra y presione Pulse (pulso). Escuche el motor. Si hay ruido excesivo, llame al 1-800-BLENDTEC para realizar una evaluación.
- Jarra: Después de comprobar el motor, llene la jarra con 2 tazas de agua y colóquela nuevamente en la base del motor. Haga funcionar la licuadora durante unos pocos segundos presionando el botón de Pulse (Pulso).
- Si tiene más de una jarra, pruebe una jarra diferente para determinar si el sonido es diferente. Si una jarra presenta demasiado ruido, o si la cuchilla parece floja o suena áspera cuando se gira manualmente, llame al 1-800-BLENDTEC.

### 7.4 TEXTURA DE MEZCLADO INSATISFACTORIA

Si la textura del producto mezclado es grumosa o irregular, haga lo siguiente:

- Asegúrese de que la mezcla no forme cavidades durante el ciclo. La cavitación es una condición en la cual una bolsa de aire se forma dentro de la porque esta está demasiado fría o es demasiado sólida. La cuchilla de la licuadora gira entonces libremente en esa cavidad. Este problema puede corregirse aumentando la temperatura de la mezcla eliminando parte del hielo, aumentando la cantidad de líquido o asegurándose de que la temperatura de los ingredientes congelados utilizados en la receta nunca sean inferiores a 10 grados Fahrenheit (-12 grados Celsius).
- Si la receta se mezcla bien, pero no ha tenido tiempo suficiente para hacerlo por completo, aumente el tiempo del ciclo. Pruebe con un ciclo más largo o presione y sostenga el botón Pulse durante el tiempo adicional de licuado requerido.
- ¿HA PROBADO CON TODO? Si las sugerencias anteriores no funcionan, comuníquese con un agente de servicio de Blendtec para obtener ayuda adicional.

**LAS INSTRUCCIONES QUE APARECEN EN ESTE MANUAL NO PRETENDEN ABARCAR TODAS LAS POSIBLES CONDICIONES O SITUACIONES QUE PUDIERAN OCURRIR. SE DEBE USAR UN BUEN CRITERIO CUANDO UTILICE ESTE O CUALQUIER OTRO APARATO.**

## SECCIÓN 8: GARANTÍA

### DESCRIPCIÓN DE LA GARANTÍA

El montaje de la base del motor y la jarra, incluyendo todas las piezas móviles de la jarra, tienen una cobertura contra fugas o roturas durante el período de garantía. Las garantías comienzan a partir de la fecha de compra.

No se incluyen dentro de esta garantía los daños estéticos, mal uso del producto, uso irrazonable, daños causados por un accidente (incluyendo incendios, inundaciones, terremotos y otros desastres naturales), alteración del producto, uso de accesorios no autorizados por Blendtec, servicio realizado o que se haya intentado realizar por parte de agencias de servicio no autorizadas, unidades que tengan modificaciones o unidades que han sido utilizadas para fines comerciales.

La calidad de las licuadoras Blendtec es insuperable. Podrá disfrutar de años de servicio confiable y excepcional de su licuadora Blendtec serie Clásica.

**ESTA GARANTÍA SE APLICA ÚNICAMENTE A LOS PRODUCTOS VENDIDOS POR BLENDTEC O SUS DISTRIBUIDORES AUTORIZADOS**

### GARANTÍA LIMITADA

Blendtec garantiza que el motor de la licuadora esté libre de defectos en los materiales y la mano de obra durante el período de garantía. Durante este período, a criterio de Blendtec, se repararán dichos defectos o se reemplazará el producto sin costo. Esta garantía no cubre daños causados por uso incorrecto, accidente o negligencia. Todas las garantías, incluyendo las garantías implícitas de idoneidad y comerciabilidad, entre otras, están limitadas al período de duración de la garantía provista para la jarra y el motor. Cualquier unidad enviada para su reparación deberá estar acompañada del comprobante de compra original. Para reparaciones en período de garantía, Blendtec le proporcionará franqueo prepagado. Para reparaciones fuera del período de garantía, el cliente debe hacerse cargo del franqueo. Envíe las unidades que desee reparar a:

### Para servicio internacional gratuito:

Australia	1-800-014098
Canadá	(855) 230-0888
Francia	0-800-910346
Japón	0066-33-821731
México	001-855-230-0888
Corea del Sur	003-081-32941
España	900-948733
Taiwán	008-01147146
Reino Unido	0800-1510183

**Algunos estados no permiten exclusión de garantías y, por lo tanto, es posible que las limitaciones indicadas anteriormente no se apliquen. Fuera de los Estados Unidos y Canadá, es posible que se apliquen otras garantías. Se invalidará la garantía si se utiliza el aparato fuera del país para el que estaba destinado.**

## DURANTE EL PERÍODO DE LA GARANTÍA

1. Comuníquese con Blendtec de inmediato para diagnosticar el problema. Asegúrese de tener a mano el número de serie de la licuadora, así como una descripción del problema. No trate de hacer sus propias reparaciones. Las reparaciones realizadas por personas distintas a los representantes de servicio autorizados por Blendtec invalidará la garantía. Muchos problemas pueden resolverse simple y rápidamente por teléfono.
2. Si el problema no puede ser resuelto por teléfono, puede ser necesario reemplazar la licuadora. Si la licuadora se encuentra dentro del período de garantía, Blendtec reparará o reemplazará la unidad sin costo alguno. No se incluyen los daños estéticos ni el mal uso.
3. Al recibir las instrucciones de Blendtec, coloque su unidad dentro de una caja y adjunte la información siguiente:

Su nombre: \_\_\_\_\_  
Dirección: \_\_\_\_\_  
Número de teléfono: \_\_\_\_\_  
Número de serie del motor (ubicado en la parte inferior de la base del motor): \_\_\_\_\_  
Cuenta de ciclo (desde el Centro de información LCD): \_\_\_\_\_  
Su fecha de compra: \_\_\_\_\_  
Lugar de compra: \_\_\_\_\_  
Explicación del problema: \_\_\_\_\_

## FUERA DE GARANTÍA

1. Comuníquese con Blendtec para diagnosticar el problema. Asegúrese de tener a mano el número de serie de la licuadora, así como una descripción del problema. No trate de hacer sus propias reparaciones. Muchos problemas pueden resolverse simple y rápidamente por teléfono.
2. Si la licuadora está fuera de garantía y usted desea repararla, llame al servicio de atención al cliente y tenga a mano su número de serie, fecha de compra y lugar de compra para que podamos darle más instrucciones sobre cómo enviar su aparato para su reparación fuera de garantía.
3. Al enviar su licuadora, incluya lo siguiente:

Su nombre: \_\_\_\_\_  
Dirección: \_\_\_\_\_  
Número de teléfono: \_\_\_\_\_  
Número de serie del motor (ubicado en la parte inferior de la base del motor): \_\_\_\_\_  
Cuenta de ciclo (desde el Centro de información LCD): \_\_\_\_\_  
Su fecha de compra: \_\_\_\_\_  
Lugar de compra: \_\_\_\_\_  
Explicación del problema: \_\_\_\_\_

# SÉRIES CLASSIQUE



FRANÇAIS

blendtec®

GUIDE DE L'UTILISATEUR ET DU PROPRIÉTAIRE

# TABLE DES MATIÈRES

<b>SECTION 1</b> - DISPOSITIFS DE SÉCURITÉ IMPORTANTS .....	<b>37</b>
<b>SECTION 2</b> - DÉBALLER .....	<b>40</b>
<b>SECTION 3</b> - APPRENDRE À CONNAÎTRE VOTRE MÉLANGEUR .....	<b>42</b>
<b>SECTION 4</b> - INSTALLATION .....	<b>42</b>
<b>SECTION 5</b> - APERÇU D'UTILISATION .....	<b>43</b>
<b>SECTION 6</b> - ENTRETIEN ET NETTOYAGE .....	<b>48</b>
<b>SECTION 7</b> - DÉPANNAGE .....	<b>49</b>
<b>SECTION 8</b> - GARANTIE .....	<b>51</b>

## SECTION 1: DISPOSITIFS DE SÉCURITÉ IMPORTANTS INFORMATION IMPORTANTE

Veillez lire les instructions avec soins avant d'utiliser votre mélangeur Blendtec®. Suivre ces instructions aidera à prévenir les blessures et dommages à la machine et assurera que vous ayez la meilleure expérience possible avec votre nouveau mélangeur.

### 1.1 ÉVITER LE CONTACT AVEC DES PIÈCES EN MOUVEMENT

- TOUJOURS garder les doigts, mains, cheveux et vêtements éloignés des pièces en mouvement.
- TOUJOURS garder les ustensiles éloignés de la douille d'entraînement et des lames du récipient du mélangeur car les ustensiles peuvent endommager les lames ou le récipient du mélangeur
- NE JAMAIS placer les mains dans le récipient du mélangeur ou ajouter des ingrédients à la main lorsque le récipient est sur le socle du moteur
- NE JAMAIS toucher la lame avec vos doigts qu'elle soit ou non sur le socle du moteur.
- NE JAMAIS placer le récipient du mélangeur sur la base du moteur lorsque celui est en marche.
- NE PAS balancer ou enlever le récipient du mélangeur lorsque celui-ci est en marche.

Ces précautions préviendront les blessures et/ou les dommages au mélangeur.

### 1.2 NE JAMAIS FAIRE FONCTIONNER SI LE MÉLANGEUR SEMBLE ÊTRE ENDOMMAGÉ

Si le mélangeur ne fonctionne pas correctement, veuillez d'abord contacter votre représentant. Si le mélangeur chute ou est endommagé de quelque façon que ce soit, retourner le mélangeur à un représentant de Blendtec immédiatement pour un examen, une réparation, un ajustement électrique ou mécanique ou un remplacement possible.

### 1.3 NE JAMAIS FAIRE FONCTIONNER LE MÉLANGEUR DANS UN LIQUIDE

Pour protéger contre les risques de choc électrique, ne pas mettre la base du socle du moteur dans l'eau ou d'autres liquides. Ne pas utiliser le mélangeur à l'extérieur lorsqu'il y a des chances de précipitations.

### 1.4 NE JAMAIS PLACER DES ITEMS QUI NE SONT PAS DES ALIMENTS DANS LE RÉCIPIENTS DU MÉLANGEUR

Des ustensiles, des roches et du verre peuvent être dangereux lorsque placés dans le récipient du mélangeur. Les dommages causés par des objets étrangers annuleront la garantie. Garder les mains et les ustensiles hors du récipient du mélangeur lors de l'utilisation pour réduire le risque de blessures sérieuses et/ou de dommages au mélangeur. Des ustensiles peuvent être utilisés seulement lorsque le mélangeur n'est pas en marche.

