

CLASSIC 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	11
SECTION 7 - TROUBLESHOOTING	12
SECTION 8 - WARRANTY	13
<hr/>	
ESPAÑOL - Manual del propietario y guía del usuario	17
FRANÇAIS - Guide de l'utilisateur et du propriétaire	35

SECTION 1: IMPORTANT SAFEGUARDS

IMPORTANT INFORMATION

Read all instructions carefully before using your Blendtec® blender.

Following these instructions will help prevent personal 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 ingredients by hand when the blender jar is on the motor base.
- NEVER touch the blades with your fingers whether they are on or off the motor base.
- NEVER place the jar onto the drive socket if the blender motor is on.
- 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 THE BLENDER IN LIQUID

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

1.4 NEVER PUT NON-FOOD ITEMS INTO THE JAR

Utensils, rocks, and glass are dangerous if placed in the jar. Damage caused by such foreign objects will void the warranty. Keep hands and utensils out of the jar while blending to reduce the risk of severe injury to persons or damage to the blender. Utensils may be used only 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 THE BLENDER JAR MUST BE PROPERLY IN PLACE WHILE THE APPLIANCE IS ON

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

Starting blend cycles with boiling or very hot liquids or other hot ingredients 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, blade friction will heat the contents. The vented lid releases pressure. Be careful not to come in contact with any steam coming from the clear centre part of the lid.

1.10 POWER CORD PRECAUTIONS

- NEVER operate the blender with a damaged cord or plug. If the cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer or an 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 and before moving the blender or cleaning it.

1.11 NEVER ATTEMPT TO REPAIR THE POWER UNIT

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

1.12 TURN THE POWER SWITCH OFF WHEN NOT IN USE

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

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

The blender drive socket and jar shaft may become very hot during 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 are supervised or have been given instructions on how to use 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 THIS BLENDER FOR COMMERCIAL PURPOSES VOIDS ALL WARRANTIES

1.16 NEVER OPERATE THE BLENDER WHEN IT IS FILLED BEYOND THE MARKED CAPACITY OF THE JAR

SAVE THESE INSTRUCTIONS

SECTION 2: UNPACKING

SAVE ALL PACKAGING MATERIALS AND INSTRUCTIONS FOR FUTURE USE

2.1 UNPACKING YOUR BLENDER

You should have received the following items:

- Classic series motor base
- Blender jar with blade assembly and lid

Additional literature may be included depending on package configuration.

1. Remove the blender motor base, the blender jar with the blade assembly, and the lid from the packaging.
2. Unwind the power cord.
3. Check for any packing material that may be blocking the 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 the date of purchase in the space below.

You will need these when contacting Blendtec for service or with questions

Motor Serial # (found on the bottom of the motor base):

Date of Purchase: _____

Purchased From: _____

2.3 REGISTERING YOUR BLENDER

Register your blender online at www.blendtec.com/registration.

SECTION 3: GETTING TO KNOW YOUR BLENDER

(Refer to Figures 1 and 2)

3.1 BLENDER MOTOR BASE

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

3.2 BLENDER JAR ASSEMBLY

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

- Jar: Durable, easy-clean, BPA-free jar.
- Blade Assembly: Uniquely designed stainless steel blade provides fast, consistent blending.
- Lid: Vented gripper lid seals liquids in 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 permit proper cooling during use.
2. Make sure an outlet is available within two feet (61cm) of the blender motor.
3. Ensure the power switch located on the back of the motor base is turned off before plugging the blender in.
4. Turn the unit on by toggling the power switch to the ON position.
5. Place the appropriately filled blender jar onto the blender motor base with the lid in place.

FIGURE 1 FRONT VIEW: MOTOR BASE

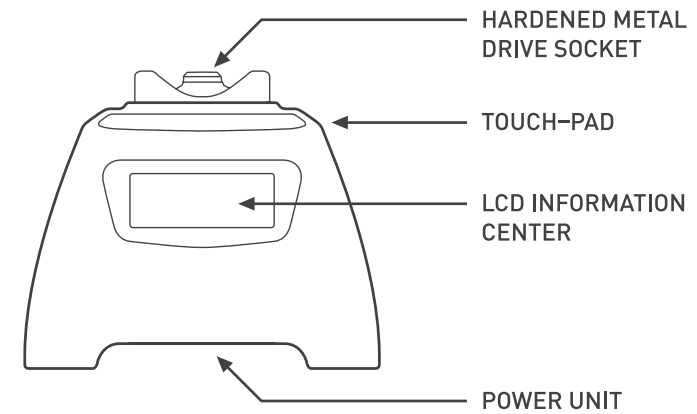
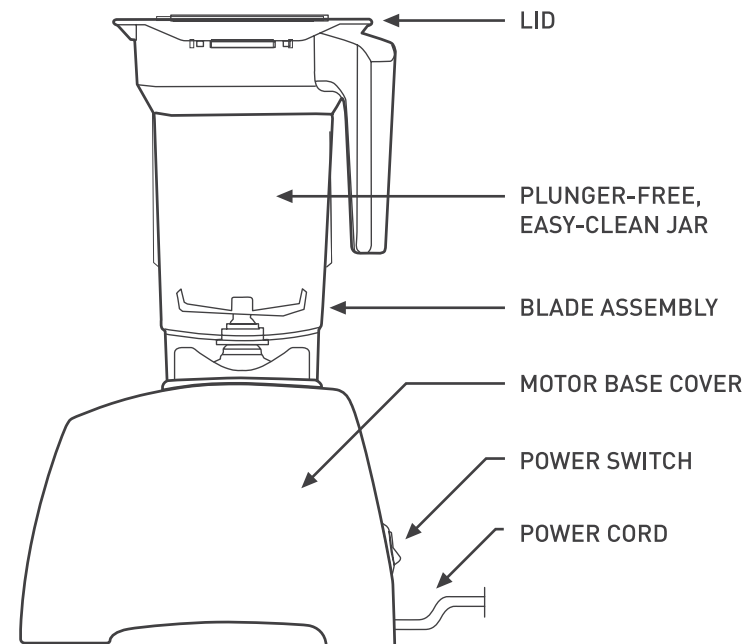


FIGURE 2 SIDE VIEW: MOTOR BASE AND JAR ASSEMBLY



SECTION 5: OPERATIONAL OVERVIEW

5.1 QUICK RECIPE INSTRUCTIONS –








Use these steps to get started right away.

