

DESIGNER SERIES

SERIE CLÁSICA / SÉRIES CLASSIQUE



blendtec®

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

TABLE OF CONTENTS

SECTION 1 - IMPORTANT SAFEGUARDS	1
SECTION 2 - UNPACKING	3
SECTION 3 - GETTING TO KNOW YOUR BLENDER	3
SECTION 4 - INSTALLATION	4
SECTION 5 - OPERATIONAL OVERVIEW	6
SECTION 6 - CARE AND CLEANING	15
SECTION 7 - TROUBLESHOOTING	16
SECTION 8 - WARRANTY	17
<hr/>	
ESPAÑOL - Manual del propietario y guía del usuario	21
FRANÇAIS - Guide de l'utilisateur et du propriétaire	43

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 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. Doing so will also void the warranty.

1.4 NEVER PUT NON-FOOD ITEMS INTO JAR

Utensils, rocks, and glass are dangerous if placed in 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 unauthorized 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, 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 center 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 authorized 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 BLENDER OFF WHEN NOT IN USE

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 THIS BLENDER IS INTENDED FOR HOME USE ONLY! ANY USE OF THE DESIGNER SERIES 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:

- Designer series blender 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 #(Found on bottom of motor base): _____

Date of Purchase: _____

Purchased From: _____

2.3 REGISTRATION OF YOUR BLENDER

Register online at www.blendtec.com/registration

SECTION 3: GETTING TO KNOW YOUR BLENDER

(Refer to Figures 1 and 2)

3.1 BLENDER MOTOR BASE

- Smart Touch Interface: Consists of preprogrammed cycles, capacitive touch slider, and various one-touch settings, depending on model.
- Hardened Metal Drive Socket: Where the jar couples with the motor to turn the blade assembly; made of hardened metal.
- LED Information Center: Displays the number of times a blend cycle button has been pressed, the time left to blend, and error messages.
- Power Unit: This unit is located within the blender motor base and contains the computerized electronics that run the blender.
- Motor Base Cover: Houses the power unit in a durable, plastic material.
- 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.

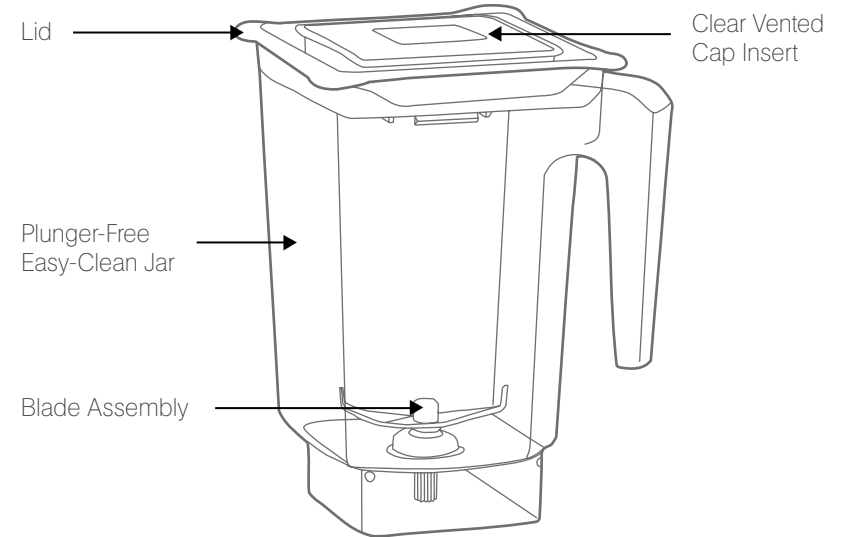
- Jar: Durable, BPA-free jar; easy to clean.
- Blade Assembly: Uniquely designed stainless steel blade provides fast, consistent blending.
- Lid: Vented gripper lid seals liquids within the jar during blending.

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

SECTION 4: INSTALLATION

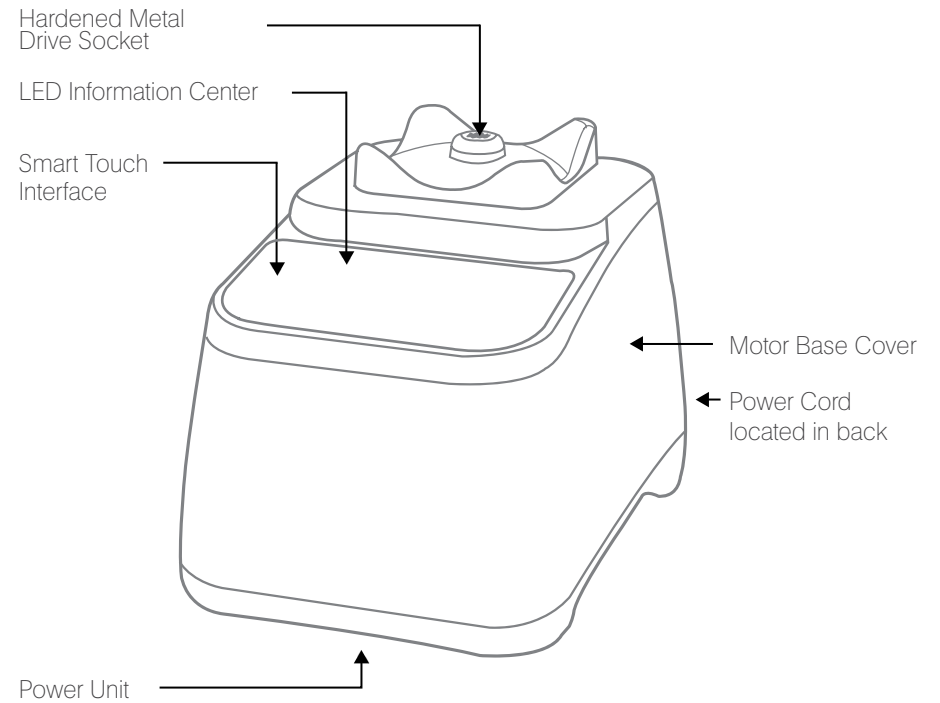
1. Place the blender on a flat, clean, and dry surface. Blender vents should be unobstructed to allow proper cooling during use.
2. Make sure an outlet is available within two feet (61cm) of the blender motor.
3. Place appropriately filled blender jar, with lid in place, onto blender base.

FIGURE 1: BLENDER JAR ASSEMBLY



The jar shown above is the Wildside+™ Jar

FIGURE 2: MOTOR BASE



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 101 booklet.
2. Gather all of the ingredients.
3. Load the blender jar as indicated in the recipe.
4. Plug in the blender.
5. Press the power button located on the upper right hand side of the smart touch interface.
6. A cycle count (indicating the number of cycles the blender has run) will display on the LED Information Center for three seconds following power on.
7. Attach the blender lid to the jar; ensure that it sits on the jar completely.
8. Place the blender jar onto the base, making sure the jar is secure and fully seated on the motor base.
9. Press the indicated icon from the recipe once (or as indicated in the recipe) or use the slider for manual control.
10. When cycle is complete, remove the blender jar from the motor base.
11. Remove the jar lid and serve as indicated in the recipe.
12. For best cleaning results, clean immediately after blending.

(See CARE AND CLEANING, 6.1)

5.2 ALL ABOUT BLEND CYCLES

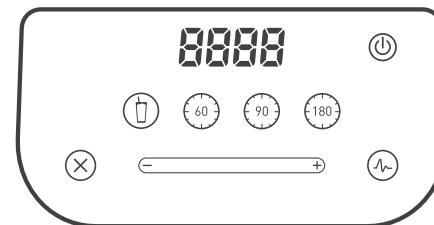
Blend cycles are timed cycles designed for specific types of blends. These one-touch cycles speed up, slow down, and shut off automatically, so results are perfect every time.

Each blender in the Designer series features a number of preprogrammed cycles and settings that provide a wide range of recipes and functions*:

-  **Smoothie** – Fruit smoothies, green smoothies, milkshakes
-  **Timed Cycles** – hot soup, bread dough
-  **Dips** – dressings, dips, sauces, batters
-  **Ice Cream** – ice cream, frozen yogurt, sorbets
-  **Hot Soup** – soups, hot chocolate, syrups, fondues
-  **Whole Juice** – juices, green drinks
-  **Clean** – automatic cleaning cycle
-  **Batters** – sauces, dips, dressings, batters
-  **Mixed Drinks** – mixed drinks, milkshakes, crush ice
-  **+10** – adds 10 seconds to your preprogrammed cycles
-  **Pulse** – used to quickly stir, chop, or mince at a high speed

*Interfaces and cycles will vary depending on model number.

5.3 DESIGNER 600



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.


To use the Smoothie cycle, load your jar as indicated in the recipe you are using, secure the lid, and press the Smoothie icon. The blender will run the cycle and automatically shut off.

ONE-TOUCH TIMED CYCLES

The Designer 600 comes equipped with three one-touch timed cycles: one 60-second, one 90-second, and one 180-second. These cycles free your hands for other kitchen tasks and are ideal for recipes that require longer blending times, such as hot soup or bread dough.

PULSE

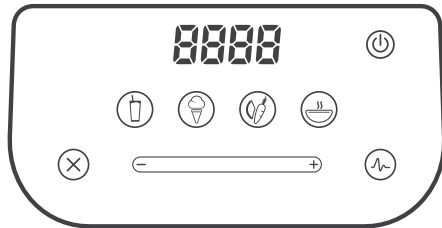
The Pulse function is used for chopping, mincing, whipping, or other momentary tasks that do not require a long blend cycle. You can also Pulse  to quickly stir a blend before serving.

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.

CAPACITIVE TOUCH SLIDER

The capacitive touch slider allows you to fine-tune the speed of your blender. Simply slide your finger to the right to increase the blender's speed or the left to decrease speed.

5.4 DESIGNER 625



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.

To use the Smoothie cycle, load your jar as indicated in the recipe you are using, secure the lid, and press the Smoothie icon. The blender will run the cycle and automatically shut off.