**1.5 NE JAMAIS FAIRE FONCTIONNER LE MÉLANGEUR SANS LE COUVERCLE EN PLACE**

**1.6 NE JAMAIS FAIRE FONCTIONNER LE MÉLANGEUR AVEC DES ACCESSOIRES QUI NE SONT PAS VENDUS PAR BLENDTEC**

L'utilisation d'accessoires non autorisés peut causer un incendie, un choc électrique et/ou des blessures et annulera la garantie.

**1.7 LE RÉCIPIENT DU MÉLANGEUR DOIT ÊTRE MIS CORRECTEMENT EN PLACE LORSQUE L'APPAREIL EST EN MARCHÉ**

**1.8 AVERTISSEMENT, NE PAS MÉLANGER DES LIQUIDES CHAUDS OU D'AUTRES INGRÉDIENTS CHAUDS**

Démarrer le mélangeur avec des liquides bouillants ou très chauds peut résulter en des brûlures ou causer l'explosion du couvercle.

**1.9 UTILISER AVEC PRUDENCE LORS DE L'UTILISATION DU CYCLE SOUPE CHAUDE**

Lors de l'utilisation du cycle Soupe chaude, la friction de la lame chauffera le contenu. Le couvercle ventilé permettra à la pression de s'échapper. Attention à ne pas entrer en contact avec la vapeur venant du centre clair du couvercle.

**1.10 PRÉCAUTIONS LIÉES AU CORDON D'ALIMENTATION**

- NE JAMAIS utiliser avec un cordon ou une fiche endommagés. Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant ou un représentant autorisé pour éviter les dangers.
- NE PAS permettre au cordon de pendre par-dessus le bord de la surface de travail.
- NE JAMAIS utiliser de rallonge électrique avec cet appareil.
- Débrancher le moteur du mélangeur lorsqu'il n'est pas utilisé, avant de déplacer le mélangeur ou lors du nettoyage.

**1.11 NE JAMAIS ESSAYER DE RÉPARER LE BLOC D'ALIMENTATION**

Ne jamais enlever le couvercle du moteur du mélangeur. Le moteur du mélangeur ne contient pas de pièces ajustables ou qui peuvent être réparées par l'utilisateur. Un représentant au service qualifié doit faire tous les ajustements. Enlever le couvercle ou tenter de réparer le mélangeur annulera la garantie.

**1.12 METTRE L'INTERRUPTEUR À LA POSITION ARRÊT LORSQUE LE MÉLANGEUR N'EST PAS UTILISÉ**

Never remove the blender motor cover. The blender motor does not contain user-adjustable or serviceable parts. A qualified service agent must make all service adjustments. Removing the cover or attempting to service the blender will void the warranty.

**1.13 ÉVITER DE TOUCHER LA DOUILLE D'ENTRAÎNEMENT DU MÉLANGEUR OU LA BASE DU RÉCIPIENT APRÈS L'UTILISATION!**

La douille d'entraînement et la base du récipient du mélangeur peuvent devenir très chaudes après l'utilisation.

**1.14 SÉCURITÉ**

Cet appareil n'est pas prévu pour l'utilisation par des personnes (incluant des enfants) avec des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience ou de connaissance à moins d'être supervisées ou d'avoir reçu des instructions sur l'utilisation de cet appareil par une personne responsable pour leur sécurité. Les enfants devraient être supervisés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

**1.15 CE MÉLANGEUR EST PRÉVU POUR UNE UTILISATION RÉSIDENIELLE SEULEMENT! TOUTE UTILISATION DE CE MÉLANGEUR À DES FINS COMMERCIALES ANNULE LA GARANTIE**

**1.16 NE JAMAIS UTILISER LE MÉLANGEUR AVEC PLUS QUE LA CAPACITÉ INDIQUÉE SUR LE RÉCIPIENT**

**CONSERVER CES INSTRUCTIONS**

## SECTION 2: DÉBALLER

### CONSERVER L' EMBALLAGE ET LES INSTRUCTIONS POUR UNE UTILISATION FUTURE

#### 2.1 DÉBALLER VOTRE MÉLANGEUR

Vous devriez avoir reçu les items suivants:

- Socle du moteur de la série Classique
- Récipient du mélangeur avec couvercle
- Livret Blendtec 101
- Carte d'enregistrement de la garantie et service au client

De la documentation additionnelle peut être incluse selon la configuration de l'emballage.

1. Enlever de l'emballage le socle du moteur, le récipient du mélangeur et le couvercle.
2. Dérouler le cordon d'alimentation.
3. Vérifier qu'aucun morceau de l'emballage ne bloque les trous de ventilation sous le socle du moteur.
4. Inspecter tous les items pour vous assurer qu'aucun dommage n'est survenu durant le transport.
5. S'il y a des dommages, contacter un représentant de Blendtec immédiatement.

#### 2.2 PRENDRE NOTE DU NUMÉRO DE SÉRIE ET DE LA DATE D'ACHAT

Prendre note du numéro de série sur le moteur du mélangeur et de la date d'achat dans l'espace ci-dessous.

# de série du moteur (peut être trouvé sous le socle du moteur):

.....  
Date d'achat: .....

Acheté de: .....

#### 2.3 ENREGISTREMENT DE VOTRE MÉLANGEUR

Enregistrer en ligne à [www.blendtec.com/registration](http://www.blendtec.com/registration)

ILLUSTRATION 1 VUE AVANT: SOCLE DU MOTEUR

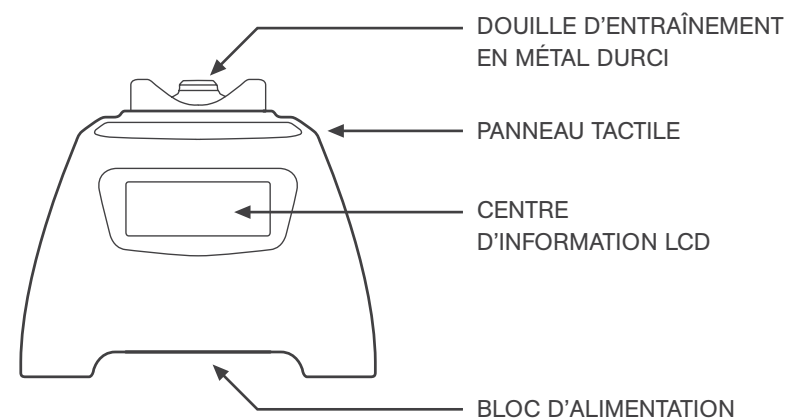
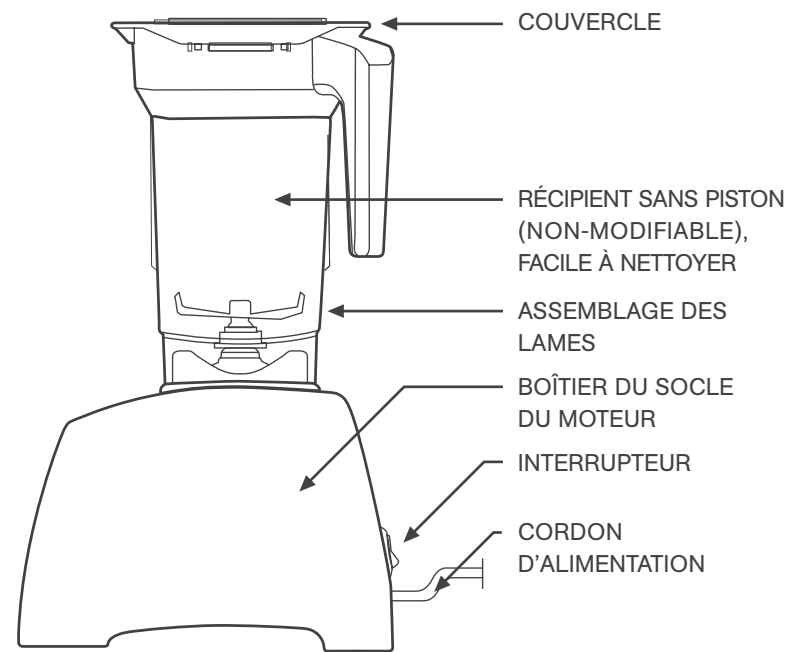


ILLUSTRATION 2 VUE DE CÔTÉ : SOCLE DU MOTEUR ET ASSEMBLAGE DU RÉCIPIENT



## SECTION 3: APPRENDRE À CONNAÎTRE VOTRE MÉLANGEUR

(Reportez-vous aux illustrations 1 et 2)

### 3.1 SOCLE DU MOTEUR DU MÉLANGEUR

- Interface intelligente à commandes tactiles Il s'agit de cycles et de vitesses préprogrammés activés avec une seule touche, ainsi que les boutons Arrêt et Pulse
- Douille d'entraînement en métal durci: Où le récipient s'accouple avec le moteur pour faire tourner les lames; fait de métal durci.
- Centre d'information LCD: Affiche le nombre de fois qu'un bouton de cycle a été poussé.
- Bloc d'alimentation Ce bloc est situé à l'intérieur du socle du moteur et contient des composants électroniques informatisés qui font fonctionner le mélangeur.
- Boîtier du socle du moteur: Abrite le bloc d'alimentation dans un matériel en plastique durable.
- Interrupteur: Situé dans le coin droit inférieur du boîtier du socle du moteur.
- Cordon d'alimentation Situé à l'arrière du boîtier du socle du moteur.

### 3.2 RÉCIPIENT DU MÉLANGEUR

L'assemblage du récipient du mélangeur consiste du récipient, de l'assemblage des lames et du couvercle.

- Récipient: Récipient durable sans BPA; facile à nettoyer
- Assemblage des lames: Lames en acier inoxydable conçues de manière unique offre une action rapide et constante.
- Couvercle: Un couvercle ventilé étanche scelle les liquides à l'intérieur du récipient durant l'utilisation.

*NOTE: Remplir le récipient au-delà de la marque de pleine capacité n'est pas recommandé.*

## SECTION 4: INSTALLATION

1. Placer le mélangeur sur une surface plane, sèche et propre. Les trous de ventilation du mélangeur ne devraient pas être obstrués pour permettre le refroidissement approprié durant l'utilisation.
2. S'assurer qu'il y a une prise de courant dans les deux pieds (60 cm) du moteur du mélangeur.
3. S'assurer que l'interrupteur à l'arrière du socle du moteur est à la position Arrêt (OFF) avant de brancher le mélangeur.
4. Mettre en marche l'appareil faisant en basculer l'interrupteur à la position Marche (ON).
5. Placer le récipient correctement rempli avec le couvercle en place sur la base du mélangeur.