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

5.2 ALL ABOUT BLEND CYCLES

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

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

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

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

5.3 CLASSIC 475™



SMOOTHIE

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


INCREMENTAL SPEEDS


The Classic 475 comes with three incremental speed cycles that allow you to completely customize the consistency of the product you are blending.

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

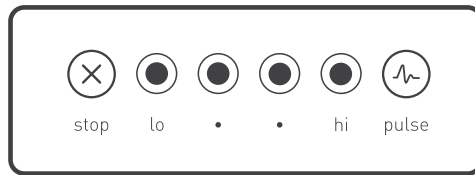
You can switch to a different speed at any point during the cycle. To stop the cycle at any point while blending, press Stop.

PULSE

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

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

5.4 CLASSIC 560™



● INCREMENTAL SPEEDS

The Classic 560 comes with four incremental speed cycles that allow you to completely customize the consistency of the product you are blending.

- Lo
- Medium
- Medium-hi
- Hi

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

Ⓜ PULSE

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

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

5.5 CLASSIC 570™



Ⓜ SMOOTHIE

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

● INCREMENTAL SPEEDS

The Classic 570 comes with three incremental speed cycles that allow you to completely customize the consistency of the product you are blending.

- Lo
- Medium
- Hi

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

Ⓜ HOT SOUP

This cycle is designed for hot recipes. The cycle's duration, 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.

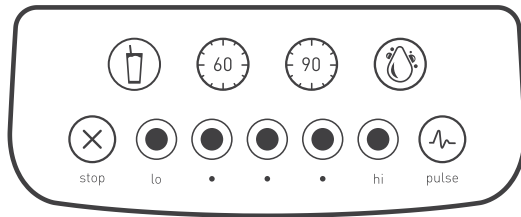
When using fresh ingredients, remember that the speed of the blade generates enough heat to warm the ingredients. Do not add any liquids or ingredients warmer than 115° F (46° C) to the jar when preparing soups or hot items.

Ⓜ 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 use Pulse Ⓜ to quickly stir a blended product before serving it.

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

5.6 CLASSIC 575™



SMOOTHIE

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

ONE-TOUCH TIMED CYCLES

The Classic 575 comes equipped with 2 one-touch timed cycles: a 60-second one and a 90-second one. 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.

CLEAN

This cycle 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 on the jar and place the jar on the blender motor base.
3. Press the Clean button.
4. Once the cycle is complete, remove the jar, and rinse it out.
5. For the best results, use the Clean cycle immediately after blending.

INCREMENTAL SPEEDS

The Classic 575 comes with five incremental speed cycles that allow you to completely customize the consistency of the product you are blending.

- Lo
- Medium-lo
- Medium
- Medium-hi
- Hi

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

PULSE

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

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

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 base and, with your hand placed on top of the lid, the Pulse button for 5 seconds or press the Clean cycle button.
4. Rinse well.
5. Clean the blender base by simply wiping the base and interface with a damp cloth.

6.2 LONG-TERM SANITATION

1. 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 the water and bleach. Let the mixture stand in the blender jar for 5 minutes.
4. Empty the water/bleach mixture and leave the jar upside down on a 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 motor base or jar, as this will dull or scratch the surface.
2. NEVER submerge the blender motor base in water. Avoid submerging the blender jar 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. THE BLENDER JAR IS DISHWASHER SAFE (TOP RACK ONLY)!
4. Extreme temperatures will damage the lower seal of the jar. We recommend hand washing to prolong the life of the blender jar. We do not recommend the jar be exposed to temperatures above boiling (212°F or 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 determine whether the problem can be 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 whether the liquid crystal display (LCD) Information Centre is lit up. If the LCD Information Centre is not lit up, this indicates a lack of power to the unit.
2. Make sure the main power switch located in the lower-right corner on the back is turned on. ON is indicated by the vertical slash (|) on the power switch.
3. Check your house circuit breaker switch to make sure it is set in the ON position.
4. Unplug the power cord from the wall receptacle, wait 5 seconds, and then plug the power cord back in.

7.2 ERROR MESSAGES ON THE INFORMATION CENTRE

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



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

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

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


7.3 NOISE LEVEL CHANGES

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

1. **Blender motor:** Remove the jar, and press the Pulse  button. Listen to the motor. If it is excessively noisy, please contact your Blendtec Service Agent for evaluation.
2. **Jar:** After checking the motor, fill the jar with 2 cups (480ml) of water and place it 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 a product is lumpy or uneven, do the following:

1. Ensure the mixture is not cavitating during the cycle. Cavitation is a condition in which an air pocket forms within the mixture 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 mixture temperature by 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).
2. If the recipe is mixing well but has not had enough time to blend completely, increase the cycle time. Try a longer cycle or push and hold the Pulse  button for the required extra blending time.
3. **TRIED EVERYTHING?** If none of the preceding suggestions work, contact your Blendtec service agent for further assistance.

INSTRUCTIONS THAT APPEAR IN THIS OWNER'S MANUAL AND 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 leaks or breakage for the warranty period. Warranties begin on the date of purchase.

Cosmetic damage, product abuse, unreasonable use, damage resulting from an accident (including fire, a flood, an earthquake or another natural disaster), product tampering, use of accessories not endorsed by Blendtec, service performed or attempted by unauthorized service agents, units that have been modified, or units that have been or are used for commercial purposes are not included under this warranty.