ICE CREAM

This cycle is designed specifically for frozen treats, including ice cream, sorbets, and frozen yogurt. The cycle speeds up and slows down at the appropriate moments to ensure your blends stay frozen.

To use the Ice Cream cycle, load your jar as indicated in the recipe you are using, secure the lid, and press the Ice Cream icon. The blender will run the cycle and automatically shut off. After creating your frozen dessert, serve immediately and store leftovers in the freezer.

WHOLE JUICE

This cycle is designed to completely blend tough and dense ingredients, including carrots, celery, and seeds. Use the Whole Juice cycle if you are using any fruits and/or vegetables with stems, seeds, or skins.


When blending carrot juice or other dense juices, you may need to repeat this cycle once or twice until the desired texture and consistency are achieved.


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 115° F (46° C) to the jar when preparing soups or hot items.

PULSE

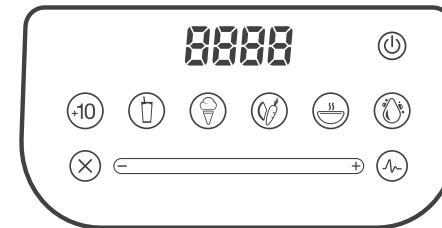
The Pulse function is used for chopping, mincing, whipping, or other momentary tasks that do not require a long blend cycle. You can also Pulse  to quickly stir a blend before serving.

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.

CAPACITIVE TOUCH SLIDER

The capacitive touch slider allows you to fine-tune the speed of your blender. Simply slide your finger to the right to increase the blender's speed or the left to decrease speed.

5.5 DESIGNER 675



+10

This +10 icon allows users to add 10-second intervals to their blend cycles. It also acts as a stand-alone, 10-second cycle. To use this feature, simply touch it once at any point during the cycle.

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.

To use the Smoothie cycle, load your jar as indicated in the recipe you are using, secure the lid, and press the Smoothie icon. The blender will run the cycle and automatically shut off.

ICE CREAM

This cycle is designed specifically for frozen treats, including ice cream, sorbets, and frozen yogurt. The cycle speeds up and slows down at the appropriate moments to ensure your blends stay frozen.

To use the Ice Cream cycle, load your jar as indicated in the recipe you are using, secure the lid, and press the Ice Cream icon. The blender will run the cycle and automatically shut off. After creating your frozen dessert, serve immediately and store leftovers in the freezer.

WHOLE JUICE

This cycle is designed to completely blend tough and dense ingredients, including carrots, celery, and seeds. Use the Whole Juice cycle if you are using any fruits and/or vegetables with stems, seeds, or skins.

When blending carrot juice or other dense juices, you may need to repeat this cycle once or twice until the desired texture and consistency are achieved.

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 115° F to the jar when preparing soups or hot items.

CLEAN


This cycle that automatically cleans the inside of your blender jar.


To use the Clean cycle:

1. Add 1 cup (240ml) 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.

PULSE

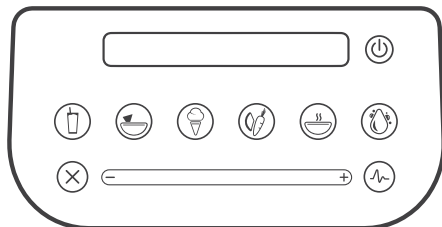
The Pulse function is used for chopping, mincing, whipping, or other momentary tasks that do not require a long blend cycle. You can also Pulse  to quickly stir a blend before serving.

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.

CAPACITIVE TOUCH SLIDER

The capacitive touch slider allows you to fine-tune the speed of your blender. Simply slide your finger to the right to increase the blender's speed or the left to decrease speed.

5.6 DESIGNER 700



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.

To use the Smoothie cycle, load your jar as indicated in the recipe you are using, secure the lid, and press the Smoothie icon. The blender will run the cycle and automatically shut off.

DIPS

This cycle stays at relatively low speeds for shorter periods of time. This combines your dips, allowing the flavors to blend together properly, without over-mixing.

To use the Dips cycle, load your jar as indicated in the recipe you are using, secure the lid, and press the Dips icon. The blender will run the cycle and automatically shut off.

ICE CREAM

This cycle is designed specifically for frozen treats, including ice cream, sorbets, and frozen yogurt. The cycle speeds up and slows down at the appropriate moments to ensure your blends stay frozen.

To use the Ice Cream cycle, load your jar as indicated in the recipe you are using, secure the lid, and press the Ice Cream icon. The blender will run the cycle and automatically shut off. After creating your frozen dessert, serve immediately and store leftovers in the freezer.

WHOLE JUICE

This cycle is designed to completely blend tough and dense ingredients, including carrots, celery, and seeds. Use the Whole Juice cycle if you are using any fruits and/or vegetables with stems, seeds, or skins.

When blending carrot juice or other dense juices, you may need to repeat this cycle once or twice until the desired texture and consistency are achieved.

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 115° F (46° C) to the jar when preparing soups or hot items.

CLEAN


This cycle that automatically cleans the inside of your blender jar.


To use the Clean cycle:

1. Add 1 cup (240ml) 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.

PULSE

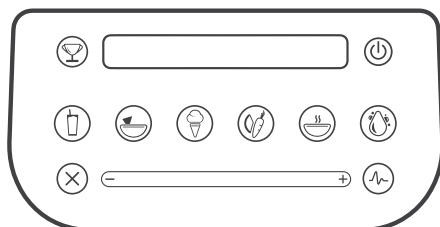
The Pulse function is used for chopping, mincing, whipping, or other momentary tasks that do not require a long blend cycle. You can also Pulse  to quickly stir a blend before serving.

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.

■ CAPACITIVE TOUCH SLIDER

The capacitive touch slider allows you to fine-tune the speed of your blender. Simply slide your finger to the right to increase the blender's speed or the left to decrease speed.

5.7 DESIGNER 725



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.

To use the Smoothie cycle, load your jar as indicated in the recipe you are using, secure the lid, and press the Smoothie icon. The blender will run the cycle and automatically shut off.

DIPS

This cycle stays at relatively low speeds for shorter periods of time. This combines your dips, allowing the flavors to blend together properly, without over-mixing.

To use the Dips cycle, load your jar as indicated in the recipe you are using, secure the lid, and press the Dips icon. The blender will run the cycle and automatically shut off.

ICE CREAM

This cycle is designed specifically for frozen treats, including ice cream, sorbets, and frozen yogurt. The cycle speeds up and slows down at the appropriate moments to ensure your blends stay frozen.

To use the Ice Cream cycle, load your jar as indicated in the recipe you are using, secure the lid, and press the Ice Cream icon. The blender will run the cycle and automatically shut off. After creating your frozen dessert, serve immediately and store leftovers in the freezer.

WHOLE JUICE

This cycle is designed to completely blend tough and dense ingredients, including carrots, celery, and seeds. Use the Whole Juice cycle if you are using any fruits and/or vegetables with stems, seeds, or skins.

When blending carrot juice or other dense juices, you may need to repeat this cycle once or twice until the desired texture and consistency are achieved.

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 115° F (46° C) to the jar when preparing soups or hot items.


CLEAN


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

1. Add 1 cup (240ml) 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.

PULSE

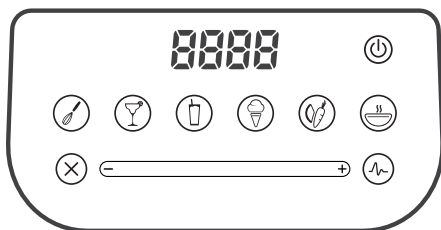
The Pulse function is used for chopping, mincing, whipping, or other momentary tasks that do not require a long blend cycle. You can also Pulse  to quickly stir a blend before serving.

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.

■ CAPACITIVE TOUCH SLIDER

The capacitive touch slider allows you to fine-tune the speed of your blender. Simply slide your finger to the right to increase the blender's speed or the left to decrease speed.

5.8 EXPRESS



BATTERS

This cycle stays at relatively low speeds for shorter periods of time. This combines your dips, allowing the flavors to blend together properly, without over-mixing.

To use the Batters cycle, load your jar as indicated in the recipe you are using, secure the lid, and press the Batters button. The blender will run the cycle and automatically shut off.

MIXED DRINKS

This cycle is used for mixed drinks, milkshakes, iced coffees, and milkshakes. This length of time creates a consistency that is ideal for these types of recipes.

To use the Mixed Drinks cycle, load your jar as indicated in the recipe you are using, secure the lid, and press the Mixed Drinks icon.

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.

To use the Smoothie cycle, load your jar as indicated in the recipe you are using, secure the lid, and press the Smoothie icon. The blender will run the cycle and automatically shut off.

ICE CREAM

This cycle is designed specifically for frozen treats, including ice cream, sorbets, and frozen yogurt. The cycle speeds up and slows down at the appropriate moments to ensure your blends stay frozen.

To use the Ice Cream cycle, load your jar as indicated in the recipe you are using, secure the lid, and press the Ice Cream icon. The blender will run the cycle and automatically shut off. After creating your frozen dessert, serve immediately and store leftovers in the freezer.

WHOLE JUICE

This cycle is designed to completely blend tough and dense ingredients, including carrots, celery, and seeds. Use the Whole Juice cycle if you are using any fruits and/or vegetables with stems, seeds, or skins.


When blending carrot juice or other dense juices, you may need to repeat this cycle once or twice until the desired texture and consistency are achieved.


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 115° F (46° C) 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.

CAPACITIVE TOUCH SLIDER

The capacitive touch slider allows you to fine-tune the speed of your blender. Simply slide your finger to the right to increase the blender's speed or the left to decrease speed.

SECTION 6: CARE AND CLEANING

6.1 CLEANING AFTER USE

1. Add 1 cup (240ml) 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 which is available on select models.
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 (5-10ml) of liquid chlorine bleach to the jar.
3. Stir for 10 seconds to mix water and bleach. Let mixture stand in blender jar for five minutes.
4. Empty water/bleach mixture. Turn jar upside down on dish rack until dry.