## SECTION 5: APERÇU D'UTILISATION

### 5.1 INSTRUCTIONS POUR RECETTES RAPIDES








Utiliser ces étapes pour commencer immédiatement.

1. Choisir une recette du livret Blendtec 101 inclus.
2. Rassembler tous les ingrédients.
3. Remplir le récipient du mélangeur comme indiqué dans la recette.
4. Mettre le couvercle sur le récipient; s'assurer qu'il repose complètement sur le récipient.
5. Mettre en marche l'interrupteur principal situé à l'arrière du socle du moteur.
6. Placer le récipient sur le socle, s'assurant que le récipient repose solidement et complètement sur le socle du moteur.
7. Pousser le bouton du panneau tactile comme indiqué dans la recette.
8. Lorsque le cycle est complété, enlever le récipient du socle du mélangeur.
9. Enlever le couvercle du récipient et servir comme indiqué dans la recette.
10. Pour de meilleurs résultats de nettoyage, exécuter le cycle de nettoyage immédiatement.

### 5.2 AU SUJET DES CYCLES DU MÉLANGEUR

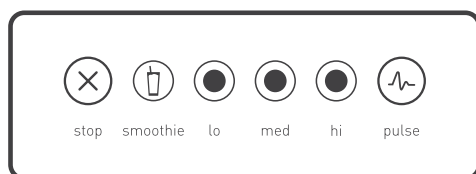
Les cycles du mélangeur sont des cycles minutés conçus pour des types spécifiques de mélange. Ces cycles activés par une seule touche accélèrent, ralentissent et s'arrêtent automatiquement pour que les résultats soient parfaits chaque fois.

Chaque mélangeur dans la série Classique offre un nombre de cycles et des réglages préprogrammés qui offrent une large gamme de recettes et de fonctions\*:

-  **Smoothie:** Smoothies aux fruits, smoothies verts, laits frappés.
-  **Minuté - une touche:** Utilisé pour mélanger les ingrédients pendant un cycle minuté de 60 ou 90 secondes.
-  **Nettoyer:** Cycle de nettoyage automatique.
-  **Vitesses incrémentales:** Cycles de 50 secondes qui mélangent aux vitesses : basse, moyenne-basse, moyennes, moyenne-élevée et élevée.
-  **Arrêt:** Arrête le mélangeur en tout temps durant un cycle.
-  **Hot Soup:** Soupes, chocolat chaud, sirops et fondues.
-  **Pulse:** Utilisé pour mélanger, hacher ou émincer à haute vitesse.

*\* L'interface et les cycles vont varier selon le numéro de modèle*

### 5.3 CLASSIQUE 475™



#### **SMOOTHIE**

Ce cycle est conçu spécifiquement pour différents types de smoothies et de boissons épaisses qui utilisent des ingrédients denses ou congelés. Ce cycle ralentit et accélère automatiquement. Cela permet au mélangeur d'attirer les ingrédients dans le vortex de mélange, créant la texture désirée.


#### **VITESSES INCRÉMENTALES**


Le Classique 475 est offert avec trois cycles de vitesse incrémentale qui vous permettent de complètement personnaliser la consistance de votre mélange.

- **Lo (bas)**
- **Moyen**
- **Hi (élevé)**

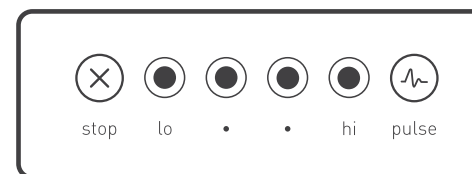
Vous pouvez passer à une vitesse différente en tout temps durant le cycle. Pour arrêter le cycle en tout temps durant le cycle, pousser Arrêt.

#### **PULSE**

Le bouton Pulse est utilisé pour hacher, émincer, fouetter ou d'autres tâches momentanées qui ne requièrent pas un long cycle. Vous pouvez aussi utiliser le bouton Pulse  pour mélanger rapidement un mélange avant de servir.

Le réglage Pulse fonctionne à la vitesse 7 et fonctionnera seulement si le bouton Pulse  est maintenu enfoncé. Lorsque le bouton est relâché, le moteur s'arrête.

### 5.4 CLASSIQUE 560™




#### **VITESSES INCRÉMENTALES**


Le Classique 560 est offert avec quatre cycles de vitesse incrémentale qui vous permettent de complètement personnaliser la consistance de votre mélange.

- **Lo (bas)**
- **Moyen**
- **Moyen-élevé**
- **Hi (élevé)**

Vous pouvez passer à une vitesse différente en tout temps durant le cycle. Pour arrêter le cycle en tout temps durant le cycle, pousser Arrêt.

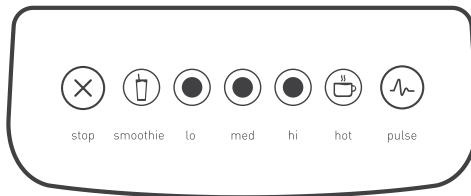
#### **PULSE**

Le bouton Pulse est utilisé pour hacher, émincer, fouetter ou d'autres tâches momentanées qui ne requièrent pas un long cycle. Vous pouvez aussi utiliser le bouton Pulse  pour mélanger rapidement un mélange avant de servir.

Le réglage Pulse fonctionne à la vitesse 7 et fonctionnera seulement si le bouton Pulse  est maintenu enfoncé. Lorsque le bouton est relâché, le moteur s'arrête.



## 5.5 CLASSIQUE 570™



### SMOOTHIE

Ce cycle est conçu spécifiquement pour différents types de smoothies et de boissons épaisses qui utilisent des ingrédients denses ou congelés. Ce cycle ralentit et accélère automatiquement. Cela permet au mélangeur d'attirer les ingrédients dans le vortex de mélange, créant la texture désirée.

### VITESSES INCRÉMENTALES

Le Classique 570 est offert avec trois cycles de vitesse incrémentale qui vous permettent de complètement personnaliser la consistance de votre mélange.

- Lo (bas)
- Moyen
- Hi (élevé)


Vous pouvez passer à une vitesse différente en tout temps durant le cycle. Pour arrêter le cycle en tout temps durant le cycle, pousser Arrêt.


### SOUPE CHAUDE

Ce cycle est conçu pour des recettes chaudes. La durée de ce cycle combinée avec la vitesse du moteur réchauffe les ingrédients à une température élevée. Ce cycle peut aussi être utilisé pour le chocolat chaud, les sirops et les fondues.

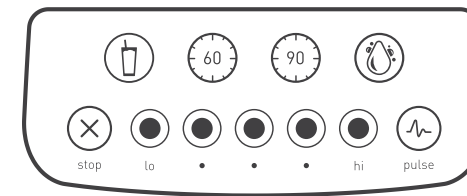
Lors de l'utilisation d'ingrédients frais, rappelez-vous que la vitesse de la lame génère suffisamment de chaleur pour réchauffer les ingrédients. Ne pas ajouter de liquides ou d'ingrédients dont la température dépasse 115 ° F (46 ° C) dans le récipient lors de la préparation de soupes ou de plats chauds.

### PULSE

Le bouton Pulse est utilisé pour hacher, émincer, fouetter ou d'autres tâches momentanées qui ne requièrent pas un long cycle. Vous pouvez aussi utiliser le bouton Pulse  pour mélanger rapidement un mélange avant de servir.

Le réglage Pulse fonctionne à la vitesse 7 et fonctionnera seulement si le bouton Pulse  est maintenu enfoncé. Lorsque le bouton est relâché, le moteur s'arrête.

## 5.6 CLASSIQUE 575™



### SMOOTHIE

Ce cycle est conçu spécifiquement pour différents types de smoothies et de boissons épaisses qui utilisent des ingrédients denses ou congelés. Ce cycle ralentit et accélère automatiquement.

### CYCLES MINUTÉS - UNE TOUCHE

Le Classique 575 est équipé de deux cycles minutés - une touche : un de 60 secondes et un de 90 secondes. Ces cycles libèrent vos mains pour d'autres tâches dans la cuisine et sont idéaux pour des recettes qui requièrent plus de temps pour le mélange, telles que les soupes chaudes et la pâte à pain.

### NETTOYER

Ce cycle nettoie automatiquement l'intérieur du récipient du mélangeur. Pour utiliser le cycle de nettoyage:

1. Ajouter une tasse (240 ml) d'eau et une goutte de détergent à vaisselle dans le récipient du mélangeur.
2. Placer solidement le couvercle sur le récipient et celui-ci sur le socle du mélangeur.
3. Pousser le bouton Nettoyer.
4. Une fois le cycle complété, enlever le récipient et rincer.

Pour de meilleurs résultats, exécuter le cycle de nettoyage immédiatement.

### VITESSES INCRÉMENTALES


Le Classique 575 est offert avec cinq cycles de vitesse incrémentale qui vous permettent de complètement personnaliser la consistance de votre mélange.

- Lo (bas)
- Moyen-bas
- Moyen
- Moyen-élevé
- Hi (élevé)

Vous pouvez passer à une vitesse différente en tout temps durant le cycle. Pour arrêter le cycle en tout temps durant le cycle, pousser Arrêt.

### PULSE

Le bouton Pulse est utilisé pour hacher, émincer, fouetter ou d'autres tâches momentanées qui ne requièrent pas un long cycle. Vous pouvez aussi utiliser le bouton Pulse pour mélanger rapidement un mélange avant de servir.

Le réglage Pulse fonctionne à la vitesse 7 et fonctionnera seulement si le bouton Pulse  est maintenu enfoncé. Lorsque le bouton est relâché, le moteur s'arrête.

## SECTION 6: ENTRETIEN ET NETTOYAGE

### 6.1 NETTOYAGE APRÈS UTILISATION

1. Ajouter une tasse (240 ml) d'eau chaude et une goutte de détergent liquide à vaisselle dans le récipient du mélangeur.
2. Placer le couvercle étroitement sur le récipient.
3. Placer le récipient sur le socle du mélangeur et avec votre main sur le dessus du couvercle, pousser le bouton Pulse pendant 5 secondes ou pousser le bouton du cycle de nettoyage.
4. Bien rincer.
5. Nettoyer le socle du mélangeur en essuyant simplement le socle et l'interface avec un linge humide.