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

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

LIMITED WARRANTY

Blendtec warrants the blender motor to be free of defects 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. Discontinued items, limited edition items, or colour selections will be replaced with the closest equivalent current product. 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 for the motor and the jar. Any unit sent in for repair must be accompanied by proof of original purchase. For repairs under warranty, Blendtec will provide prepaid shipping. For out-of-warranty repairs, shipping must be arranged and paid for by the customer. Send all units for repair to:

US Service and Repair Centre address:

Blendtec, Inc.
 1206 South 1680 West
 Orem, UT 84058
 USA
 1-800-BLENDTEC
 801-222-0888

Australian Service and Repair Centre address:

Franchise Fitout Services
 32 Industries Road
 Salisbury, QLD 4107
 AUSTRALIA

For International toll-free service, please call:

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 problem. Please have the blender serial number on hand 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 Agents will void the warranty. Many issues can be resolved quickly and easily over the phone.
2. If the problem cannot be resolved over the phone, your unit may require replacement. If the blender is under warranty, Blendtec will repair or replace it at no cost. Cosmetic damage and abuse are not covered.
3. Upon receiving instructions from Blendtec, box up your existing unit and enclose with it the following information:

Your Name: _____
 Your Address: _____
 Your Phone Number: _____
 The Motor Serial # (found on the bottom of the motor base): _____
 The Cycle Count (from the LCD Information Centre): _____
 The Purchase Date: _____
 The 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 problem. Please have the blender serial number on hand as well as a description of the problem. Do not attempt to do your own repairs. Many issues can be resolved quickly and easily 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 can give you further instructions on how to send in your machine for out-of-warranty repair.
3. When you ship your unit, please enclose with it the following information:

Your Name: _____
 Your Address: _____
 Your Phone Number: _____
 The Motor Serial # (found on the bottom of motor base): _____
 The Cycle Count (from the LCD Information Centre): _____
 The Purchase Date: _____
 The Place of Purchase: _____
 An Explanation of the Problem: _____

SERIE CLÁSICA



ESPAÑOL

ÍNDICE

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

SECCIÓN 1: PRECAUCIONES IMPORTANTES

INFORMACIÓN IMPORTANTE

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

1.1 EVITE EL CONTACTO CON LAS PIEZAS MÓVILES

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

Estas precauciones evitarán lesiones personales o daños a la licuadora.

1.2 NUNCA UTILICE LA LICUADORA SI PARECE ESTAR DAÑADA

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

1.3 NUNCA UTILICE LA LICUADORA SUMERGIDA EN LÍQUIDO

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

1.4 NUNCA COLOQUE PRODUCTOS NO ALIMENTICIOS EN LA JARRA

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

1.5 NUNCA UTILICE LA LICUADORA SIN COLOCAR LA TAPA

1.6 NUNCA UTILICE LA LICUADORA CON ACCESORIOS NO SUMINISTRADOS POR BLENDTEC

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

1.7 LA JARRA DEBE ESTAR COLOCADA CORRECTAMENTE MIENTRAS ESTÁ EN FUNCIONAMIENTO

1.8 ADVERTENCIA: NO LICUE LÍQUIDOS CALIENTES U OTROS INGREDIENTES CALIENTES

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

1.9 TENGA CUIDADO AL LICUAR EN EL CICLO DE SOPA CALIENTE

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

1.10 PRECAUCIONES CON EL CABLE DE ALIMENTACIÓN

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

1.11 NUNCA INTENTE REPARAR LA UNIDAD DE POTENCIA

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

1.12 APAGUE EL INTERRUPTOR CUANDO EL APARATO NO ESTÉ EN USO

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

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

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

1.14 SEGURIDAD

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

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

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

SECCIÓN 2: DESEMBALAJE

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

2.1 DESEMPAQUE DE SU LICUADORA

Debería de haber recibido los siguientes artículos:

- Base del motor de la serie Clásica
- Jarra con tapa

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

3.2 MONTAJE DE LA JARRA DE LA LICUADORA

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

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

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

SECCIÓN 4: INSTALACIÓN

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

FIGURA 1 VISTA FRONTAL: BASE DEL MOTOR

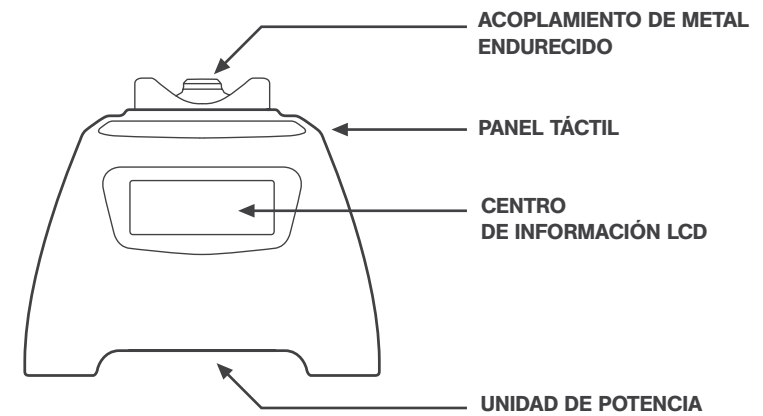
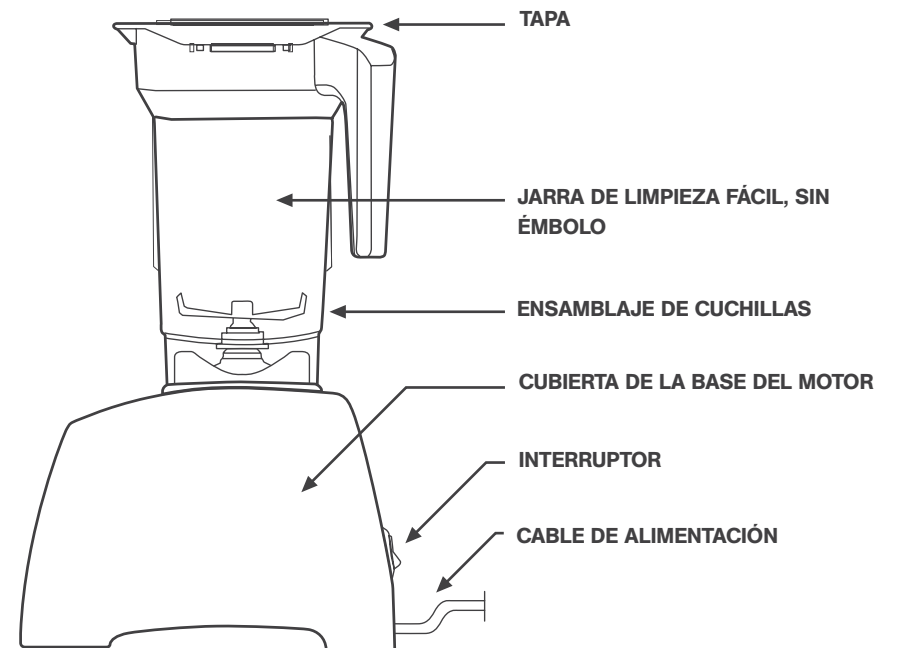


FIGURA 2 VISTA LATERAL: MONTAJE DE LA BASE DEL MOTOR Y JARRA



SECCIÓN 5: INFORMACIÓN GENERAL DE FUNCIONAMIENTO

5.1 INSTRUCCIONES PARA RECETAS RÁPIDAS:








siga estos pasos para empezar de inmediato.