6.3 CLEANING TIPS AND CAUTIONS

1. 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.
2. 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.

3. BLENDER JAR IS DISHWASHER SAFE—TOP RACK ONLY!
4. Extreme temperatures damage the lower seal of the jar. We recommend handwashing to prolong the life of the blender jar. We do not recommend the jar be used or exposed to, temperatures above boiling (212°F, 100°C).

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:

1. Determine if the Power Button is lit. Absence of a lit Power Button indicates a lack of power to the unit.
2. Make sure the blender is plugged in.
3. Check your house circuit breaker switch or fuse to make sure it is set to the ON position.
4. Press the Power Button located on the upper right hand side of the touch area.
5. Unplug the power cord from the wall receptacle, wait 5 seconds, then plug power cord back in.

7.2 ERROR MESSAGES ON DISPLAY

 If this icon appears on your blender, it indicates that the motor is overheating. The blender has been disabled until the unit cools to operating temperatures. Turn off and unplug the unit. Allow it to cool for at least 20 minutes, then plug it back into check if the icon is still visible. If the icon does not disappear after 20 minutes or more of cooling time, please call your Blendtec Service Agent.



 If this icon appears on your blender it indicates that more than one touch sensor on the blender has been touched. This icon should only appear as long as the multiple sensor areas are being touched. If this icon remains on when no one is touching the touch area unplug and re-plug in the blender. If the problem persists please contact your Blendtec Service Agent.

 If this icon appears on your blender, please turn off and unplug the unit. Check the blender jar for blockage and clear if necessary. Plug in the unit and turn the blender on again. If the icon is still visible on your blender, contact your Blendtec Service Agent.

E-01 If this message appears on the LED information center it indicates there has been an error. There are error messages from E-01 through E-06. If any of these errors appear, press the stop button to clear the message. If the error message reappears please contact your Blendtec Service Agent.

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 2 cups 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 either reducing ice, increasing liquid and/or ensuring that the frozen ingredients used in the recipe are never colder than 10 degrees Fahrenheit (-12 degrees Celsius).
- If the recipe is mixing well but has not had enough time for complete blending, increase 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 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 unauthorized service agencies, units that have modifications, or have been or 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 Designer series Blender.

THIS WARRANTY APPLIES ONLY TO PRODUCTS SOLD BY BLENDTEC OR ITS AUTHORIZED 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 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:

blendtec[®]

1206 South 1680 West
Orem, UT 84058
1-800-BLENDETEC
(801) 222-0888

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 the 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 authorized 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 #(Found on bottom of motor base): _____

Cycle Count (From the LED Information Center): _____

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 #(Found on bottom of motor base): _____

Cycle Count (From the LED Information Center): _____

Your Purchase Date: _____

Place of Purchase: _____

An explanation of the problem: _____

SERIE DESIGNER



ESPAÑOL

blendtec®

MANUAL DEL PROPIETARIO
Y GUÍA DEL USUARIO

ÍNDICE

SECCIÓN 1 - PRECAUCIONES IMPORTANTES	23
SECCIÓN 2 - DESEMBALAJE.....	25
SECCIÓN 3 - CONOZCA SU NUEVA LICUADORA.....	25
SECCIÓN 4 - INSTALACIÓN.....	26
SECCIÓN 5 - INFORMACIÓN GENERAL DE FUNCIONAMIENTO.....	28
SECCIÓN 6 - CUIDADO Y LIMPIEZA.....	37
SECCIÓN 7 - RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS.....	38
SECCIÓN 8 - GARANTÍA.....	39

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 ni retire la jarra mientras esté en funcionamiento.

Estas precauciones evitarán lesiones personales y 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 líquido hirviendo o demasiado caliente 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 el motor de la licuadora cuando no esté en uso, antes de cambiarla de lugar o 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 LA LICUADORA CUANDO EL APARATO NO ESTÉ EN USO

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

El acoplamiento y el eje de la jarra de la licuadora 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 ¡LA 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 DE EMBALAJE Y LAS INSTRUCCIONES PARA SU USO POSTERIOR

2.1 DESEMBALAJE DE SU LICUADORA

Debería de haber recibido los siguientes artículos:

- Base del motor de la licuadora serie Designer
- Jarra con tapa
- Folleto Blendtec 101
- Tarjeta de Registro de Garantía y de 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

SECCIÓN 3: CONOZCA SU LICUADORA (Consulte las Figuras 1 y 2)

3.1 BASE DEL MOTOR DE LA LICUADORA

- Interfaz táctil inteligente: Contiene ciclos predeterminados, un control deslizante táctil capacitivo y varias configuraciones de un solo toque, dependiendo del modelo.
- 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 LED: Muestra el número de veces que se ha presionado un botón de ciclo de licuado, el tiempo restante de mezclado y los mensajes de error.
- Grupo motor: 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 el grupo motor con un material plástico duradero.
- Cable de alimentación: Se encuentra en la parte posterior de la tapa de la base del motor.

3.2 MONTAJE DE LA JARRA DE LA LICUADORA

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

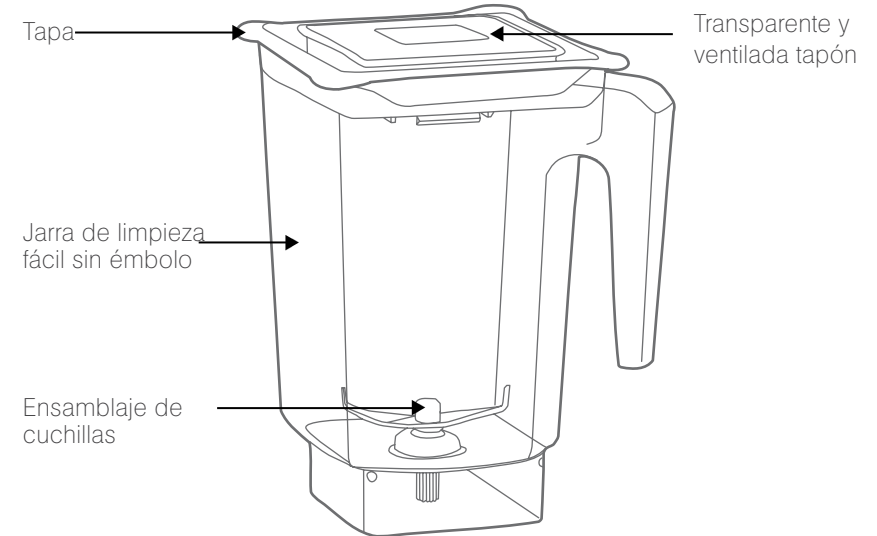
- Jarra: Jarra durable, sin BPA y fácil de limpiar
- Ensamblaje de las cuchillas: Cuchillas de acero inoxidable de diseño exclusivo que proporcionan un licuado rápido y constante.
- Tapa: La tapa ventilada sella los líquidos dentro de la jarra durante el licuado.

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

SECCIÓN 4: INSTALACIÓN

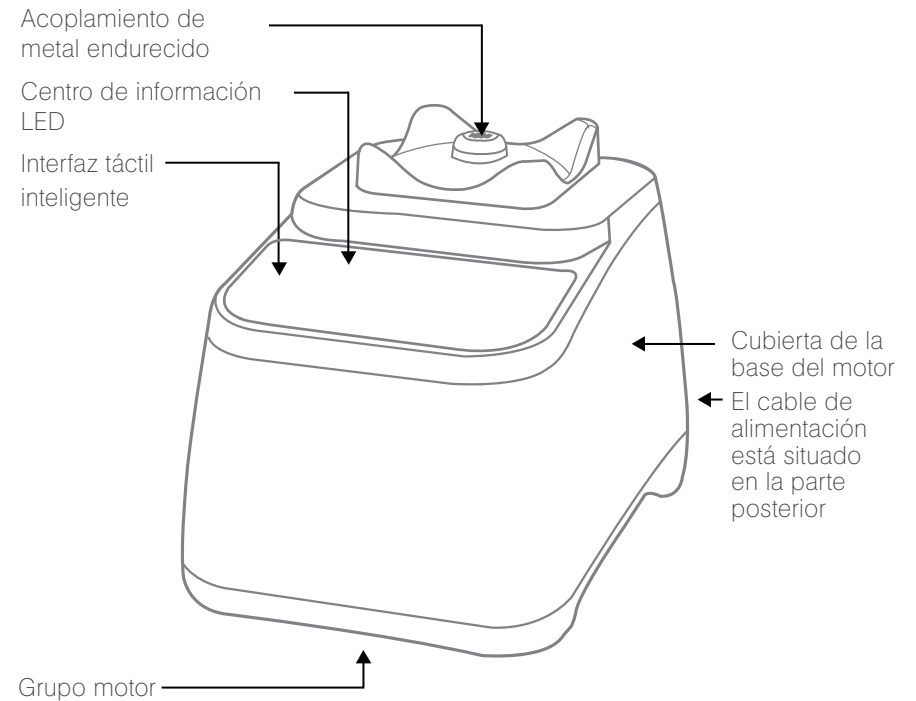
1. Coloque la licuadora sobre una superficie plana, limpia y seca. Los orificios de ventilación deben estar despejados para permitir un enfriamiento adecuado durante el uso de la licuadora.
2. Asegúrese de que un tomacorriente esté disponible a menos de dos pies (61 cm) del motor de la licuadora.
3. Coloque la jarra de la licuadora debidamente llena, con la tapa en su lugar, sobre la base de la licuadora.