### 6.2 STÉRILISATION À LONG-TERME

1. Pour une stérilisation à long-terme, remplir le récipient du mélangeur avec de l'eau chaude.
2. Ajouter au récipient une à deux cuillère à thé (5-10 ml) de javellisant liquide au chlore.
3. Mélanger pendant 10 secondes pour mélanger l'eau et le javellisant. Laisser le mélangeur reposer dans le récipient du mélangeur pendant cinq minutes.
4. Vider le mélange de javellisant/eau. Mettre le récipient à l'envers sur un égouttoir à vaisselle pour le faire sécher.

### 6.3 CONSEILS ET PRÉCAUTIONS DE NETTOYAGE

1. Ne pas utiliser un linge, un tampon ou une broche abrasives pour nettoyer le socle ou le récipient du mélangeur car cela ternira ou égratignera la surface.
2. NE JAMAIS submerger le moteur du mélangeur dans l'eau. Éviter de submerger le récipient du mélangeur pendant plus de 5 minutes. L'eau pénétrant à travers les joints d'étanchéité inférieurs réduira la vie du récipient. Après le nettoyage, nous recommandons que le récipient du mélangeur soit rangé à la verticale.
3. LE RÉCIPIENT DU MÉLANGEUR VA AU LAVE-VAISSELLE—PANIER SUPÉRIEUR SEULEMENT! Des températures élevées endommagent le joint d'étanchéité inférieur du récipient. Nous recommandons le lavage à la main pour prolonger la vie du récipient du mélangeur. Nous ne recommandons pas que le récipient du mélangeur soit utilisé pour des températures au-dessus du point d'ébullition (212°F, 100°C).

## SECTION 7: DÉPANNAGE

Bien que nous ne nous attendions pas à ce que vous ayez des problèmes avec votre mélangeur, parfois des pannes se produisent. Utilisez les directives suivantes pour voir si le problème peut être corrigé facilement ou si cela nécessite les services d'un technicien.

### 7.1 LE MOTEUR DU MÉLANGEUR NE SE MET PAS EN MARCHÉ (PAS D'ÉLECTRICITÉ)

Si le moteur du mélangeur ne se met pas en marche, essayez ce qui suit:

1. Déterminer si l'écran LCD est allumé Si l'écran LCD n'est pas allumé, cela indique qu'il n'y a pas de courant se rendant à l'appareil
2. S'assurer que l'interrupteur principal à l'arrière dans le coin inférieur droit est sur la position « Marche » (ON). (La position Marche est indiquée par la barre verticale (I) sur l'interrupteur.)
3. Vérifier le disjoncteur du circuit électrique de la maison ou le fusible pour s'assurer qu'il est à la position Marche.
4. Débrancher le cordon d'alimentation du mur, attendre 2-3 secondes puis rebrancher le cordon d'alimentation.

### 7.2 MESSAGES D'ERREUR S'AFFICHANT




**Overload (surcharge):** Ce message indique une surcharge du moteur. Éteindre et débrancher l'appareil Enlever le récipient du mélangeur du socle et tourner la douille d'entraînement à la main pour vous assurer que la lame tourne librement. Si la lame ne tourne pas librement, vérifier qu'il n'y a pas d'obstruction dans le récipient. Le problème peut aussi être le récipient, non pas le moteur. Si la lame tourne librement, brancher l'appareil et mettre en marche le mélangeur. Si la surcharge se reproduit, appeler 1-800-BLENDTEC ou 801-222-0888 pour de l'assistance.



**Overtemp (surchauffe):** Ce message indique que le moteur est surchauffé. Le mélangeur a été désactivé jusqu'à ce que l'appareil ait refroidit à une température acceptable pour l'utilisation. Éteindre et débrancher l'appareil Laisser refroidir pendant au moins 20 minutes. E-05 (Reset Error) (remise à zéro erreur): Ce message indique une panne permanente des éléments électroniques de l'appareil. Appeler 1-800-BLENDTEC pour une réparation/un remplacement (voir Section 8: Garantie) E-04 (No Zero Crossing): Ce message indique une panne de la carte électronique. Appeler 1-800-BLENDTEC pour une réparation/un remplacement (voir Section 8: Garantie).


### 7.3 CHANGEMENT DANS LE NIVEAU DE BRUIT

Si le niveau de bruit du mélangeur augmente, déterminer si le son vient du moteur ou du récipient.

1. Moteur du mélangeur: Enlever le récipient et pousser Pulse. Écouter le bruit du moteur. S'il est excessivement bruyant, appeler 1-800-BLENDTEC pour une évaluation..
2. Récipient: Après avoir vérifié le moteur, remplir le récipient avec 2 tasses (500 ml) d'eau et le placer sur le socle. Faire fonctionner le mélangeur pendant quelques secondes en poussant le bouton Pulse .
3. Si vous avez un autre récipient, tester un récipient différent pour déterminer si le son est différent. Si le récipient est excessivement bruyant ou si l'assemblage des lames semble mal fixé ou produit un son graveleux lorsque tourné à la main, appeler 1-800-BLENDTEC.

### 7.4 TEXTURE DU MÉLANGE N'EST PAS SATISFAISANTE

Si la texture du mélange est grumeleuse ou inégale, essayer ce qui suit:

1. S'assurer que le mélange ne cavite pas durant le cycle. La cavitation est une condition durant laquelle une poche d'air se forme à l'intérieur du mélange parce qu'il est trop froid ou trop solide. Les lames du mélangeur tournent librement dans cette cavité. Ce problème peut être corrigé en augmentant la température du mélange, diminuant la glace, augmentant le liquide et/ou s'assurant que les ingrédients congelés ne sont jamais plus froids que 10 degrés Fahrenheit (-12 degrés Celsius).
2. Si la recette se mélange bien, mais n'a pas eu assez de temps pour compléter le mélange, augmenter la durée du cycle. Essayer un cycle plus long ou pousser et maintenir enfoncer le bouton Pulse  pour la durée supplémentaire requise
3. VOUS AVEZ TOUT ESSAYÉ? Si aucune des suggestions ci-dessus ne fonctionnent, contactez votre représentant Blendtec pour plus d'assistance.

**LES INSTRUCTIONS APPARAISSANT DANS CE MANUEL DE L'UTILISATEUR NE PRÉTENDENT PAS COUVRIR TOUTES LES CONDITIONS OU SITUATIONS POSSIBLES QUI PEUVENT SE PRODUIRE. UN BON JUGEMENT DOIT ÊTRE EXERCÉ LORS DE L'UTILISATION DE CET APPAREIL OU DE TOUT AUTRE APPAREIL.**

## SECTION 8: GARANTIE

### DESCRIPTION DE LA GARANTIE

Le socle du moteur et l'assemblage du récipient, incluant toutes les pièces mobiles du récipient, sont couvertes pour les fuites ou les bris pour la période de la garantie. Les garanties commencent à la date of d'achats.

Les dommages cosmétiques, l'abus du produit, une utilisation déraisonnable, les dommages résultant d'un accident (y compris un incendie, une inondation, un tremblement de terre ou d'autres catastrophes naturelles), la modification du produit, l'utilisation d'accessoires non agréés par Blendtec, les réparations effectuées ou tentées par des agences de réparation non autorisées, les appareils qui ont reçu des modifications, ou ont été ou sont utilisés à des fins commerciales ne sont pas inclus sous cette garantie. La qualité des mélangeurs Blendtec est insurpassée. Vous profiterez des services fiables et merveilleux du mélangeur Blendtec de la série Classique pendant des années.

**CETTE GARANTIE S'APPLIQUE SEULEMENT AUX PRODUITS VENDUS PAR BLENDTEC OU SES DÉTAILLANTS AUTORISÉS**

### GARANTIE LIMITÉE

Blendtec garantit que le mélangeur ne contient pas de défauts matériels et de fabrication pour la période de la garantie. Durant cette période, de tels défauts seront réparés ou le produit sera remplacé, à la discrétion de Blendtec, sans frais. Cette garantie ne couvre pas les dommages causés par un usage impropre, un accident ou de la négligence. Toutes les garanties implicites, y compris mais non limitées aux garanties implicites de qualité marchande et d'adaptation à un usage particulier, sont limitées en durée à la période de garantie sur le moteur et le récipient. Tout appareil soumis pour des réparations doit être accompagné par une preuve d'achat originale. Pour des réparations sous garantie, Blendtec fournira des frais de port prépayés. Pour des réparations hors garantie, le port doit être organisé et payé par le client. Envoyer tous les appareils pour réparation à :

**Pour le service international sans frais, veuillez contacter:**

Australie 1-800-014098  
Canada (855) 230-0888  
France 0-800-910346  
Japon 33-33-33  
Mexique 001-855-230-0888  
Corée du Sud 003-081-32941  
Espagne 900-948733  
Taiwan 008-01147146  
Royaume-Uni 0800-1510183

**Les limitations ci-dessus peuvent ne pas appliquer dans les états où des garanties limitées ne sont pas autorisées. D'autres garanties peuvent s'appliquer à l'extérieur des États-Unis et du Canada. Utiliser un appareil à l'extérieur du pays pour lequel il a été conçu annulera la garantie.**

## SOUS GARANTIE

1. Contacter Blendtec immédiatement pour diagnostiquer le problème. Veuillez avoir le numéro de série du mélangeur à portée de main ainsi qu'une description du problème. Ne tentez pas de faire vos propres réparations. Les réparations effectuées par des personnes autres que des représentants autorisés de Blendtec annuleront la garantie. Beaucoup de problèmes peuvent être résolus simplement et rapidement par téléphone.
2. Si le problème ne peut pas être résolu par téléphone, votre appareil peut nécessiter un remplacement. Si le mélangeur est sous garantie, Blendtec réparera ou remplacera l'appareil sans frais. Les dommages cosmétiques et abus ne sont pas inclus.
3. Après avoir reçu des instructions de Blendtec, emballer votre appareil existant et joindre les documents suivants:

Votre nom \_\_\_\_\_

Adresse: \_\_\_\_\_

Numéro de téléphone: \_\_\_\_\_

N ° de série du moteur (trouvé sur bas du socle du moteur): \_\_\_\_\_

Compte de cycle (du centre d'information LCD): \_\_\_\_\_

Votre date d'achat: \_\_\_\_\_

L'endroit de l'achat: \_\_\_\_\_

Explication du problème : \_\_\_\_\_

## HORS GARANTIE

1. Contacter Blendtec pour diagnostiquer le problème. Veuillez avoir le numéro de série du mélangeur à portée de main ainsi qu'une description du problème. Ne tentez pas de faire vos propres réparations. Beaucoup de problèmes peuvent être résolus simplement et rapidement par téléphone.
2. Si le mélangeur n'est pas sous garantie et que vous souhaitez le faire réparer, veuillez contacter le service client avec votre numéro de série, l'endroit de l'achat et la date d'achat afin que nous puissions vous donner de plus amples instructions sur la façon d'envoyer votre appareil pour une réparation hors garantie.
3. Lorsque vous expédiez votre appareil, veuillez joindre les informations suivantes:

Votre nom: \_\_\_\_\_

Adresse: \_\_\_\_\_

Numéro de téléphone: \_\_\_\_\_

N ° de série du moteur (trouvé sur bas du socle du moteur): \_\_\_\_\_

Compte de cycle (du centre d'information LCD): \_\_\_\_\_

Votre date d'achat: \_\_\_\_\_

L'endroit de l'achat: \_\_\_\_\_

Explication du problème : \_\_\_\_\_

# KLASSISCHE SERIE



DEUTSCH

blendtec®

BENUTZERHANDBUCH UND  
BEDIENUNGSANLEITUNG

# INHALTSVERZEICHNIS

<b>ABSCHNITT 1 - WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE</b> .....	<b>57</b>
<b>ABSCHNITT 2 - AUSPACKEN DES GERÄTS</b> .....	<b>59</b>
<b>ABSCHNITT 3 - ÜBERBLICK ÜBER DEN MIXER</b> .....	<b>59</b>
<b>ABSCHNITT 4 - AUFSTELLEN DES GERÄTS</b> .....	<b>60</b>
<b>ABSCHNITT 5 - BEDIENUNG DES GERÄTS</b> .....	<b>62</b>
<b>ABSCHNITT 6 - PFLEGE UND REINIGUNG</b> .....	<b>67</b>
<b>ABSCHNITT 7 - STÖRUNGSBESEITIGUNG</b> .....	<b>68</b>
<b>ABSCHNITT 8 - GARANTIE</b> .....	<b>69</b>

## ABSCHNITT 1: WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

### WICHTIGE INFORMATIONEN

Lesen Sie die gesamte Bedienungsanleitung sorgfältig durch, bevor Sie den Blendtec® Mixer verwenden. Dies trägt dazu bei, Verletzungen und eine Beschädigung des Geräts zu verhindern und sicherstellen, dass Sie die bestmöglichen Ergebnisse mit Ihrem neuen Mixer erzielen.

#### 1.1 KONTAKT MIT BEWEGLICHEN TEILEN VERMEIDEN

- Finger, Hände, Haare und Kleidung von allen beweglichen Teilen fernhalten.
- Jegliche Küchenutensilien während des Betriebs vom Antriebssockel und Mixbehälter fernhalten. Diese können die Messer oder den Mixbehälter beschädigen.
- Nicht mit den Händen in den Mixbehälter fassen oder Zutaten hineingeben, solange sich der Mixbehälter auf dem Motorblock befindet.
- Das Messer nicht mit den Fingern berühren, unabhängig davon, ob es auf dem Motorblock sitzt oder nicht.
- Den Mixbehälter nicht bei laufendem Motor auf den Antriebssockel aufsetzen.
- Den Mixbehälter während des Betriebs nicht hin- und her bewegen oder abnehmen.

Das Beachten dieser Sicherheitsmaßnahmen verhindert Verletzungen des Bedieners und/oder Beschädigungen des Mixers.

#### 1.2 BEI ANZEICHEN EINER BESCHÄDIGUNG DEN MIXER NICHT VERWENDEN

Wenn der Mixer nicht richtig funktioniert, wenden Sie sich zunächst an den Kundendienst. Falls der Mixer fallengelassen wurde oder anderweitig beschädigt ist, senden Sie ihn umgehend an den Blendtec Kundendienst zurück, um das Gerät überprüfen, reparieren, elektrische oder mechanische Korrekturen vornehmen oder eventuell auch ersetzen zu lassen.

#### 1.3 DEN MIXER NICHT IN FLÜSSIGKEITEN EINTAUCHEN

Zum Schutz vor Elektroschocks den Motorblock nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten eintauchen. Den Mixer nicht im Freien verwenden, wo er Niederschlag ausgesetzt werden könnte.

#### 1.4 NUR LEBENSMITTEL IN DEN MIXBEHÄLTER GEBEN

Küchenutensilien, Steine oder Glas im Mixbehälter stellen eine Gefahr dar. Wird der Mixer durch derartige Objekte beschädigt, erlischt die Garantie. Greifen Sie während des Mixens nicht mit den Händen oder Küchengeräten in den Mixbehälter, um schwere Verletzungen oder Schäden am Gerät zu verhindern. Küchenutensilien dürfen nur bei ausgeschaltetem Motor verwendet werden.

#### 1.5 DEN MIXER NUR MIT AUFGESETZTEM DECKEL BETREIBEN

#### 1.6 DEN MIXER NUR MIT ZUBEHÖR VON BLENDTEC BETREIBEN

Die Verwendung von nicht zugelassenem Zubehör führt zu Brand-, Elektroschock- und Verletzungsgefahr und zum Erlöschen der Garantie.

#### 1.7 DEN MIXER NUR MIT ORDNUNGSGEMÄSS AUFGESETZTEM BEHÄLTER BETREIBEN

## 1.8 WARNUNG: KEINE HEISSEN FLÜSSIGKEITEN ODER ANDEREN HEISSEN ZUTATEN MIXEN!

Das Mixen von kochenden oder sehr heißen Flüssigkeiten kann Verbrennungen zur Folge haben oder dazu führen, dass der Deckel abgeworfen wird.

## 1.9 VORSICHT BEIM VERWENDEN DES HEISSEN SUPPEN-ZYKLUS

Beim Pürieren von heißen Suppen werden die Zutaten durch die Reibungsenergie des Messers erwärmt. Der Dampf entweicht durch die Belüftungsöffnung im Deckel. Achten Sie darauf, dass Sie nicht mit dem durch den Deckel austretenden Dampf in Berührung kommen.

## 1.10 SICHERER UMGANG MIT DEM NETZKABEL

- Der Mixer darf nicht verwendet werden, wenn das Netzkabel oder der Netzstecker beschädigt ist. Ein beschädigtes Netzkabel muss vom Hersteller oder einem autorisierten Servicemitarbeiter ersetzt werden, um Gefahren zu vermeiden.
- Das Kabel nicht über den Rand der Arbeitsfläche hängen lassen.
- Keine Verlängerungskabel für das Gerät verwenden.
- Den Mixermotor vom Netz trennen, wenn das Gerät nicht verwendet wird, bevor es an einem anderen Standort aufgestellt wird oder wenn es gereinigt wird.

## 1.11 DIE ANTRIEBSEINHEIT DARF NICHT VOM BEDIENER REPARIERT WERDEN

Die Abdeckung des Mixermotors darf zu keinem Zeitpunkt entfernt werden. Der Mixermotor enthält keine vom Bediener einstellbaren oder zu wartenden Teile. Alle Wartungsarbeiten müssen von einem qualifizierten Servicemitarbeiter durchgeführt werden. Das Abnehmen der Motorabdeckung und jegliche Reparaturversuche am Mixer führen zum Erlöschen der Garantie.

## 1.12 DEN MIXER BEI NICHTGEBRAUCH AUSSCHALTEN

Der Netzschalter (Ein/Aus-Schalter) befindet sich an der Rückseite des Motorblockgehäuses

## 1.13 DEN ANTRIEBS SOCKEL UND DIE ANTRIEBSWELLE DES BEHÄLTERS NACH DEM MIXEN NICHT BERÜHREN!

Nach mehreren Mixzyklen können Antriebssockel und Antriebswelle sehr heiß werden.

## 1.14 SICHERHEIT

Dieses Gerät ist nicht zur Verwendung durch unerfahrene oder sachunkundige Personen (einschl. Kindern) oder Personen mit eingeschränkten körperlichen, geistigen oder sensorischen Fähigkeiten geeignet, es sei denn, sie wurden von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person im Gebrauch des Geräts unterwiesen oder verwenden das Gerät unter Aufsicht. Kinder sollten das Gerät nur unter Aufsicht verwenden – es ist kein Spielzeug!

## 1.15 DIESER MIXER IST NUR ZUR VERWENDUNG IM HÄUSLICHEN BEREICH VORGEGEHEN! DER GEBRAUCH DIESES MIXERS FÜR KOMMERZIELLE ZWECKE MACHT ALLE GARANTIEEN UNGÜLTIG.

## 1.16 DEN MIXBEHÄLTER NICHT ÜBERFÜLLEN (MARKIERUNG BEACHTEN)

**DIESE BEDIENUNGSANLEITUNG GUT AUFHEBEN**

# ABSCHNITT 2: AUSPACKEN DES GERÄTS

**HEBEN SIE DAS GESAMTE PACKUNGSMATERIAL ZUR SPÄTEREN VERWENDUNG AUF.**

## 2.1 AUSPACKEN DES MIXERS

Sie sollten folgende Teile erhalten haben:

- **Motorblock der Classic Serie**
- **Mixbehälter mit Deckel**
- **Blendtec Rezeptheft 101**
- **Kundendienst- und Garantierregistrierungskarte**

Zusätzliche Literatur (je nach Verpackung).

1. Nehmen Sie den Motorblock, den Mixbehälter und den Deckel aus der Verpackung.
2. Wickeln Sie das Netzkabel auseinander.
3. Überprüfen Sie, ob Verpackungsmaterial in den Belüftungsöffnungen auf der Unterseite des Motorblocks steckt.
4. Überprüfen Sie alle Teile auf Beschädigungen, die beim Versand entstanden sein könnten.
5. Falls Sie Schäden feststellen, wenden Sie sich umgehend an den Blendtec Kundendienst.

## 2.2 NOTIEREN VON SERIENNUMMER UND KAUFdatum

Tragen Sie die Seriennummer des Mixermotors und das Kaufdatum in die Zeilen unten ein. Sie benötigen diese Informationen, wenn Sie sich zwecks Service oder Fragen an Blendtec wenden.