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

5.2 TODA LA INFORMACIÓN SOBRE LOS CICLOS DE LICUADO

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

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

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

*Las interfaces y ciclos variarán según el modelo

5.3 CLÁSICA 475™



SMOOTHIE:

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

VELOCIDADES PROGRESIVAS

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

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

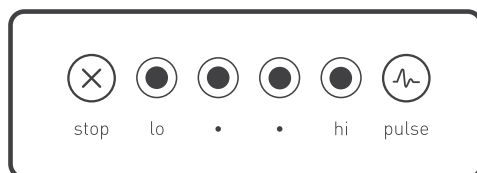
Puede cambiar de velocidad en cualquier momento durante el ciclo. Para detener el ciclo en cualquier momento durante el licuado, pulse Stop (Detener).

PULSO

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

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

5.4 CLÁSICA 560™



● VELOCIDADES PROGRESIVAS

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

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

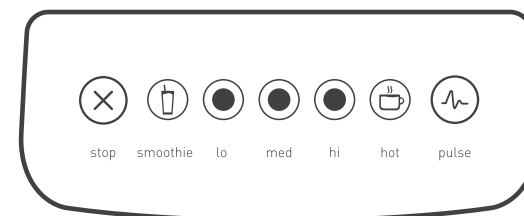
Puede cambiar de velocidad en cualquier momento durante el ciclo. Para detener el ciclo en cualquier momento durante el licuado, pulse Stop (Detener).

Ⓜ PULSO

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

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

5.5 CLÁSICA 570™



Ⓜ SMOOTHIE:

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

● VELOCIDADES PROGRESIVAS

La licuadora Clásica 570 cuenta con tres ciclos de velocidad progresiva que le permiten personalizar completamente la consistencia del licuado.

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

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

Ⓜ 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.

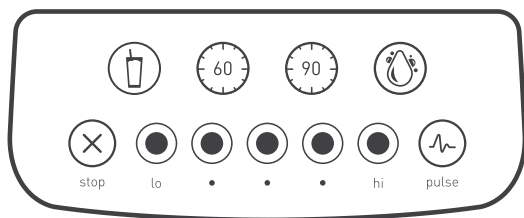
Al usar ingredientes frescos, recuerde que la velocidad de la cuchilla genera suficiente calor como para calentar los ingredientes. No añada líquidos o ingredientes que estén a una temperatura superior a 46 °C (115 °F) cuando prepare sopas o recetas calientes.

Ⓜ PULSO

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

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

5.6 CLÁSICA 575™



SMOOTHIE:

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

CICLOS CRONOMETRADOS DE UN SOLO TOQUE

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

CLEAN (LIMPIEZA)

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

Para utilizar el ciclo de limpieza:

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

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

VELOCIDADES PROGRESIVAS

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

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

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

PULSO

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

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

SECCIÓN 6: CUIDADO Y LIMPIEZA

6.1 LIMPIEZA DESPUÉS DEL USO

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

6.2 HIGIENIZACIÓN A LARGO PLAZO

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

6.3 ADVERTENCIAS Y CONSEJOS DE LIMPIEZA

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

SECCIÓN 7: RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS


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


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

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

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

7.2 MENSAJES DE ERROR EN PANTALLA

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

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

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

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


7.3 CAMBIOS EN EL NIVEL DE RUIDO

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

- Motor de la licuadora: Retire la jarra y presione Pulse (pulso). Escuche el motor. Si hay ruido excesivo, llame al 1-800-BLENDTEC para realizar una evaluación.
- Jarra: Después de comprobar el motor, llene la jarra con 480 ml (2 tazas) de agua y colóquela nuevamente en la base del motor. Haga funcionar la licuadora durante unos pocos segundos presionando el botón de Pulse (Pulso).
- Si tiene más de una jarra, pruebe una jarra diferente para determinar si el sonido es diferente. Si una jarra presenta demasiado ruido, o si la cuchilla parece floja o suena áspera cuando se gira manualmente, llame al 1-800-BLENDTEC.

7.4 TEXTURA DE MEZCLADO INSATISFACTORIA

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

- Asegúrese de que la mezcla no forme cavidades durante el ciclo. La cavitación es una condición en la cual una bolsa de aire se forma dentro de la porque esta está demasiado fría o es demasiado sólida. La cuchilla de la licuadora gira entonces libremente en esa cavidad. Este problema puede corregirse aumentando la temperatura de la mezcla eliminando parte del hielo, aumentando la cantidad de líquido o asegurándose de que la temperatura de los ingredientes congelados utilizados en la receta nunca sean inferiores a -12 °C (10 °F).
- 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  durante el tiempo adicional de licuado requerido.
- ¿HA PROBADO CON TODO? Si las sugerencias anteriores no funcionan, comuníquese con un agente de servicio de Blendtec para obtener ayuda adicional.