FIGURA 1: MONTAJE DE LA JARRA DE LA LICUADORA



La jarra que se muestra arriba es la jarra Wildside+™

FIGURA 2: BASE DEL MOTOR



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 Introducción al Licuado Blendtec provisto.
2. Reúna todos los ingredientes.
3. Llene la jarra de la licuadora tal como se indica en la receta.
4. Enchufe la licuadora.
5. Presione el botón de encendido situado en la parte superior derecha de la interfaz táctil inteligente.
6. Durante los tres segundos después de encender el aparato, se mostrará un recuento de ciclos (indicando el número de ciclos que ha ejecutado la licuadora) en el centro de información LED.
7. Coloque la tapa de la licuadora en la jarra.
8. Coloque la jarra en la base, asegurándose de que esté colocada segura y completamente sobre la base del motor.
9. Presione el ícono que se indica en la receta una vez (o las veces que se indiquen en la receta) o use el control deslizante para la operación manual.
10. Al finalizar el ciclo, retire la jarra de la licuadora de la base del motor.
11. Retire la tapa de la jarra y sirva en la forma que se indica en la receta.
12. 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

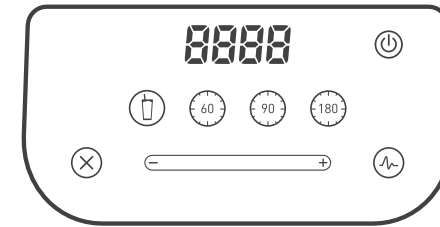
Los ciclos de licuado son ciclos cronometrados que han sido diseñados para tipos específicos de mezclas. Estos ciclos de un solo toque se aceleran, frenan y apagan de forma automática, por lo que los resultados son perfectos cada vez.

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

-  **Smoothie** : smoothies de frutas, smoothies verdes, batidos
-  **Ciclos cronometrados**: sopa caliente, masa para pan
-  **Aderezos**: aliños, aderezos, salsas, masas
-  **Helado** : helado, yogur helado, sorbetes
-  **Sopa caliente** : sopas, chocolate caliente, jarabes, fondues
-  **Jugo integral** : jugos, jugos verdes
-  **Limpieza** : ciclo de limpieza automático
-  **Masas**: salsas, aderezos, aliños, masas
-  **Cócteles**: cubatas, batidos, triturar hielo
-  **+10**: añade 10 segundos a sus ciclos predeterminados
-  **Pulso (Pulso)**: se utiliza para mezclar, cortar o picar rápidamente a alta velocidad

*Las interfaces y ciclos variarán según el modelo.

5.3 DESIGNER 600



SMOOTHIE


Este ciclo ha sido diseñado específicamente para varios tipos de batidos 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.


Para utilizar el ciclo Smoothie, coloque los ingredientes en la jarra, tal como se indica en la receta que esté usando, cierre la tapa y pulse el ícono Smoothie. La licuadora ejecutará el ciclo y se apagará automáticamente.

CICLOS CRONOMETRADOS DE UN SOLO TOQUE

La licuadora Designer 600 viene equipada de tres ciclos cronometrados de un solo toque: uno de 60 segundos, otro de 90 segundos y el último de 180 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 el de sopa caliente o masa para pan.

PULSO

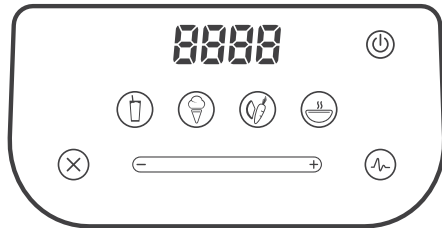
La función de Pulse (Pulso) se utiliza para cortar, picar, batir y realizar otras funciones momentáneas que no requieren de un largo ciclo de licuado. También puede utilizar Pulse  para remover rápidamente un licuado antes de servirlo.

La programación de Pulse funciona a velocidad 7 y se ejecutará únicamente mientras se mantenga presionado el ícono . Cuando se suelta el ícono, el motor se apaga.

CONTROL DESLIZANTE TÁCTIL CAPACITIVO

El control deslizante táctil capacitivo permite ajustar la velocidad de su licuadora. Simplemente deslice el dedo por el control deslizante para ajustar la velocidad de su licuadora.

5.4 DESIGNER 625



SMOOTHIE

Este ciclo ha sido diseñado específicamente para varios tipos de batidos 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.

Para utilizar el ciclo Smoothie, coloque los ingredientes en la jarra, tal como se indica en la receta que esté usando, cierre la tapa y pulse el ícono Smoothie. La licuadora ejecutará el ciclo y se apagará automáticamente.

ICE CREAM (HELADO)

Este ciclo está diseñado específicamente para postres congelados, incluyendo helados, sorbetes y yogur helado. El ciclo acelera y disminuye de velocidad en los momentos adecuados para garantizar que sus mezclas permanezcan congeladas.

Para utilizar el ciclo de helados, coloque los ingredientes en la jarra, tal como se indica en la receta que esté usando, cierre la tapa y pulse el ícono Ice Cream. La licuadora ejecutará el ciclo y se apagará automáticamente. Después de crear su postre congelado, síralo inmediatamente y guarde el resto en el congelador.

WHOLE JUICE (JUGO INTEGRAL)

Este ciclo está diseñado para mezclar completamente los ingredientes duros y densos, como zanahorias, apio y semillas. Use el ciclo de Whole Juice (jugo integral) si está usando alguna fruta o verduras con cáscara, tallos o semillas.


Al licuar jugo de zanahoria u otros jugos densos, puede tener que repetir este ciclo una o dos veces hasta que se logre la textura y consistencia deseadas.


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 de 115 °F (46 °C) cuando prepare sopas o recetas calientes.

PULSO

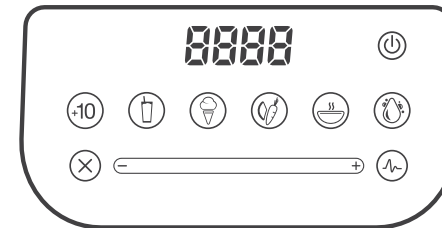
La función de Pulse (Pulso) se utiliza para cortar, picar, batir y realizar otras funciones momentáneas que no requieren de un largo ciclo de licuado. También puede utilizar Pulse  para remover rápidamente un licuado antes de servirlo.

La programación de Pulse funciona a velocidad 7 y se ejecutará únicamente mientras se mantenga presionado el ícono . Cuando se suelta el ícono, el motor se apaga.

CONTROL DESLIZANTE TÁCTIL CAPACITIVO

El control deslizante táctil capacitivo permite ajustar la velocidad de su licuadora. Simplemente deslice el dedo por el control deslizante para ajustar la velocidad de su licuadora.

5.5 DESIGNER 675



+10

Este ícono +10 permite a los usuarios añadir intervalos de 10 segundos a sus ciclos de mezcla. También funciona como un ciclo independiente de 10 segundos de duración. Para utilizar esta función, simplemente tóquelo una vez en cualquier momento durante el ciclo.

SMOOTHIE

Este ciclo ha sido diseñado específicamente para varios tipos de batidos 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.

Para utilizar el ciclo Smoothie, coloque los ingredientes en la jarra, tal como se indica en la receta que esté usando, cierre la tapa y pulse el ícono Smoothie. La licuadora ejecutará el ciclo y se apagará automáticamente.

ICE CREAM (HELADO)

Este ciclo está diseñado específicamente para postres congelados, incluyendo helados, sorbetes y yogur helado. El ciclo acelera y disminuye de velocidad en los momentos adecuados para garantizar que sus mezclas permanezcan congeladas.

Para utilizar el ciclo de helados, coloque los ingredientes en la jarra, tal como se indica en la receta que esté usando, cierre la tapa y pulse el ícono Ice Cream. La licuadora ejecutará el ciclo y se apagará automáticamente. Después de crear su postre congelado, síralo inmediatamente y guarde el resto en el congelador.

WHOLE JUICE (JUGO INTEGRAL)

Este ciclo está diseñado para mezclar completamente los ingredientes duros y densos, como zanahorias, apio y semillas. Use el ciclo de Whole Juice (jugo integral) si está usando alguna fruta o verduras con cáscara, tallos o semillas.

Al licuar jugo de zanahoria u otros jugos densos, puede tener que repetir este ciclo una o dos veces hasta que se logre la textura y consistencia deseadas.

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 cuando prepare sopas o recetas calientes.

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. Cierre la tapa y coloque la jarra en la base de la licuadora.
3. Presione el botón Clean.
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.

PULSO

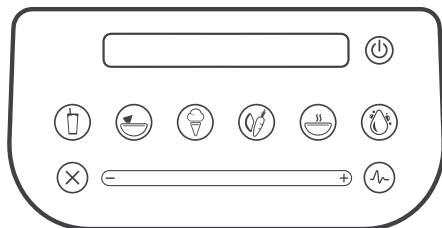
La función de Pulse (Pulso) se utiliza para cortar, picar, batir y realizar otras funciones momentáneas que no requieren de un largo ciclo de licuado. También puede utilizar Pulse  para remover rápidamente un licuado antes de servirlo.

La programación de Pulse funciona a velocidad 7 y se ejecutará únicamente mientras se mantenga presionado el ícono . Cuando se suelta el ícono, el motor se apaga.

CONTROL DESLIZANTE TÁCTIL CAPACITIVO

El control deslizante táctil capacitivo permite ajustar la velocidad de su licuadora. Simplemente deslice el dedo por el control deslizante para ajustar la velocidad de su licuadora.

5.6 DESIGNER 700



SMOOTHIE

Este ciclo ha sido diseñado específicamente para varios tipos de batidos 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.

Para utilizar el ciclo Smoothie, coloque los ingredientes en la jarra, tal como se indica en la receta que esté usando, cierre la tapa y pulse el ícono Smoothie. La licuadora ejecutará el ciclo y se apagará automáticamente.

DIPS (ADEREZOS)

Este ciclo permanece a velocidades relativamente bajas durante períodos más cortos de tiempo. Combina sus aderezos, permitiendo que los sabores se mezclen correctamente, sin mezclar demasiado.

Para utilizar el ciclo Dips, coloque los ingredientes en la jarra, tal como se indica en la receta que esté usando, cierre la tapa y pulse el ícono Dips. La licuadora ejecutará el ciclo y se apagará automáticamente.