Motor-Seriennummer (Sie finden diese auf der Unterseite des Motorblocks):

-----  
Kaufdatum: \_\_\_\_\_

Gekauft bei: \_\_\_\_\_

## 2.3 REGISTRIERUNG IHRES MIXERS

Registrieren Sie den Mixer online auf [www.blendtec.com/registration](http://www.blendtec.com/registration)

# ABSCHNITT 3: ÜBERBLICK ÜBER DEN MIXER (siehe Abb. 1 und 2)

## 3.1 MOTORBLOCK

- **Smart-Touch-Bedienfeld:** Enthält vorprogrammierte Zyklus- und Geschwindigkeitstasten sowie eine Stop- und eine Pulse-Taste.
- **Antriebssockel** aus gehärtetem Metall: Hier wird der Mixbehälter auf den Motor zum Drehen des Messers aufgesetzt; der Sockel ist aus gehärtetem Metall gefertigt.
- **LCD-Informationsfeld:** Zeigt an, wie oft eine Mixzyklustaste gedrückt wurde.
- **Antriebseinheit:** Die Antriebseinheit befindet sich im Motorblock und enthält die Steuerelektronik des Mixers.
- **Motorblockgehäuse:** Gehäuse der Antriebseinheit aus beständigem Kunststoff.
- **Netzschalter (Ein/Aus):** Der Netzschalter befindet sich unten rechts an der Rückseite des Motorblockgehäuses.
- **Netzkabel:** Das Netzkabel befindet sich an der Rückseite des Motorblockgehäuses.

### 3.2 MIXBEHÄLTER

Der Mixbehälter besteht aus dem Krug, Messerblock und Deckel.

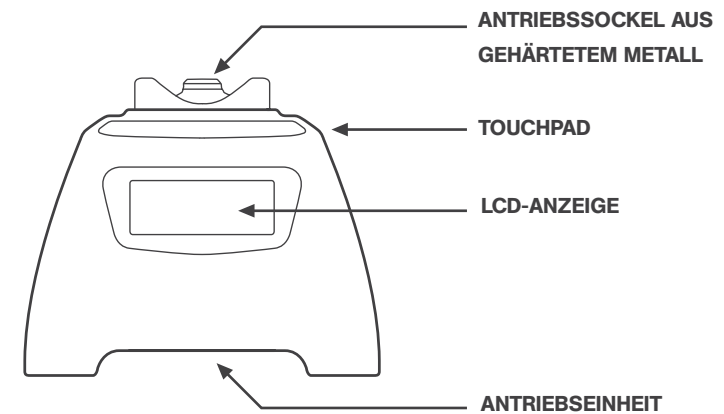
- Mixbehälter (Krug): Der Mixbehälter aus beständigem, BPA-freiem Kunststoff lässt sich leicht reinigen.
- Messerblock: Die einzigartige Edelstahlklinge zerkleinert die eingefüllten Zutaten schnell und gleichmäßig.
- Deckel: Der belüftete Saugdeckel verhindert, dass Flüssigkeiten während des Mixens austreten können.

*HINWEIS: Es wird dringend davon abgeraten, den Mixbehälter über das markierte Fassungsvermögen hinaus zu füllen.*

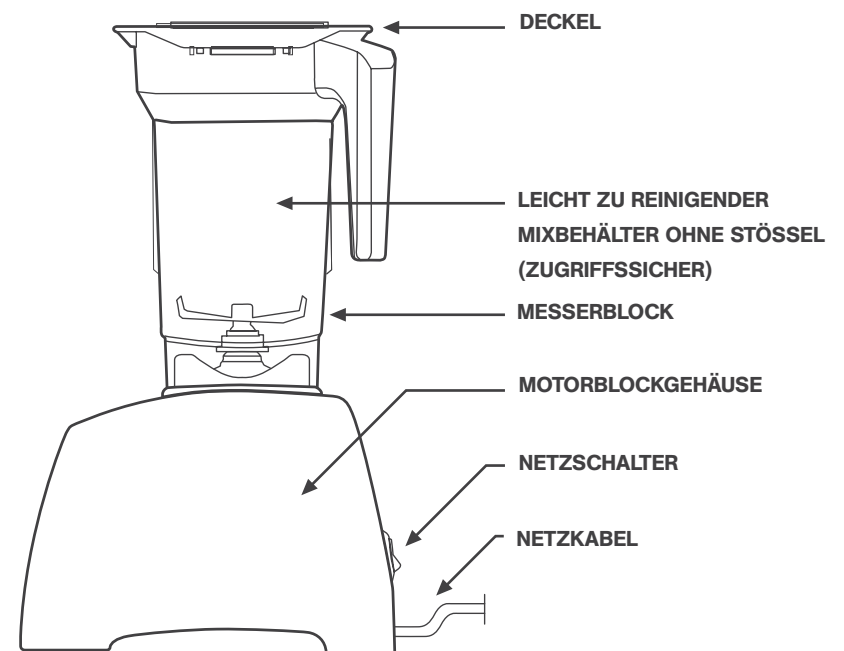
## ABSCHNITT 4: AUFSTELLEN DES GERÄTS

1. Stellen Sie den Mixer auf einer glatten, sauberen und trockenen Fläche auf. Die Belüftungsöffnungen des Mixers müssen frei bleiben, damit das Gerät bei Gebrauch richtig gekühlt werden kann.
2. Eine Steckdose muss vorhanden sein, die nicht mehr als 60 cm vom Mixermotor entfernt ist.
3. Achten Sie darauf, dass der Netzschalter an der Rückseite des Motorblocks ausgeschaltet ist, ehe Sie den Mixer an die Steckdose anschließen.
4. Schalten Sie das Gerät ein. Stellen Sie dazu den Netzschalter in die EIN-Position.
5. Setzen Sie den ordnungsgemäß gefüllten Mixbehälter mit angebrachtem Deckel auf den Motorblock auf.
6. Wir empfehlen die Anbringung eines Überspannungsschutzes zwischen Mixbehälter und Mixermotor.

**ABBILDUNG 1 (VORDERANSICHT): MOTORBLOCK**



**ABBILDUNG 2 (SEITENANSICHT): MOTORBLOCK UND MIXBEHÄLTER**





## ABSCHNITT 5: BEDIENUNG DES GERÄTS

### 5.1 SCHNELLREZEPTE –








Mit diesen Schritten können Sie sofort loslegen!

1. Wählen Sie ein Rezept aus dem im Lieferumfang enthaltenen Blendtec 101 Rezeptheft.
2. Legen Sie alle Zutaten bereit.
3. Füllen Sie die Zutaten in der im Rezept beschriebenen Reihenfolge in den Mixbehälter ein.
4. Setzen Sie den Deckel auf; er muss fest auf dem Mixbehälter sitzen.
5. Schalten Sie den Netzschalter ein. Dieser befindet sich unten rechts an der Rückseite des Motorblocks.
6. Setzen Sie den Mixbehälter auf die Basis auf. Er muss sicher und vollständig auf dem Motorblock sitzen.
7. Drücken Sie einmal auf die im Rezept angegebene Touchpad-Taste (oder wie im Rezept angegeben).
8. Nehmen Sie nach Abschluss des Zyklus den Mixbehälter vom Motorblock.
9. Nehmen Sie den Deckel ab und servieren Sie das Getränk oder die Speise nach den Vorgaben des Rezepts.
10. Am besten reinigen Sie den Behälter sofort nach dem Gebrauch des Mixers. (Siehe PFLEGE UND REINIGUNG, Abschnitt 6.1)

### 5.2 ÜBERSICHT ÜBER DIE MIXZYKLEN

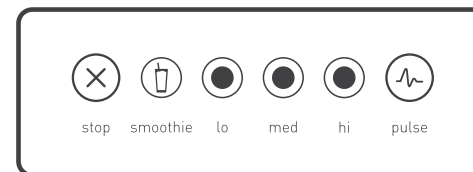
Mixzyklen sind zeitlich gesteuerte Zyklen für bestimmte Zubereitungsarten. Diese mit einem Tastendruck gewählten Zyklen erhöhen und verringern die Drehzahl und schalten sich automatisch ab, um jedes Mal eine konsistent hohe Qualität zu erzielen.

Jeder Mixer der Classic Serie bietet eine Reihe an vorprogrammierten Zyklen und Einstellungen für eine Vielzahl an Rezepten und Zubereitungsmethoden\*:

-  **Smoothie** – Frucht-Smoothies, grüne Smoothies, Milchshakes
-  **Zeitgesteuerter Zyklus** – Mixt die Zutaten jeweils 60 Sekunden oder 90 Sekunden lang
-  **Reinigen** – Automatischer Reinigungszyklus
-  **Zunehmende Geschwindigkeit** – 50-Sekunden-Zyklen, die bei niedriger, mittel-niedriger, mittlerer, mittel-hoher und hoher Geschwindigkeit mixen
-  **Stop** – Hält den Mixer sofort an
-  **Heiße Suppe** – Suppen, heiße Schokolade, Sirup, Fondue
-  **Pulse** – Zum schnellen Umrühren, Hacken oder Zerkleinern bei hoher Geschwindigkeit

\*Bedienfeld und Zyklen sind je nach Modellnummer unterschiedlich.

### 5.3 CLASSIC 475™



#### **SMOOTHIE**

Dieser Zyklus dient speziell zur Zubereitung von unterschiedliche Arten von Smoothies und dickflüssigen Getränken, für die häufig feste oder gefrorene Zutaten verwendet werden. In diesem Zyklus nimmt die Geschwindigkeit automatisch zu und ab. Dadurch kann der Mixer die Zutaten in den Mixstrudel ziehen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.

#### **STUFENWEISE ERHÖHUNG DER GESCHWINDIGKEIT**

Der Classic 475 hat drei Zyklen mit zunehmender Geschwindigkeit, damit Sie die gewünschte Konsistenz erreichen können.

- **Lo (niedrig)**
- **Mittel**
- **Hi (hoch)**

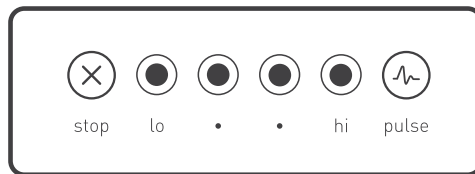
Während des Zyklus können Sie jederzeit eine andere Geschwindigkeit einstellen. Drücken Sie die Stop-Taste, um den Mixer sofort anzuhalten.

#### **PULSE**

Die Pulse-Taste eignet sich zum Hacken, Zerkleinern, Aufschlagen oder für andere schnelle Zubereitungsmethoden, die keinen langen Mixzyklus erfordern. Mit der Pulse-Taste lassen sich Speisen auch vor dem Servieren noch einmal kurz durchrühren.