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

SECCIÓN 8: GARANTÍA

DESCRIPCIÓN DE LA GARANTÍA

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

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

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

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

GARANTÍA LIMITADA

Blendtec garantiza que el motor de la licuadora esté libre de defectos en los materiales y la mano de obra durante el período de garantía. Durante este período, a criterio de Blendtec, se repararán dichos defectos o se reemplazará el producto sin costo. Selecciones y colores discontinuados o artículos de edición limitada serán reemplazados por el producto actual equivalente más cercano. 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:

Dirección del Centro de Servicio y Reparaciones de los Estados Unidos:

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 LCD): _____

Su fecha de compra: _____

Lugar de compra: _____

Explicación del problema: _____

FUERA DE GARANTÍA

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

Su nombre: _____

Dirección: _____

Número de teléfono: _____

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

Cuenta de ciclo (desde el Centro de información LCD): _____

Su fecha de compra: _____

Lugar de compra: _____

Explicación del problema: _____

GAMME CLASSIC



FRANÇAIS

blendtec®

MANUEL DU PROPRIÉTAIRE ET
GUIDE D'UTILISATION

TABLE DES MATIÈRES

ENGLISH – Owner’s Manual and User Guide	1
ESPAÑOL – Manual del propietario y guía del usuario	17
SECTION 1 – PRÉCAUTIONS IMPORTANTES	37
SECTION 2 – DÉBALLAGE.....	40
SECTION 3 – PIÈCES ET CARACTÉRISTIQUES	42
SECTION 4 – INSTALLATION.....	42
SECTION 5 – UTILISATION.....	43
SECTION 6 – NETTOYAGE ET ENTRETIEN.....	48
SECTION 7 – RÉOLUTION DE PROBLÈMES.....	49
SECTION 8 – GARANTIE.....	50

SECTION 1 : PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

RENSEIGNEMENTS IMPORTANTS

Lire attentivement toutes les instructions avant d'utiliser votre mélangeur BlendtecMD. Suivre ces instructions pour prévenir les blessures corporelles et les dommages à l'appareil et obtenir la meilleure expérience possible.

1.1 ÉVITER TOUT CONTACT AVEC LES PIÈCES MOBILES

- TOUJOURS garder les doigts, les mains, les cheveux et les vêtements loin des pièces mobiles.
- TOUJOURS garder les ustensiles loin de la douille d'entraînement et des lames pendant l'utilisation pour éviter tout dommage aux lames ou au récipient.
- NE JAMAIS mettre les mains dans le récipient du mélangeur ni ajouter des aliments à la main lorsque le récipient est installé sur la base.
- NE JAMAIS toucher la lame avec les doigts, qu'elle soit installée sur la base ou non.
- NE JAMAIS placer le récipient sur la douille d'entraînement lorsque le moteur est en marche.
- NE PAS incliner ou retirer le récipient lorsque le mélangeur est en marche.

Ces précautions permettront de prévenir les blessures corporelles et les dommages au mélangeur.

1.2 NE JAMAIS UTILISER LE MÉLANGEUR S'IL SEMBLE ENDOMMAGÉ

Si le mélangeur fait défaut, appeler d'abord un représentant de Blendtec. Si le mélangeur a été échappé ou s'il est endommagé, faire appel à un représentant immédiatement pour que l'appareil soit examiné, réparé, ajusté (composants électriques ou mécaniques) ou éventuellement remplacé.

1.3 NE JAMAIS UTILISER LE MÉLANGEUR S'IL EST SUBMERGÉ

Pour prévenir tout risque de décharge électrique, ne pas placer la base dans l'eau ou tout autre liquide. Ne pas utiliser le mélangeur à l'extérieur où il pourrait être exposé à des précipitations. Le non-respect de cette consigne annulera la garantie.

1.4 NE JAMAIS METTRE DE PRODUITS NON ALIMENTAIRES DANS LE RÉCIPIENT

Il est dangereux de mettre des ustensiles, des roches et du verre dans le récipient. Les dommages causés par de tels objets annuleront la garantie. Ne pas mettre les mains ni des ustensiles dans le récipient pendant l'utilisation du mélangeur pour réduire le risque de blessure corporelle et de dommage à l'appareil. Il est possible d'utiliser des ustensiles seulement lorsque le mélangeur est éteint.

1.5 NE JAMAIS UTILISER LE MÉLANGEUR SANS SON COUVERCLE

1.6 NE JAMAIS UTILISER LE MÉLANGEUR AVEC DES ACCESSOIRES AUTRES QUE CEUX DE BLENDTEC

L'utilisation de tout accessoire non autorisé peut causer un incendie, une décharge électrique et des blessures corporelles, et annulera la garantie.

1.7 VEILLER À CE QUE LE RÉCIPIENT SOIT BIEN EN PLACE PENDANT L'UTILISATION DU MÉLANGEUR

1.8 AVERTISSEMENT : NE PAS METTRE D'ALIMENTS CHAUDS, LIQUIDES OU SOLIDES, DANS LE MÉLANGEUR

L'utilisation de cycles de mélange avec des liquides bouillants ou d'autres aliments très chauds peut causer des brûlures ou le soulèvement violent du couvercle.

1.9 FAIRE PREUVE DE PRUDENCE LORS DE L'UTILISATION DU CYCLE DE SOUPE CHAUDE

Lors de l'utilisation du cycle de soupe chaude, la friction de la lame réchauffera le contenu du récipient. Le couvercle à évent permet de réduire la pression à l'intérieur du récipient. Éviter tout contact avec la vapeur sortant de l'évent.

1.10 PRÉCAUTIONS LIÉES AU CORDON D'ALIMENTATION

- NE JAMAIS utiliser le mélangeur si le cordon d'alimentation ou la fiche sont endommagés. Pour éviter tout risque, faire remplacer le cordon d'alimentation endommagé par le fabricant ou un représentant autorisé.
- NE PAS laisser le cordon d'alimentation pendre du bord de la surface de travail.
- NE JAMAIS brancher l'appareil dans une rallonge électrique.
- Débrancher le mélangeur lorsqu'il n'est pas utilisé, avant de le déplacer ou lors du nettoyage.

1.11 NE JAMAIS RÉPARER SOI-MÊME LE BLOC-MOTEUR

Ne jamais retirer le boîtier du moteur; celui-ci n'est pas composé de pièces ajustables ou réparables par l'utilisateur. Tout ajustement doit être effectué par un représentant qualifié. Le retrait du boîtier et toute tentative de réparation du mélangeur par l'utilisateur annuleront la garantie.