ICE CREAM (HELADO)

Este ciclo está diseñado específicamente para postres congelados, incluyendo helados, sorbetes y yogur helado. El ciclo acelera y disminuye de velocidad en los momentos adecuados para garantizar que sus mezclas permanezcan congeladas.

Para utilizar el ciclo de helados, coloque los ingredientes en la jarra, tal como se indica en la receta que esté usando, cierre la tapa y pulse el ícono Ice Cream. La licuadora ejecutará el ciclo y se apagará automáticamente. Después de crear su postre congelado, sívalo inmediatamente y guarde el resto en el congelador.

WHOLE JUICE (JUGO INTEGRAL)

Este ciclo está diseñado para mezclar completamente los ingredientes duros y densos, como zanahorias, apio y semillas. Use el ciclo de Whole Juice (jugo integral) si está usando alguna fruta o verduras con cáscara, tallos o semillas.

Al licuar jugo de zanahoria u otros jugos densos, puede tener que repetir este ciclo una o dos veces hasta que se logre la textura y consistencia deseadas.

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 de 115 °F (46 °C) cuando prepare sopas o recetas calientes.

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 lavaplatos líquido a la jarra de la licuadora.
2. Cierre 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.

PULSO

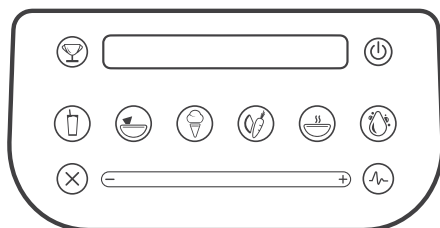
La función de Pulse (Pulso) se utiliza para cortar, picar, batir y realizar otras funciones momentáneas que no requieren de un largo ciclo de licuado. También puede utilizar Pulse  para remover rápidamente un licuado antes de servirlo.

La programación de Pulse funciona a velocidad 7 y se ejecutará únicamente mientras se mantenga presionado el ícono . Cuando se suelta el ícono, el motor se apaga.

■ CONTROL DESLIZANTE TÁCTIL CAPACITIVO

El control deslizante táctil capacitivo permite ajustar la velocidad de su licuadora. Simplemente deslice el dedo por el control deslizante para ajustar la velocidad de su licuadora.

5.7 DESIGNER 725



SMOOTHIE

Este ciclo ha sido diseñado específicamente para varios tipos de batidos 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.

Para utilizar el ciclo Smoothie, coloque los ingredientes en la jarra, tal como se indica en la receta que esté usando, cierre la tapa y pulse el ícono Smoothie. La licuadora ejecutará el ciclo y se apagará automáticamente.

DIPS (ADEREZOS)

Este ciclo permanece a velocidades relativamente bajas durante períodos más cortos de tiempo. Combina sus aderezos, permitiendo que los sabores se mezclen correctamente, sin mezclar demasiado.

Para utilizar el ciclo Dips, coloque los ingredientes en la jarra, tal como se indica en la receta que esté usando, cierre la tapa y pulse el ícono Dips. La licuadora ejecutará el ciclo y se apagará automáticamente.

ICE CREAM (HELADO)

Este ciclo está diseñado específicamente para postres congelados, incluyendo helados, sorbetes y yogur helado. El ciclo acelera y disminuye de velocidad en los momentos adecuados para garantizar que sus mezclas permanezcan congeladas.

Para utilizar el ciclo de helados, coloque los ingredientes en la jarra, tal como se indica en la receta que esté usando, cierre la tapa y pulse el ícono Ice Cream. La licuadora ejecutará el ciclo y se apagará automáticamente. Después de crear su postre congelado, sívalo inmediatamente y guarde el resto en el congelador.

WHOLE JUICE (JUGO INTEGRAL)

Este ciclo está diseñado para mezclar completamente los ingredientes duros y densos, como zanahorias, apio y semillas. Use el ciclo de Whole Juice (jugo integral) si está usando alguna fruta o verduras con cáscara, tallos o semillas.

Al licuar jugo de zanahoria u otros jugos densos, puede tener que repetir este ciclo una o dos veces hasta que se logre la textura y consistencia deseadas.

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 de 115 °F (46 °C) cuando prepare sopas o recetas calientes.

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 lavaplatos líquido a la jarra de la licuadora.
2. Cierre 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.

PULSO

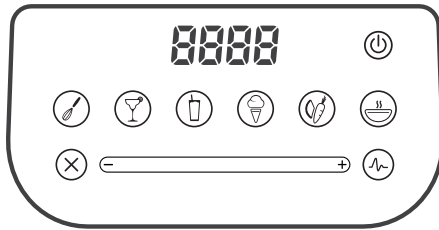
La función de Pulse (Pulso) se utiliza para cortar, picar, batir y realizar otras funciones momentáneas que no requieren de un largo ciclo de licuado. También puede utilizar Pulse  para remover rápidamente un licuado antes de servirlo.

La programación de Pulse funciona a velocidad 7 y se ejecutará únicamente mientras se mantenga presionado el ícono . Cuando se suelta el ícono, el motor se apaga.

■ CONTROL DESLIZANTE TÁCTIL CAPACITIVO

El control deslizante táctil capacitivo permite ajustar la velocidad de su licuadora. Simplemente deslice el dedo por el control deslizante para ajustar la velocidad de su licuadora.

5.8 EXPRESS



BATTERS (MASAS)

Este ciclo permanece a velocidades relativamente bajas durante períodos más cortos de tiempo. Combina sus aderezos, permitiendo que los sabores se mezclen correctamente, sin mezclar demasiado.

Para utilizar el ciclo Batters, coloque los ingredientes en la jarra, tal como se indica en la receta que esté usando, cierre la tapa y pulse el Batters. La licuadora ejecutará el ciclo y se apagará automáticamente.

MIXED DRINKS (CÓCTELES)

Este ciclo se utiliza para cubatas, malteadas, cafés helados y batidos. Esta cantidad de tiempo crea una consistencia ideal para este tipo de recetas.

Para utilizar el ciclo Mixed Drinks, coloque los ingredientes en la jarra, tal como se indica en la receta que esté usando, cierre la tapa y pulse el ícono Mixed Drinks.

SMOOTHIE

Este ciclo ha sido diseñado específicamente para varios tipos de batidos 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.

Para utilizar el ciclo Smoothie, coloque los ingredientes en la jarra, tal como se indica en la receta que esté usando, cierre la tapa y pulse el ícono Smoothie. La licuadora ejecutará el ciclo y se apagará automáticamente.

ICE CREAM (HELADO)

Este ciclo está diseñado específicamente para postres congelados, incluyendo helados, sorbetes y yogur helado. El ciclo acelera y disminuye de velocidad en los momentos adecuados para garantizar que sus mezclas permanezcan congeladas.

Para utilizar el ciclo de helados, coloque los ingredientes en la jarra, tal como se indica en la receta que esté usando, cierre la tapa y pulse el ícono Ice Cream. La licuadora ejecutará el ciclo y se apagará automáticamente. Después de crear su postre congelado, sívalo inmediatamente y guarde el resto en el congelador.

WHOLE JUICE (JUGO INTEGRAL)

Este ciclo está diseñado para mezclar completamente los ingredientes duros y densos, como zanahorias, apio y semillas. Use el ciclo de Whole Juice (jugo integral) si está usando alguna fruta o verduras con cáscara, tallos o semillas.


Al licuar jugo de zanahoria u otros jugos densos, puede tener que repetir este ciclo una o dos veces hasta que se logre la textura y consistencia deseadas.


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 de 115 °F (46 °C) cuando prepare sopas o recetas calientes.

PULSO

La función 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 Pulse  para remover rápidamente un licuado antes de servirlo.

La programación de Pulse funciona a velocidad 7 y se ejecutará únicamente mientras se mantenga presionado el ícono . Cuando se suelta el ícono, el motor se apaga.

CONTROL DESLIZANTE TÁCTIL CAPACITIVO

El control deslizante táctil capacitivo permite ajustar la velocidad de su licuadora. Simplemente deslice el dedo por el control deslizante para ajustar la velocidad de su licuadora.

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 (Pulso) durante 5 segundos o presione el botón del ciclo de limpieza, el cual está disponible en algunos modelos.
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

1. 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.
2. 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 de la jarra reducirá su vida útil. Después de la limpieza, se recomienda almacenar la jarra de la licuadora en posición vertical.

1. LA JARRA DE LA LICUADORA ES APTA PARA EL LAVAVAJILLAS ¡ÚNICAMENTE EN LA REJILLA SUPERIOR!
2. 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:

1. Verifique si el botón de encendido está iluminado. Si no se ilumina el botón de encendido (Power), esto indica una falta de energía a la unidad.
2. Asegúrese de que la licuadora esté enchufada.
3. Compruebe el fusible o interruptor del disyuntor de su vivienda para asegurarse de que esté en la posición ON.
4. Presione el botón de encendido situado en la parte superior derecha del área táctil.
5. Desenchufe el cable de alimentación del tomacorriente, espere 5 segundos, luego enchufe el cable de alimentación nuevamente.

7.2 MENSAJES DE ERROR EN PANTALLA



Si este ícono aparece en su licuadora, 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, a continuación enchúfela de nuevo para verificar si el ícono sigue estando presente. Si el ícono no desaparece después de 20 minutos o un período de enfriamiento más largo, llame a su agente de servicio de Blendtec.



Si este ícono aparece en su licuadora, indica que se ha tocado más de un sensor táctil. Este ícono debe aparecer únicamente mientras se toquen las diversas áreas de sensor. Si este ícono permanece encendido aunque no se toque el área táctil, desenchufe y vuelva a conectar la licuadora. Si el problema persiste, comuníquese con su agente de servicio de Blendtec.