Die Pulse-Einstellung läuft auf Geschwindigkeitsstufe 7, solange die Pulse-Taste gedrückt wird. Beim Loslassen der Taste schaltet sich der Motor aus.

## 5.4 CLASSIC 560™



### STUFENWEISE ERHÖHUNG DER GESCHWINDIGKEIT

Der Classic 560 hat vier Zyklen mit zunehmender Geschwindigkeit, damit Sie die gewünschte Konsistenz erreichen können.

- Lo (niedrig)
- Mittel
- Mittel-hoch
- Hi (hoch)

Während des Zyklus können Sie jederzeit eine andere Geschwindigkeit einstellen. Drücken Sie die Stop-Taste, um den Mixer sofort anzuhalten.

### PULSE

Die Pulse-Taste eignet sich zum Hacken, Zerkleinern, Aufschlagen oder für andere schnelle Zubereitungsmethoden, die keinen langen Mixzyklus erfordern. Mit der Pulse-Taste lassen sich Speisen auch vor dem Servieren noch einmal kurz durchrühren.

Die Pulse-Einstellung läuft auf Geschwindigkeitsstufe 7, solange die Pulse-Taste gedrückt wird. Beim Loslassen der Taste schaltet sich der Motor aus.

## 5.5 CLASSIC 570™



### SMOOTHIE

Dieser Zyklus dient speziell zur Zubereitung von unterschiedliche Arten von Smoothies und dickflüssigen Getränken, für die häufig feste oder gefrorene Zutaten verwendet werden. In diesem Zyklus nimmt die Geschwindigkeit automatisch zu und ab. Dadurch kann der Mixer die Zutaten in den Mixstrudel ziehen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.

### STUFENWEISE ERHÖHUNG DER GESCHWINDIGKEIT

Der Classic 570 hat drei Zyklen mit zunehmender Geschwindigkeit, damit Sie die gewünschte Konsistenz erreichen können.

- Lo (niedrig)
- Mittel
- Hi (hoch)

Während des Zyklus können Sie jederzeit eine andere Geschwindigkeit einstellen. Drücken Sie die Stop-Taste, um den Mixer sofort anzuhalten.

### HEISSE SUPPE

Dieser Zyklus dient zur Zubereitung von warmen Speisen. Durch die Länge des Zyklus und die hohe Drehzahl erwärmen sich die Zutaten auf eine heiße Temperatur. Dieser Zyklus eignet sich auch für heiße Schokolade, Sirup und Fondue.

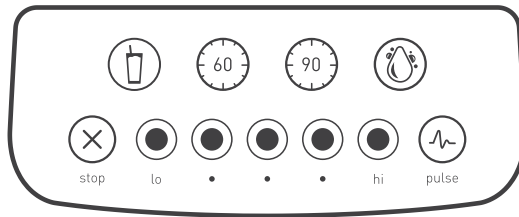
Denken Sie bei der Verwendung von frischen Zutaten daran, dass die hohe Drehzahl des Messers ausreichend Wärme erzeugt, um das Mixgut zu erhitzen. Füllen Sie deshalb beim Zubereiten von Suppen oder heißen Getränken keine Flüssigkeiten oder Zutaten ein, die wärmer als 46 °C sind.

### PULSE

Die Pulse-Taste eignet sich zum Hacken, Zerkleinern, Aufschlagen oder für andere schnelle Zubereitungsmethoden, die keinen langen Mixzyklus erfordern. Mit der Pulse-Taste lassen sich Speisen auch vor dem Servieren noch einmal kurz durchrühren.

Die Pulse-Einstellung läuft auf Geschwindigkeitsstufe 7, solange die Pulse-Taste gedrückt wird. Beim Loslassen der Taste schaltet sich der Motor aus.

## 5.6 CLASSIC 575™



### SMOOTHIE

Dieser Zyklus dient speziell zur Zubereitung von unterschiedliche Arten von Smoothies und dickflüssigen Getränken, für die häufig feste oder gefrorene Zutaten verwendet werden. In diesem Zyklus nimmt die Geschwindigkeit automatisch zu und ab. Dadurch kann der Mixer die Zutaten in den Mixstrudel ziehen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.

### ZEITGESTEUERTE ZYKLEN

Der Classic 575 bietet zwei Tasten für zeitgesteuerte Zyklen: eine 60-Sekunden-Taste und eine 90-Sekunden-Taste. Diese Zyklen sind ideal für Rezepte mit längeren Mixzeiten, wie heiße Suppen oder Brotteig. Und Sie können sich in der Zwischenzeit anderen Aufgaben in der Küche widmen.

### REINIGEN

Dieser Zyklus reinigt die Innenflächen des Mixbehälters automatisch.

Verwendung des Reinigungszyklus:

1. Geben Sie 240 ml Wasser und einen Tropfen Geschirrspülmittel in den Mixbehälter.
2. Verschließen Sie den Behälter mit dem Deckel und setzen Sie den Behälter auf den Motorblock auf.
3. Drücken Sie die Reinigungstaste.
4. Nach Beendigung des Zyklus nehmen Sie den Behälter heraus und spülen ihn aus.

Am besten reinigen Sie den Behälter mit dem Reinigungszyklus sofort nach dem Gebrauch des Mixers.

### STUFENWEISE ERHÖHUNG DER GESCHWINDIGKEIT

Der Classic 575 hat fünf Zyklen mit zunehmender Geschwindigkeit, damit Sie die gewünschte Konsistenz erreichen können.

- **Lo (niedrig)**
- **Mittel-niedrig**
- **Mittel**
- **Mittel-hoch**
- **Hi (hoch)**

Während des Zyklus können Sie jederzeit eine andere Geschwindigkeit einstellen. Drücken Sie die Stop-Taste, um den Mixer sofort anzuhalten.

### PULSE

Die Pulse-Taste eignet sich zum Hacken, Zerkleinern, Aufschlagen oder für andere schnelle Zubereitungsmethoden, die keinen langen Mixzyklus erfordern. Mit der Pulse-Taste lassen sich Speisen auch vor dem Servieren noch einmal kurz durchrühren.

Die Pulse-Einstellung läuft auf Geschwindigkeitsstufe 7, solange die Pulse-Taste gedrückt wird. Beim Loslassen der Taste schaltet sich der Motor aus.

## ABSCHNITT 6: PFLEGE UND REINIGUNG

### 6.1 REINIGUNG DES GERÄTS NACH DER VERWENDUNG

1. Geben Sie 240 ml heißes Wasser und einen Tropfen Geschirrspülmittel in den Mixbehälter.
2. Setzen Sie den Deckel fest auf den Mixbehälter auf.
3. Setzen Sie den Mixbehälter auf den Motorblock auf und halten Sie den Deckel mit der Hand fest während Sie die Puls-Taste fünf Sekunden lang oder die Reinigungstaste drücken.
4. Spülen Sie gründlich mit Wasser nach.
5. Wischen Sie den Motorblock und das Bedienfeld mit einem feuchten Tuch ab.

### 6.2 LANGFRISTIGE DESINFEKTION

1. Füllen Sie den Mixbehälter zum Desinfizieren mit heißem Wasser.
2. Geben Sie ein bis zwei Teelöffel Chlorbleiche (5-10 ml) in den Mixbehälter.
3. Rühren Sie die Lösung aus Wasser und Bleiche 10 Sekunden lang. Lassen Sie die Mischung fünf Minuten im Mixbehälter stehen.
4. Gießen Sie die Bleichwasserlösung aus. Stellen Sie den Mixbehälter zum Trocknen mit dem Kopf nach unten in ein Abtropfgestell.

### 6.3 REINIGUNGSTIPPS UND VORSICHTSHINWEISE

- Verwenden Sie keine Bürsten mit steifen Borsten oder scheuernden Tücher oder Schleifpads zur Reinigung des Motorblocks oder Mixbehälters, da hierdurch die Oberfläche glanzlos oder zerkratzt wird.
- Der Motorblock darf auf keinen Fall in Wasser eingetaucht werden. Die Mixbehälter sollten nicht länger als fünf Minuten in Wasser eingetaucht werden. Das Eindringen von Wasser durch die unteren Behälterdichtungen verkürzt die Lebensdauer des Behälters. Wir empfehlen, den Mixbehälter nach der Reinigung aufrecht stehend zu lagern.
- **DER MIXBEHÄLTER IST SPÜLAUTOMATENFEST – NUR FÜR OBEREN GESCHIRRSPÜLAUSZUG!** Extreme Temperaturen beschädigen die untere Dichtung des Mixbehälters. Um die Lebensdauer des Mixbehälters zu verlängern, empfehlen wir, den Behälter mit der Hand abzuwaschen. Es wird davon abgeraten, den Mixbehälter mit Temperaturen über dem Siedepunkt (100 °C) zu verwenden oder diesen auszusetzen.

## ABSCHNITT 7: STÖRUNGSBESITIGUNG


Obwohl Probleme mit Ihrem Mixer nicht zu erwarten sind, können mitunter Störungen oder Fehler auftreten. Anhand der folgenden Richtlinien können Sie feststellen, ob sich das Problem leicht beheben lässt oder ob das Gerät repariert werden muss.


### 7.1 MOTOR LÄSST SICH NICHT EINSCHALTEN (KEIN STROM)

Wenn sich der Motor des Mixers nicht einschalten lässt, versuchen Sie Folgendes:

- Stellen Sie fest, ob die LCD-Anzeige leuchtet. Wenn die LCD-Anzeige nicht leuchtet, wird das Gerät nicht mit Strom versorgt.
- Überprüfen Sie, ob der Netzschalter unten rechts an der Geräterückseite eingeschaltet ist. (Im eingeschalteten Zustand ist der Längsstrich (I) auf dem Netzschalter zu sehen.)
- Überprüfen Sie, ob der Leistungsschalter oder die Sicherung des Gebäudes eingeschaltet ist.
- Ziehen Sie das Netzkabel aus der Wandsteckdose, warten Sie fünf Sekunden und stecken Sie das Kabel wieder ein.

### 7.2 FEHLERMELDUNGEN AUF DER ANZEIGE

 **Overload (Überlastung):** Dieser Fehler weist darauf hin, der Motor überlastet ist. Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker. Nehmen Sie den Mixbehälter vom Motorblock ab und überprüfen Sie, ob sich das Messer ungehindert dreht, wenn es nicht mit dem Motor verbunden ist. Wenn sich das Messer nicht ungehindert dreht, überprüfen Sie, ob im Mixbehälter eine Blockierung vorliegt. Wenn sich das Messer ungehindert dreht, stecken Sie den Netzstecker ein und schalten Sie den Mixer ein. Wenn der Überlastungsfehler erneut angezeigt wird, wenden Sie sich bitte an Blendtec unter der Rufnummer 1-800-BLENDTEC oder 801-222-0888 (in den USA), um Unterstützung zu erhalten.