1.12 ÉTEINDRE L'APPAREIL LORSQU'IL N'EST PAS UTILISÉ

L'interrupteur se trouve à l'arrière de la base.

1.13 NE PAS TOUCHER À LA DOUILLE D'ENTRAÎNEMENT OU À L'ARBRE D'ENTRAÎNEMENT APRÈS L'UTILISATION

Après l'utilisation du mélangeur, la douille d'entraînement sur la base et l'arbre d'entraînement sous le récipient peuvent devenir très chauds.

1.14 SÉCURITÉ

Cet appareil ne devrait pas être utilisé par des enfants ou des personnes ayant des handicaps physiques, sensoriels ou mentaux, ou qui n'ont pas les connaissances et l'expérience nécessaires, à moins que ces personnes soient supervisées ou guidées par une personne responsable de leur sécurité. Empêcher les enfants de jouer avec l'appareil.

1.15 CE MÉLANGEUR EST CONÇU POUR UNE UTILISATION RÉSIDENIELLE SEULEMENT; TOUTE UTILISATION COMMERCIALE ANNULERA LA GARANTIE

1.16 NE JAMAIS REMPLIR LE RÉCIPIENT AU-DELÀ DE LA CAPACITÉ INDIQUÉE

CONSERVER CES INSTRUCTIONS.

SECTION 2 : DÉBALLER

CONSERVER TOUS LES EMBALLAGES ET TOUTES LES INSTRUCTIONS

2.1 DÉBALLER LE MÉLANGEUR

La boîte de l'appareil devrait contenir les pièces suivantes :

- Base de mélangeur de la gamme Classic
- Récipient avec lame et couvercle

Des documents supplémentaires peuvent être fournis selon le modèle.

1. Sortir la base du mélangeur, le récipient avec lame et le couvercle de leur emballage.
2. Dérouler le cordon d'alimentation.
3. Vérifier qu'aucun emballage ne bloque les événements sous la base du mélangeur.
4. Inspecter toutes les pièces pour détecter tout dommage ayant pu survenir pendant le transport.
5. Si des pièces sont endommagées, communiquer immédiatement avec un représentant de Blendtec.

2.2 CONSIGNER LE NUMÉRO DE SÉRIE ET LA DATE D'ACHAT

Écrire le numéro de série et la date d'achat de votre mélangeur ci-dessous.
Vous devrez les fournir si vous communiquez avec Blendtec pour obtenir de l'aide.

Numéro de série du moteur (sous la base) :

Date d'achat : _____

Lieu d'achat : _____

2.3 ENREGISTRER VOTRE MÉLANGEUR

Enregistrer votre mélangeur en ligne au www.blendtec.com/registration.

FIGURE 1 (VUE AVANT) : BASE

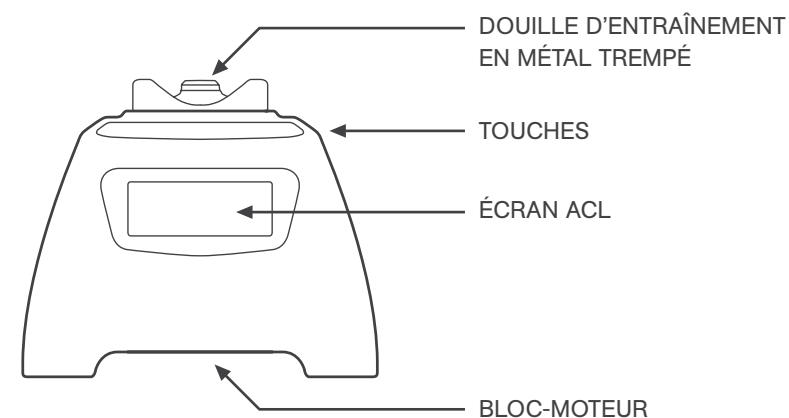
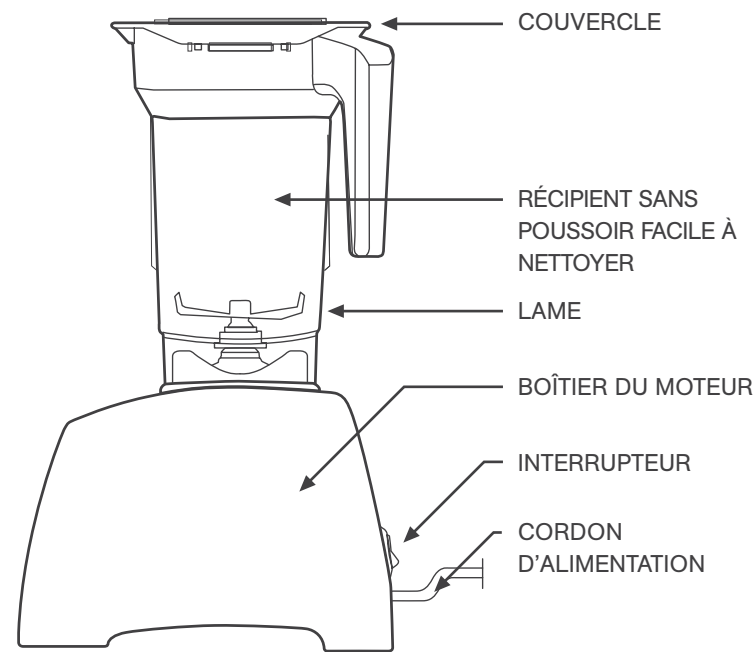


FIGURE 2 (VUE LATÉRALE) : BASE ET RÉCIPIENT



SECTION 3 : PIÈCES ET CARACTÉRISTIQUES

(Voir les figures 1 et 2)

3.1 BASE DU MÉLANGEUR

- Touches : Touches préprogrammées permettant de sélectionner les cycles et les vitesses ainsi que l'arrêt et la fonction de pulsation.
- Douille d'entraînement : Pièce creuse en métal trempé permettant de relier le moteur à la lame (dans le récipient).
- Écran ACL : Affiche le nombre de fois qu'un cycle de mélange a été sélectionné.
- Bloc-moteur : Unité à l'intérieur de la base contenant les composants électroniques assurant le fonctionnement du mélangeur.
- Boîtier du moteur : Boîtier en plastique durable recouvrant le bloc-moteur.
- Interrupteur : Se trouve à l'arrière de la base du mélangeur, en bas à droite.
- Cordon d'alimentation : Se trouve à l'arrière de la base du mélangeur.