Si este ícono aparece en su licuadora, apague y desenchufe la unidad. Compruebe que no haya alguna obstrucción en la jarra de la licuadora y despéjela, si es necesario. Enchufe la unidad y encienda la licuadora nuevamente. Si el ícono sigue siendo visible en su licuadora, comuníquese con su agente de servicio de Blendtec.

E-01 Si este mensaje aparece en el centro de información LED, indica que ha ocurrido un error. Los mensajes de error que pueden mostrarse son del E-01 al E-06. Si aparece alguno de estos errores, presione el botón Stop (Detener) para borrar el mensaje. Si el mensaje de error vuelve a aparecer, comuníquese con su agente de servicio de Blendtec.

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, comuníquese con su agente de servicio de 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 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, comuníquese con el agente de servicio de 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 ya sea 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 -12°Celsius (10° Fahrenheit).
- 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 Designer.

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 prepago. Para reparaciones fuera del período de garantía, el cliente debe hacerse cargo del franqueo. Envíe las unidades que desee reparar a:



1206 South 1680 West
Orem, UT 84058
1-800-BLENDTEC
(801) 222-0888

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 LED): _____
Su fecha de compra: _____
Lugar de compra: _____
Una explicación del problema: _____

Aviso a los clientes australianos:

Nuestros productos cuentan con garantías que no pueden excluirse de conformidad con la ley australiana de protección al consumidor. Usted tiene derecho a recibir un reemplazo o reembolso en caso de una falla grave y derecho a recibir una indemnización a causa de otros daños o pérdidas previsibles. También tiene derecho a que se reparen o reemplacen los productos si resulta que la calidad de estos no es aceptable y la falla no supone una falla grave.

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, por favor 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 LED): _____
Su fecha de compra: _____
Lugar de compra: _____
Una explicación del problema: _____

SÉRIES DESIGNER



FRANÇAIS

TABLE DES MATIÈRES

SECTION 1 - DISPOSITIFS DE SÉCURITÉ IMPORTANTS	45
SECTION 2 - DÉBALLER	47
SECTION 3 - APPRENDRE À CONNAÎTRE VOTRE MÉLANGEUR	48
SECTION 4 - INSTALLATION	48
SECTION 5 - APERÇU D'UTILISATION	50
SECTION 6 - ENTRETIEN ET NETTOYAGE	60
SECTION 7 - DÉPANNAGE	60
SECTION 8 - GARANTIE	62

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 UTILISER 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 liquide. Ne pas utiliser le mélangeur à l'extérieur lorsqu'il y a des chances de précipitations. Faire cela annulera la garantie.

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 MARCHE

1.8 BLADES ARE SHARP! HANDLE CAREFULLY!

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 AVERTISSEMENT! LORS DE L'UTILISATION DU CYCLE SOUPE

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 ÉTEINDRE LE MÉLANGEUR LORSQU'IL N'EST PAS UTILISÉ

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 UN USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT! TOUTE UTILISATION DE CE MÉLANGEUR DE LA SÉRIE DESIGNER 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:

- Moteur du mélangeur de la série Designer
- 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. Vous aurez besoin de ces informations lorsque vous contactez Blendtec pour un service ou des questions.

N ° de série du moteur (Trouvé sur le bas du socle du moteur):

Date d'achat: _____

Acheté de: _____

2.3 ENREGISTREMENT DE VOTRE MÉLANGEUR

Enregistrer en ligne à www.blendtec.com/registration

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 Consiste de cycles préprogrammés, d'une glissière tactile capacitive et de divers réglages à une touche selon le modèle
- 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 LED : Affiche le nombre de fois qu'un bouton de cycle a été poussé, la durée restante du cycle et les messages d'erreur.
- 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.
- Cordon d'alimentation: Situé à l'arrière du boîtier du socle du moteur.

3.2 ASSEMBLAGE DU RÉCIPENT DU MÉLANGEUR

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

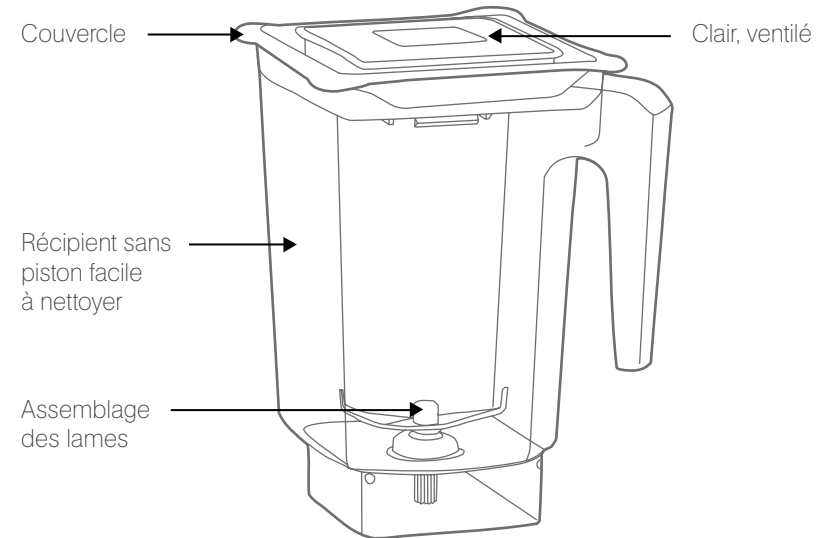
- Récipient: Récipient durable sans BPA; facile à nettoyer
- Assemblage des lames: Lame en acier inoxydable conçue de manière unique qui offre une action rapide et constante.
- Couvercle: Un couvercle ventilé étanche scelle les liquides à l'intérieur du récipient durant l'utilisation.

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

SECTION 4: INSTALLATION

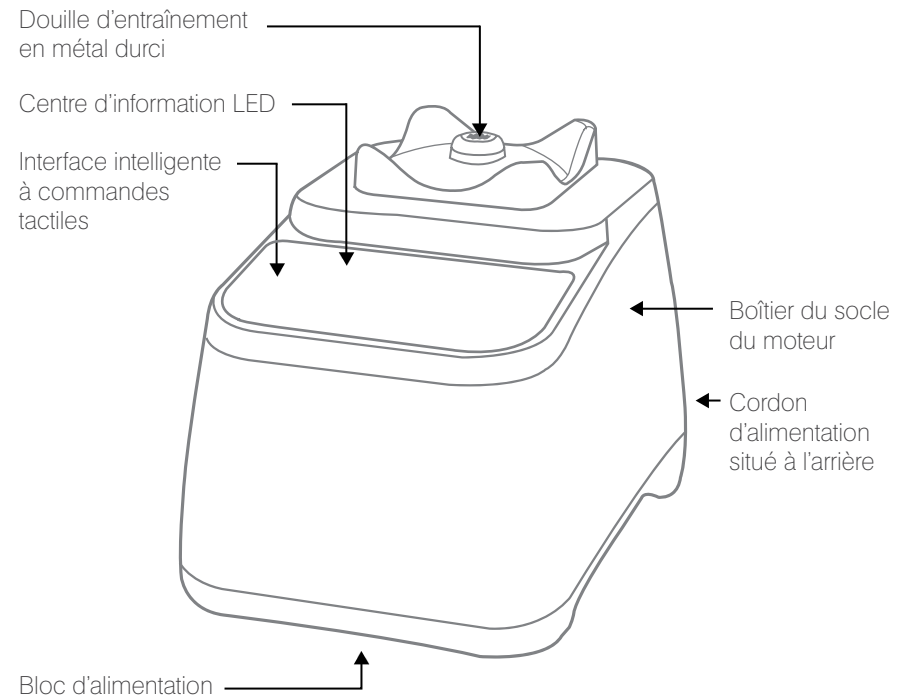
1. Placer le mélangeur sur une surface plane, sèche et propre. Les trous de ventilation du mélangeur ne devraient pas être obstrués pour permettre le refroidissement approprié durant l'utilisation.
2. S'assurer qu'il y a une prise de courant dans les deux pieds (60 cm) du moteur du mélangeur.
3. Placer le récipient correctement rempli avec le couvercle en place sur la base du mélangeur.

FIGURE 1: ASSEMBLAGE DU RÉCIPENT DU MÉLANGEUR



Le récipient montré ci-dessus est le Wildside+™

FIGURE 2: SOCLE DU MOTEUR



SECTION 5: APERÇU D'UTILISATION

5.1 INSTRUCTIONS DE RECETTES RAPIDES –












Utiliser ces étapes pour commencer immédiatement.

1. Choisir une recette du livret Blendtec Blending 101 inclus.
2. Assembler tous les ingrédients.
3. Remplir le récipient du mélangeur comme indiqué dans la recette.
4. Brancher le mélangeur.
5. Pousser l'interrupteur situé du côté droit supérieur de l'interface intelligente à commandes tactiles.
6. Un compte de cycle (indiquant le nombre de cycles que le mélangeur a fait) s'affichera dans le centre d'information LED pendant trois seconde après avoir allumé le mélangeur.
7. Mettre le couvercle sur le récipient; s'assurer qu'il repose complètement sur le récipient.
8. Placer le récipient sur le socle, s'assurant que le récipient repose solidement et complètement sur le socle du moteur.
9. Pousser l'icône indiquée dans la recette (ou comme indiqué dans la recette) ou utiliser la glissière pour un contrôle manuel.
10. Lorsque le cycle est complété, enlever le récipient de la base du mélangeur.
11. Enlever le couvercle du récipient et servir comme indiqué dans la recette.
12. Pour de meilleurs résultats, nettoyer immédiatement après l'utilisation.
(See CARE AND CLEANING, 6.1)

5.2 AU SUJET DES CYCLES

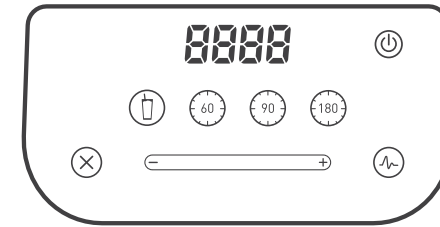
Les cycles du mélangeur sont des cycles minutés conçus pour des types spécifiques de mélange. Ces cycles activés par une seule touche accélèrent, ralentissent et s'arrêtent automatiquement pour que les résultats soient parfaits chaque fois.