 **Overtemp (Überhitzung):** Dieser Fehler weist darauf hin, dass der Motor überhitzt ist. Der Mixer kann nicht mehr verwendet werden, bis sich der Motor auf Betriebstemperatur abgekühlt hat. Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker. Warten Sie mindestens 20 Minuten, damit sich der Motor abkühlen kann.

**E-05** (Rücksetzfehler): Diese Meldung weist auf einen permanenten Fehler der Geräteelektronik hin. Setzen Sie sich mit dem Blendtec Kundendienst in Verbindung (Rufnummer in den USA: 1-800-BLENDTEC), um das Gerät reparieren bzw. ersetzen zu lassen (siehe „Abschnitt 8: Garantie“).

**E-04** (Kein Nulldurchgang): Diese Meldung zeigt den Ausfall einer Komponente der Steuerelektronik an. Setzen Sie sich mit dem Blendtec Kundendienst in Verbindung (Rufnummer in den USA: 1-800-BLENDTEC), um das Gerät reparieren bzw. ersetzen zu lassen (siehe „Abschnitt 8: Garantie“).

### 7.3 ZUNEHMENDE LAUTSTÄRKE

Wenn der Mixer mit der Zeit lauter wird, muss zunächst festgestellt werden, ob der Lärm vom Motor oder Mixbehälter herrührt.


- **Mixermotor:** Nehmen Sie den Mixbehälter ab und drücken Sie die Pulse-Taste. Hören Sie auf das Motorgeräusch. Wenn der Motor übermäßig laut ist, bitten Sie den Blendtec Kundendienst um eine Beurteilung (1-800-BLENDTEC in den USA).
- **Mixbehälter:** Nach der Überprüfung des Motors füllen Sie den Mixbehälter mit 500 ml Wasser und setzen ihn wieder auf den Motorblock auf. Drücken Sie die

Pulse-Taste, um den Motor einige Sekunden laufen zu lassen.

- Wenn Sie mehrere Mixbehälter haben, können Sie mit einem anderen Behälter testen, ob er anders klingt. Wenn der Mixbehälter übermäßig laut ist, der Messerblock locker zu sein scheint oder quietscht, wenn er von Hand gedreht wird, wenden Sie sich an den Blendtec Kundendienst (1-800-BLENDTEC in den USA).

### 7.4 UNZUREICHENDE KONSISTENZ

Wenn das gemischte Produkt Klümpchen enthält oder nicht sämig genug ist, gehen Sie folgendermaßen vor:

- Stellen Sie sicher, dass sich beim Mixen keine Luftblasen bilden. Diese entstehen in Mixgetränken, wenn das Mixgut entweder zu kalt oder zu fest ist. Das Messer dreht sich dann frei in dieser Luftblase. Dieses Problem lässt sich durch Erhöhen der Temperatur des Mixguts beheben, indem entweder weniger Eis oder mehr Flüssigkeit eingefüllt wird oder nur gefrorene Zutaten verwendet werden, die nicht kälter als -12 Grad Celsius sind.
- Wenn die Zutaten zwar gut, aber nicht lange genug gemixt werden, erhöhen Sie die Zykluszeit. Probieren Sie einen längeren Zyklus oder drücken Sie die  Pulse-Taste, um entsprechend länger zu mixen.
- **SIE HABEN ALLES PROBIERT?** Wenn keine der empfohlenen Vorgehensweisen Abhilfe schaffen, bitten Sie den Blendtec Kundendienst um Hilfe.

**DIE ANWEISUNGEN IN DIESER BEDIENUNGSANLEITUNG DECKEN NICHT JEDE SITUATION ODER JEDEN ZUSTAND AB, DIE AUFTRETEN KÖNNTEN. BEIM BETREIBEN DIESER WIE AUCH JEDEN ANDEREN GERÄTS IST GUTES URTEILSVERMÖGEN UNERLÄSSLICH.**

## ABSCHNITT 8: GARANTIE

### BESCHREIBUNG DER GARANTIE

Für den Motorblock und die Behälterbaugruppe, einschließlich aller beweglichen Teile des Mixbehälters, gilt die Garantie auf Auslaufen und Bruch. Die Garantiezeit beginnt mit dem Kaufdatum.

Kosmetische Schäden, die missbräuchliche oder unsachgemäße Verwendung des Produkts, durch Unfälle verursachte Schäden (einschließlich Brand, Überschwemmung, Erdbeben oder andere Naturkatastrophen), Produktverfälschungen, Verwendung von Zubehör, das nicht von Blendtec genehmigt wurde, von nicht autorisierten Serviceanbietern durchgeführter oder versuchter Service, Geräte mit Veränderungen oder Geräte, die für kommerzielle Zwecke verwendet werden oder wurden, sind von dieser Garantie ausgeschlossen.

Die Qualität der Blendtec Mixer ist unübertroffen. Sie werden viele Jahre an Ihrem wunderbaren und zuverlässigen Blendtec Classic Mixer Freude haben.

**DIESE GARANTIE GILT NUR FÜR PRODUKTE, DIE VON BLENDTEC ODER EINEM VERTRAGSHÄNDLER VERKAUFT WURDEN.**

## BEGRENZTE GARANTIE

Blendtec gewährleistet, dass der Motor des Mixers für den Garantiezeitraum frei von Material- und Verarbeitungsschäden ist. Während des Garantiezeitraums werden derartige Schäden kostenfrei repariert oder das Produkt wird von Blendtec nach eigenem Ermessen ersetzt. Die Garantie deckt keine Schäden ab, die auf missbräuchliche Verwendung, Unfall oder Fahrlässigkeit zurückzuführen sind. Alle stillschweigenden Garantien, einschließlich, aber nicht beschränkt auf konkludente Gewährleistungen der Marktgängigkeit oder Eignung für einen bestimmten Zweck, sind auf die Dauer des Garantiezeitraums für Motor und Mixbehälter beschränkt. Jedes Gerät muss zusammen mit dem Originalkaufbeleg zur Reparatur eingeschickt werden. Bei Geräten unter Garantie übernimmt Blendtec die Versandgebühren. Bei Geräten ohne Garantie ist der Kunde für Versand und Porto verantwortlich. Geräte sind zur Reparatur an folgende Adresse zu schicken:

**Für Kundendienst in anderen Ländern rufen Sie bitte die folgende (gebührenfreie) Nummer an:**

Australien	1-800-014098
Kanada	(855) 230-0888
Frankreich	0-800-910346
Japan	0066-33-821731
Mexiko	001-855-230-0888
Südkorea	003-081-32941
Spanien	900-948733
Taiwan	008-01147146
Großbritannien	0800-1510183

**Die oben genannten Einschränkungen gelten möglicherweise nicht in Bundesstaaten, in denen begrenzte Garantien nicht zulässig sind. Andere Gewährleistungen können in Ländern außerhalb der USA und Kanada Anwendung finden. Die Garantie erlischt, wenn ein Gerät in einem anderen als dem Bestimmungsland verwendet wird.**

## GERÄTE UNTER GARANTIE

1. Wenden Sie sich bei einem Problem mit dem Gerät umgehend an Blendtec. Halten Sie die Seriennummer des Mixers griffbereit und überlegen Sie, wie Sie das Problem am besten beschreiben können. Versuchen Sie nicht, das Gerät eigenhändig zu reparieren. Die Garantie wird ungültig, wenn Reparaturen von anderen Personen als von Blendtec autorisiertem Servicepersonal durchgeführt werden. Viele Probleme lassen sich schnell und leicht am Telefon klären.
2. Wenn sich ein Problem nicht telefonisch beheben lässt, muss Ihr Gerät möglicherweise ersetzt werden. Wenn der Mixer unter Garantie ist, wird er von Blendtec kostenfrei repariert oder ersetzt. Kosmetische Schäden oder Beschädigungen durch missbräuchliche Verwendung werden nicht von der Garantie abgedeckt.

3. Nach Erhalt der Lieferinformationen von Blendtec verpacken Sie das Gerät und legen folgende Informationen bei:

Ihr Name: \_\_\_\_\_

Anschrift: \_\_\_\_\_

Telefonnummer: \_\_\_\_\_

Motor-Seriennummer (Sie finden diese auf der Unterseite des Motorblocks): \_\_\_\_\_

Zykluszahl (Auf der LCD-Anzeige): \_\_\_\_\_

Kaufdatum: \_\_\_\_\_

Kaufort: \_\_\_\_\_

Beschreibung des Problems: \_\_\_\_\_

## GERÄTE MIT ABGELAUFENER GARANTIE

1. Wenden Sie sich bei einem Problem mit dem Gerät an Blendtec. Halten Sie die Seriennummer des Mixers griffbereit und überlegen Sie, wie Sie das Problem am besten beschreiben können. Versuchen Sie nicht, das Gerät eigenhändig zu reparieren. Viele Probleme lassen sich schnell und leicht am Telefon klären.
2. Wenn die Garantie des Mixers abgelaufen ist und Sie ihn reparieren lassen möchten, wenden Sie sich bitte an den Kundendienst und geben Sie die Seriennummer, den Kaufort und das Kaufdatum an. Sie erhalten von uns Informationen zum Einsenden des Geräts für eine Reparatur nach Ablauf der Garantiezeit.
3. Legen Sie bitte folgende Informationen bei:

Ihr Name: \_\_\_\_\_

Anschrift: \_\_\_\_\_

Telefonnummer: \_\_\_\_\_

Motor-Seriennummer (Sie finden diese auf der Unterseite des Motorblocks): \_\_\_\_\_

Zykluszahl (Auf der LCD-Anzeige): \_\_\_\_\_

Kaufdatum: \_\_\_\_\_

Kaufort: \_\_\_\_\_

Beschreibung des Problems: \_\_\_\_\_

blendtec®

1206 SOUTH 1680 WEST  
OREM, UTAH 84058 U.S.A.  
1-800-BLENDTEC  
BLENDTEC.COM

©2015 K-TEC, INC., ALL RIGHTS RESERVED  
BLENDTEC IS A REGISTERED TRADEMARK  
OF K-TEC, INC.  
OWN-RN-241 Manual, Owners, Classic Series, All Models,  
UK ENG, FR FRE, DE GER, ES SPA, Rev A, Feb 2015