3.2 RÉCIPIENT DU MÉLANGEUR

Le récipient du mélangeur est composé du récipient, de la lame et du couvercle.

- Récipient : Récipient durable sans BPA facile à nettoyer.
- Lame : Lame en acier inoxydable spécialement conçue pour assurer un mélange rapide et uniforme.
- Couvercle : Couvercle à évents étanche empêchant les fuites pendant l'utilisation.

N.B. : Il est déconseillé de remplir le récipient au-delà de la capacité indiquée.

SECTION 4 : INSTALLATION

1. Placer le mélangeur sur une surface plane, propre et sèche. Vérifier que les évents sous la base sont dégagés pour un refroidissement adéquat pendant l'utilisation.
2. Ne pas placer le mélangeur à plus de 61 cm (2 pieds) d'une prise de courant.
3. Vérifier que l'interrupteur à l'arrière de la base est en position d'arrêt avant de brancher l'appareil.
4. Allumer l'appareil en mettant l'interrupteur en position de marche.
5. Placer le récipient adéquatement rempli, couvercle bien fermé, sur la base du mélangeur.

SECTION 5 : UTILISATION

5.1 INSTRUCTIONS D'UTILISATION RAPIDE

Suivre ces étapes pour commencer à utiliser votre mélangeur immédiatement.








1. Choisir une recette.
2. Rassembler les ingrédients nécessaires.
3. Remplir le récipient du mélangeur comme indiqué dans la recette.
4. Fermer le récipient avec le couvercle en veillant à ce qu'il soit bien étanche.
5. Mettez l'interrupteur en position de marche.
6. Placer le récipient sur la base de façon à ce qu'il repose correctement sur le socle et qu'il tienne bien en place.
7. Appuyer sur la touche requise le nombre de fois indiqué dans la recette.
8. Une fois le cycle de mélange terminé, retirer le récipient de la base.
9. Enlever le couvercle du récipient et servir le mélange, comme indiqué dans la recette.
10. Nettoyer le récipient immédiatement pour obtenir un nettoyage optimal.

(Voir la section 6.1 NETTOYAGE ET ENTRETIEN.).

5.2 CYCLES DE MÉLANGE

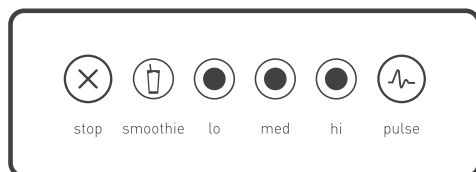
Les cycles de mélange servent à préparer certains types de recette. Ces touches préprogrammées font fonctionner le mélangeur à la vitesse requise et l'arrêtent automatiquement une fois le cycle terminé, ce qui garantit un résultat optimal à tout coup.

Chaque modèle de la gamme Classic est doté d'un certain nombre de cycles préprogrammés et de fonctions servant à préparer un éventail de recettes* :

-  **Frappé (Smoothie)** : Frappés aux fruits, frappés aux légumes, laits fouettés.
-  **Durée prédéterminée** : Sert à mélanger des ingrédients pendant 60 ou 90 secondes.
-  **Nettoyage** : Cycle de nettoyage automatique.
-  **Sélection de vitesse** : Cycles de 50 secondes à différentes vitesses (basse, moyenne-basse, moyenne, moyenne-haute et haute).
-  **Arrêt (Stop)** : Permet d'arrêter le mélangeur à n'importe quel moment pendant l'utilisation.
-  **Chaud (Hot)** : Soupes, chocolats chauds, sirops et fondues.
-  **Pulsation (Pulse)** : Sert à mélanger, à hacher ou à émincer rapidement des aliments à haute vitesse.

* La disposition des touches et les cycles offerts varient selon le modèle.

5.3 MODÈLE CLASSIC 475^{MC}



FRAPPÉ (SMOOTHIE)

Ce cycle est spécialement conçu pour la préparation de toutes sortes de boissons fouettées ou épaisses à base d'ingrédients denses ou congelés. La vitesse augmente et diminue automatiquement au cours du cycle de mélange de façon à entraîner les ingrédients dans un tourbillon, ce qui assure une texture parfaite.


SÉLECTION DE VITESSE

Le modèle Classic 475 est doté de trois vitesses permettant d'obtenir différentes consistances.

- Basse (lo)
- Moyenne (med)
- Haute (hi)

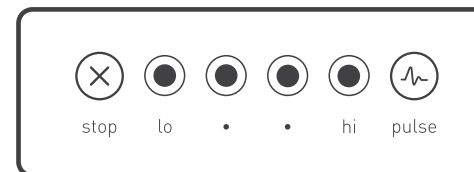
On peut changer la vitesse à tout moment pendant le cycle de mélange. Pour arrêter le mélangeur, il suffit d'appuyer sur la touche d'arrêt.

PULSATION (PULSE)

Le cycle de pulsation  sert à hacher, à émincer ou à fouetter des ingrédients très rapidement. Il peut également servir à remuer un mélange avant de le servir.

Ce cycle fonctionne à la vitesse la plus élevée et dure le temps que la touche reste enfoncée. Le moteur s'arrête lorsque la touche est relâchée.

5.4 MODÈLE CLASSIC 560^{MC}




SÉLECTION DE VITESSE

Le modèle Classic 560 est doté de quatre vitesses permettant d'obtenir différentes consistances.

- Basse (lo)
- Moyenne
- Moyenne-haute
- Haute (hi)

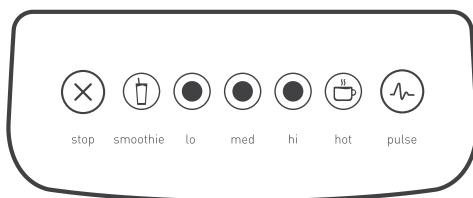
On peut changer la vitesse à tout moment pendant le cycle de mélange. Pour arrêter le mélangeur, il suffit d'appuyer sur la touche d'arrêt.