Chaque mélangeur dans la série Designer 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
-  **Cycles minutés** – Soupe chaude, pâte à pain
-  **Tremettes** – vinaigrettes, trempettes, sauces et mélange à pâte
-  **Crème glacée** – crème et yogourt glacés, sorbets
-  **Soupes chaudes** – soupes, chocolat chaud, sirops et fondues
-  **Jus complet** – jus, boissons vertes
-  **Nettoyage (Clean)** – cycle de nettoyage automatique
-  **Mélanges à pâte** – sauces, trempettes, vinaigrettes, mélanges à pâte
-  **Boissons mélangées** – boissons mélangées, laits frappés, glace pilée
-  **+10** – ajoute 10 secondes à vos cycles préprogrammés
-  **Pulse** – utilisé pour mélanger, hacher ou émincer à haute vitesse

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

5.3 DESIGNER 600



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.


Pour utiliser le cycle Smoothie, remplir votre récipient comme indiqué dans la recette que vous utilisez, fermer le couvercle et appuyer sur l'icône Smoothie. Le mélangeur exécutera le cycle et s'éteindra automatiquement.

CYCLES MINUTÉS - UNE TOUCHE

Le Designer 600 est équipé de trois cycles minutés - une touche : un de 60 secondes, un de 90 secondes et un de 180 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.

PULSE

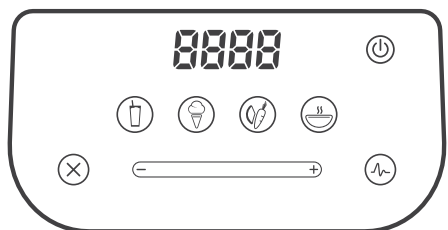
Le bouton Pulse est utilisé pour hacher, émincer, fouetter ou d'autres tâches momentanées qui ne requièrent pas un long cycle. Vous pouvez aussi utiliser le bouton Pulse  pour mélanger rapidement un mélange avant de servir.

Le réglage Pulse fonctionne à la vitesse 7 et fonctionnera seulement si l'icône Pulse  est maintenue enfoncée. Lorsque l'icône est relâchée, le moteur s'arrête.

GLISSIÈRE TACTILE CAPACITIVE

La glissière tactile capacitive vous permet d'ajuster avec précision la vitesse de votre mélangeur. Glisser simplement votre doigt vers la droite pour augmenter la vitesse et vers la gauche pour la diminuer.

5.4 DESIGNER 625



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.

Pour utiliser le cycle Smoothie, remplir votre récipient comme indiqué dans la recette que vous utilisez, fermer le couvercle et appuyer sur l'icône Smoothie. Le mélangeur exécutera le cycle et s'éteindra automatiquement.

CRÈME GLACÉE

Ce cycle est conçu spécifiquement pour les desserts glacés, incluant la crème et le yogourt glacés et les sorbets. Ce cycle accélère et ralentit aux moments appropriés pour assurer que votre mélange reste congelé.

Pour utiliser le cycle Crème glacée, remplir votre récipient comme indiqué dans la recette, placer le couvercle solidement et pousser l'icône crème glacée. Le mélangeur exécutera le cycle et s'éteindra automatiquement. Après avoir créé un dessert glacé, servir immédiatement et ranger ce qui reste dans le congélateur.

JUS COMPLET

Ce cycle est conçu pour mélanger complètement les ingrédients denses et durs, incluant les carottes, le céleri et les graines. Utiliser le cycle jus complet si vous utilisez des fruits et/ou légumes avec des tiges, des graines ou la peau.

Lorsque vous mélangez du jus de carottes ou d'autres jus denses, vous aurez peut-être besoin de répéter le cycle une ou deux fois jusqu'à l'obtention de la texture et consistance désirées.


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

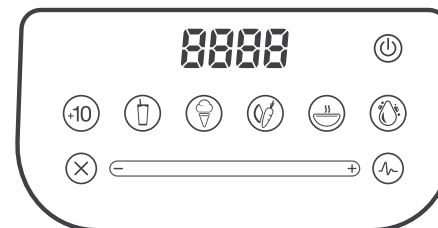
Le bouton Pulse est utilisé pour hacher, émincer, fouetter ou d'autres tâches momentanées qui ne requièrent pas un long cycle. Vous pouvez aussi utiliser le bouton Pulse pour mélanger rapidement un mélange avant de servir.

Le réglage Pulse fonctionne à la vitesse 7 et fonctionnera seulement si l'icône Pulse  est maintenue enfoncée. Lorsque l'icône est relâchée, le moteur s'arrête.

GLISSIÈRE TACTILE CAPACITIVE

La glissière tactile capacitive vous permet d'ajuster avec précision la vitesse de votre mélangeur. Glisser simplement votre doigt vers la droite pour augmenter la vitesse et vers la gauche pour la diminuer.

5.5 DESIGNER 675



+10

Cette icône +10 permet à l'utilisateur d'ajouter des intervalles de 10 secondes à leur cycle. Il agit également comme un cycle indépendant de 10 secondes. Pour utiliser cette fonctionnalité, touchez-le simplement une fois à n'importe quel moment durant le cycle.

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.

Pour utiliser le cycle Smoothie, remplir votre récipient comme indiqué dans la recette que vous utilisez, fermer le couvercle et appuyer sur l'icône Smoothie. Le mélangeur exécutera le cycle et s'éteindra automatiquement.

CRÈME GLACÉE

Ce cycle est conçu spécifiquement pour les desserts glacés, incluant la crème et le yogourt glacés et les sorbets. Ce cycle accélère et ralentit aux moments appropriés pour assurer que votre mélange reste congelé.

Pour utiliser le cycle Crème glacée, remplir votre récipient comme indiqué dans la recette, placer le couvercle solidement et pousser l'icône crème glacée. Le mélangeur exécutera le cycle et s'éteindra automatiquement. Après avoir créé un dessert glacé, servir immédiatement et ranger ce qui reste dans le congélateur.

JUS COMPLET

Ce cycle est conçu pour mélanger complètement les ingrédients denses et durs, incluant les carottes, le céleri et les graines. Utiliser le cycle jus complet si vous utilisez des fruits et/ou légumes avec des tiges, des graines ou la peau.

Lorsque vous mélangez du jus de carottes ou d'autres jus denses, vous aurez peut-être besoin de répéter le cycle une ou deux fois jusqu'à l'obtention de la texture et consistance désirées.

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 (115 ° C) dans le récipient lors de la préparation de soupes ou de plats chauds.

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.

PULSE

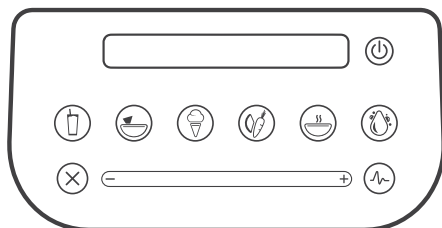
Le bouton Pulse est utilisé pour hacher, émincer, fouetter ou d'autres tâches momentanées qui ne requièrent pas un long cycle. Vous pouvez aussi utiliser le bouton Pulse  pour mélanger rapidement un mélange avant de servir.

Le réglage Pulse fonctionne à la vitesse 7 et fonctionnera seulement si l'icône Pulse  est maintenue enfoncée. Lorsque l'icône est relâchée, le moteur s'arrête.

GLISSIÈRE TACTILE CAPACITIVE

La glissière tactile capacitive vous permet d'ajuster avec précision la vitesse de votre mélangeur. Glisser simplement votre doigt vers la droite pour augmenter la vitesse et vers la gauche pour la diminuer.

5.6 DESIGNER 700



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.

Pour utiliser le cycle Smoothie, remplir votre récipient comme indiqué dans la recette que vous utilisez, fermer le couvercle et appuyer sur l'icône Smoothie. Le mélangeur exécutera le cycle et s'éteindra automatiquement.

TREMPETTES

Ce cycle reste à une vitesse relativement basse pendant des périodes de temps plus courtes. Cela combine vos trempettes, permettant aux saveurs de se mélanger correctement, sans trop mélanger.

Pour utiliser le cycle Tremettes, remplir votre récipient comme indiqué dans la recette que vous utilisez, fermer le couvercle et appuyer sur l'icône Tremettes. Le mélangeur exécutera le cycle et s'éteindra automatiquement.

CRÈME GLACÉE

Ce cycle est conçu spécifiquement pour les desserts glacés, incluant la crème et le yogourt glacés et les sorbets. Ce cycle accélère et ralentit aux moments appropriés pour assurer que votre mélange reste congelé.

Pour utiliser le cycle Crème glacée, remplir votre récipient comme indiqué dans la recette, placer le couvercle solidement et pousser l'icône crème glacée. Le mélangeur exécutera le cycle et s'éteindra automatiquement. Après avoir créé un dessert glacé, servir immédiatement et ranger ce qui reste dans le congélateur.

JUS COMPLET

Ce cycle est conçu pour mélanger complètement les ingrédients denses et durs, incluant les carottes, le céleri et les graines. Utiliser le cycle jus complet si vous utilisez des fruits et/ou légumes avec des tiges, des graines ou la peau.

Lorsque vous mélangez du jus de carottes ou d'autres jus denses, vous aurez peut-être besoin de répéter le cycle une ou deux fois jusqu'à l'obtention de la texture et consistance désirées.

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.

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.

PULSE

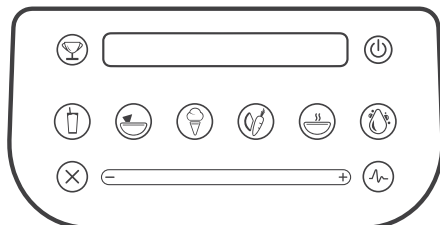
Le bouton Pulse est utilisé pour hacher, émincer, fouetter ou d'autres tâches momentanées qui ne requièrent pas un long cycle. Vous pouvez aussi utiliser le bouton Pulse  pour mélanger rapidement un mélange avant de servir.

Le réglage Pulse fonctionne à la vitesse 7 et fonctionnera seulement si l'icône Pulse  est maintenue enfoncée. Lorsque l'icône est relâchée, le moteur s'arrête.

GLISSIÈRE TACTILE CAPACITIVE

La glissière tactile capacitive vous permet d'ajuster avec précision la vitesse de votre mélangeur. Glisser simplement votre doigt vers la droite pour augmenter la vitesse et vers la gauche pour la diminuer.

5.7 DESIGNER 725



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.

Pour utiliser le cycle Smoothie, remplir votre récipient comme indiqué dans la recette que vous utilisez, fermer le couvercle et appuyer sur l'icône Smoothie. Le mélangeur exécutera le cycle et s'éteindra automatiquement.

DIPS

Ce cycle reste à une vitesse relativement basse pendant des périodes de temps plus courtes. Cela combine vos trempettes, permettant aux saveurs de se mélanger correctement, sans trop mélanger.

Pour utiliser le cycle Trempettes, remplir votre récipient comme indiqué dans la recette que vous utilisez, fermer le couvercle et appuyer sur l'icône Trempettes. Le mélangeur exécutera le cycle et s'éteindra automatiquement.

CRÈME GLACÉE

Ce cycle est conçu spécifiquement pour les desserts glacés, incluant la crème et le yogourt glacés et les sorbets. Ce cycle accélère et ralentit aux moments appropriés pour assurer que votre mélange reste congelé.

Pour utiliser le cycle Crème glacée, remplir votre récipient comme indiqué dans la recette, placer le couvercle solidement et pousser l'icône crème glacée. Le mélangeur exécutera le cycle et s'éteindra automatiquement. Après avoir créé un dessert glacé, servir immédiatement et ranger ce qui reste dans le congélateur.

JUS COMPLET

Ce cycle est conçu pour mélanger complètement les ingrédients denses et durs, incluant les carottes, le céleri et les graines. Utiliser le cycle jus complet si vous utilisez des fruits et/ou légumes avec des tiges, des graines ou la peau.

Lorsque vous mélangez du jus de carottes ou d'autres jus denses, vous aurez peut-être besoin de répéter le cycle une ou deux fois jusqu'à l'obtention de la texture et consistance désirées.

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.

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.

PULSE

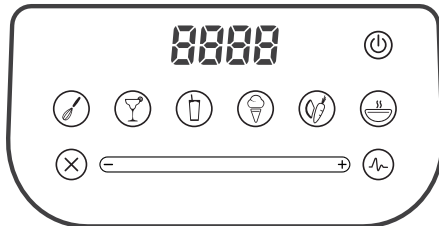
Le bouton Pulse est utilisé pour hacher, émincer, fouetter ou d'autres tâches momentanées qui ne requièrent pas un long cycle. Vous pouvez aussi utiliser le bouton Pulse  pour mélanger rapidement un mélange avant de servir.

Le réglage Pulse fonctionne à la vitesse 7 et fonctionnera seulement si l'icône Pulse  est maintenue enfoncée. Lorsque l'icône est relâchée, le moteur s'arrête.

GLISSIÈRE TACTILE CAPACITIVE

La glissière tactile capacitive vous permet d'ajuster avec précision la vitesse de votre mélangeur. Glisser simplement votre doigt vers la droite pour augmenter la vitesse et vers la gauche pour la diminuer.

5.8 EXPRESS



MÉLANGE À PÂTE

Ce cycle reste à une vitesse relativement basse pendant des périodes de temps plus courtes. Cela combine vos trempettes, permettant aux saveurs de se mélanger correctement, sans trop mélanger.

Pour utiliser le cycle Mélange à pâte, remplir votre récipient comme indiqué dans la recette que vous utilisez, fermer le couvercle et appuyer sur l'icône Mélange à pâte. Le mélangeur complétera le cycle et s'éteindra automatiquement.

BOISSONS MÉLANGÉES

Ce cycle est utilisé pour les boissons mélangées, les laits frappés et les cafés glacés. Cette période de temps crée une consistance qui est idéale pour ce type de recettes.

Pour utiliser le cycle Boissons mélangées, remplir votre récipient comme indiqué dans la recette, placer le couvercle solidement et pousser l'icône Boissons mélangées.

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.

Pour utiliser le cycle Smoothie, remplir votre récipient comme indiqué dans la recette que vous utilisez, fermer le couvercle et appuyer sur l'icône Smoothie. Le mélangeur exécutera le cycle et s'éteindra automatiquement.

CRÈME GLACÉE

Ce cycle est conçu spécifiquement pour les desserts glacés, incluant la crème et le yogourt glacés et les sorbets. Ce cycle accélère et ralentit aux moments appropriés pour assurer que votre mélange reste congelé.

Pour utiliser le cycle Crème glacée, remplir votre récipient comme indiqué dans la recette, placer le couvercle solidement et pousser l'icône crème glacée. Le mélangeur exécutera le cycle et s'éteindra automatiquement. Après avoir créé un dessert glacé, servir immédiatement et ranger ce qui reste dans le congélateur.

JUS COMPLET

Ce cycle est conçu pour mélanger complètement les ingrédients denses et durs, incluant les carottes, le céleri et les graines. Utiliser le cycle jus complet si vous utilisez des fruits et/ou légumes avec des tiges, des graines ou la peau.

Lorsque vous mélangez du jus de carottes ou d'autres jus denses, vous aurez peut-être besoin de répéter le cycle une ou deux fois jusqu'à l'obtention de la texture et consistance désirées.

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 l'icône Pulse est maintenue enfoncée. Lorsque l'icône est relâchée, le moteur s'arrête.

GLISSIÈRE TACTILE CAPACITIVE

La glissière tactile capacitive vous permet d'ajuster avec précision la vitesse de votre mélangeur. Glisser simplement votre doigt vers la droite pour augmenter la vitesse et vers la gauche pour la diminuer.

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 qui est disponibles sur certains modèles.
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 cuillères 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 abrasive 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 réduire 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!
4. 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 ou exposé à 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'interrupteur est allumé. Si l'interrupteur n'est pas allumé, cela indique qu'il n'y a pas de courant se rendant à l'appareil.
2. S'assurer que le mélangeur est branché.
3. Vérifier le disjoncteur du circuit électrique de la maison ou le fusible pour s'assurer qu'il est à la position Marche.
4. Pousser l'interrupteur situé du côté droit supérieur de la surface à commandes tactiles.
5. Débrancher le cordon d'alimentation du mur, attendre 2-3 secondes puis rebrancher le cordon d'alimentation.

7.2 MESSAGES D'ERREUR S'AFFICHANT



Si cette icône apparaît sur votre mélangeur, cela indique que le moteur est en surchauffe. Le mélangeur a été désactivé jusqu'à ce que l'appareil ait refroidi à une température acceptable pour l'utilisation. Éteindre et débrancher l'appareil. Le laisser refroidir pendant 20 minutes, puis le rebrancher pour vérifier si l'icône est encore visible. Si l'icône n'a pas disparu après 20 minutes ou plus, veuillez appeler votre représentant Blendtec.



Si cette icône apparaît sur votre mélangeur, cela indique que plus d'un capteur tactile a été touché. Cette icône ne devrait apparaître que si plusieurs capteurs ont été touchés. Si l'icône continue à s'afficher lorsque personne ne touche la surface tactile, débrancher le mélangeur. Si le problème persiste, veuillez contacter un représentant Blendtec.



Si cette icône apparaît sur votre mélangeur, veuillez éteindre et débrancher l'appareil. Vérifier le récipient du mélangeur pour un blocage et l'enlever si nécessaire. Brancher le mélangeur et le mettre en marche à nouveau. Si cette icône est toujours visible sur votre mélangeur, contactez un représentant Blendtec.



Si ce message apparaît dans le centre d'information LED, cela indique qu'il y a eu une erreur. Il y a des messages d'erreur allant d'E-01 à E-06. Si un de ces messages d'erreur apparaît, pousser le bouton d'arrêt pour effacer le message. Si le message d'erreur réapparaît, veuillez contacter un représentant Blendtec.

7.3 CHANGEMENTS DANS LE NIVEAU DE BRUIT

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

- Moteur du mélangeur: Enlever le récipient et pousser Pulse. Écouter le bruit du moteur. Si le bruit est excessivement élevé, veuillez contacter un représentant Blendtec pour une évaluation.
- 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. 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 lâche ou fait un bruit graveleux lorsque tourné à la main, veuillez contacter un représentant Blendtec.

7.4 TEXTURE DU MÉLANGE INSATISFAISANTE

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

- 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).
- Si la boisson 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 enfoncé le bouton Pulse pour la durée supplémentaire requise.
- 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.

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 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 Designer pendant des années.

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

GARANTIE LIMITÉE

Blendtec garantie 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 :

blendtec[®]

1206 South 1680 West
Orem, UT 84058
1-800-BLENDTEC
(801) 222-0888

Pour le service international sans frais, veuillez contacter:

Australie	1-800-014098
Canada	(855) 230-0888
France	0-800-910346
Japon	0066-33-821731
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 LED): _____

Votre date d'achat: _____

L'endroit de l'achat: _____

Explication du problème: _____

Avis aux clients australiens:

Nos produits sont vendus avec des garanties qui ne peuvent pas être exclues sous l'Australian Consumer Law. Vous êtes éligible à un remplacement ou remboursement pour une panne majeure et à un paiement pour toutes pertes ou tous dommages raisonnablement prévisibles. Vous êtes également éligible à un remplacement ou une réparation du produit si celui-ci n'est pas d'une qualité acceptable et la panne n'est pas considérée une panne majeure.

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 LED): _____

Votre date d'achat: _____

L'endroit de l'achat: _____

Explication du problème: _____