PULSATION (PULSE)

Le cycle de pulsation  sert à hacher, à émincer ou à fouetter des ingrédients très rapidement. Il peut également servir à remuer un mélange avant de le servir.

Ce cycle fonctionne à la vitesse la plus élevée et dure le temps que la touche reste enfoncée. Le moteur s'arrête lorsque la touche est relâchée.

5.5 MODÈLE CLASSIC 570^{MC}



FRAPPÉ (SMOOTHIE)

Ce cycle est spécialement conçu pour la préparation de toutes sortes de boissons fouettées ou épaisses à base d'ingrédients denses ou congelés. La vitesse augmente et diminue automatiquement au cours du cycle de mélange de façon à entraîner les ingrédients dans un tourbillon, ce qui assure une texture parfaite.

SÉLECTION DE VITESSE

Le modèle Classic 570 est doté de trois vitesses permettant d'obtenir différentes consistances.

- Basse (lo)
- Moyenne (med)
- Haute (hi)

On peut changer la vitesse à tout moment pendant le cycle de mélange. Pour arrêter le mélangeur, il suffit d'appuyer sur la touche d'arrêt.

CHAUD (HOT)

Ce cycle sert à préparer des mélanges chauds, comme des soupes. La durée du cycle et la vitesse du moteur permettent de chauffer les aliments dans le mélangeur. On peut aussi utiliser ce cycle pour préparer du chocolat chaud, des sirops et de la fondue.

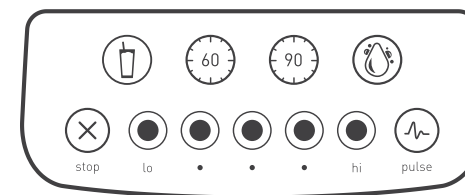
Lors de l'utilisation d'ingrédients frais, il ne faut pas oublier que la vitesse de rotation de la lame génère assez de chaleur pour réchauffer le mélange. Ne pas ajouter de liquides ou d'aliments dépassant 46 °C (115 °F) dans le récipient lors de la préparation de soupes ou de mélanges chauds.

PULSATION (PULSE)

Le cycle de pulsation sert à hacher, à émincer ou à fouetter des ingrédients très rapidement. Il peut également servir à remuer un mélange avant de le servir.

Ce cycle fonctionne à la vitesse la plus élevée et dure le temps que la touche reste enfoncée. Le moteur s'arrête ensuite lorsque la touche est relâchée.

5.6 MODÈLE CLASSIC 575^{MC}



BOISSON FOUETTÉE

Ce cycle est spécialement conçu pour la préparation de toutes sortes de boissons fouettées ou épaisses à base d'ingrédients denses ou congelés. La vitesse augmente et diminue automatiquement au cours du cycle de mélange de façon à entraîner les ingrédients dans un tourbillon, ce qui assure une texture parfaite.

DURÉE PRÉDÉTERMINÉE

Le modèle Classic 575 est doté de deux cycles préprogrammés de 60 et de 90 secondes qui permettent à l'utilisateur de faire autre chose pendant la préparation du mélange. Ces cycles sont donc parfaits pour les recettes devant être mélangées plus longtemps, comme les soupes chaudes et la pâte à pain.

NETTOYAGE

Ce cycle automatique sert à nettoyer l'intérieur du récipient du mélangeur. Marche à suivre :

1. Verser 250 ml (1 t) d'eau et une goutte de détergent à vaisselle dans le récipient.
2. Fermer le couvercle et placer le récipient sur la base.
3. Appuyer sur la touche du cycle de nettoyage.
4. Une fois le cycle terminé, retirer le récipient de la base et le rincer.
5. Pour un nettoyage optimal, utiliser ce cycle immédiatement après l'utilisation du mélangeur.

SÉLECTION DE VITESSE

Le modèle Classic 575 est doté de cinq vitesses permettant d'obtenir différentes consistances.

- Basse (lo)
- Moyenne-basse
- Moyenne
- Moyenne-haute
- Haute (hi)

On peut changer la vitesse à tout moment pendant le cycle de mélange. Pour arrêter le mélangeur, il suffit d'appuyer sur la touche d'arrêt.

PULSATION (PULSE)

Le cycle de pulsation sert à hacher, à émincer ou à fouetter des ingrédients très rapidement. Il peut également servir à remuer un mélange avant de le servir.

Ce cycle fonctionne à la vitesse la plus élevée et dure le temps que la touche reste enfoncée. Le moteur s'arrête ensuite lorsque la touche est relâchée.

SECTION 6 : ENTRETIEN ET NETTOYAGE

6.1 NETTOYAGE APRÈS UTILISATION

1. Verser 250 ml (1 t) d'eau chaude et une goutte de détergent à vaisselle liquide dans le récipient.
2. Refermer solidement le couvercle.
3. Déposer le récipient sur la base et, la main sur le couvercle, tenir le bouton de pulsation pendant 5 secondes, ou lancer le cycle de nettoyage en appuyant sur le bouton.
4. Bien rincer.
5. Essuyer la base et le panneau de commande avec un linge humide.

6.2 ASSAINISSEMENT LONGUE DURÉE

1. Remplir le récipient d'eau chaude.
2. Ajouter de 5 à 10 ml (1 à 2 c. à thé) de javellisant liquide au chlore.
3. Mélanger l'eau et le javellisant pendant 10 secondes. Laisser reposer pendant 5 minutes.
4. Vider le récipient et laisser sécher à l'envers sur un égouttoir.

6.3 CONSEILS ET MISES EN GARDE

1. NE PAS utiliser de brosse à poils durs ou d'éponge abrasive pour nettoyer la base et le récipient, car elles risqueraient de ternir ou d'érafler la surface.
2. NE JAMAIS immerger la base du mélangeur dans l'eau. Éviter d'immerger le récipient plus de 5 minutes, car l'eau réduirait sa durée de vie en s'infiltrant sous le joint d'étanchéité inférieur. Après le nettoyage, il est conseillé de ranger le récipient à la verticale.
3. LE RÉCIPIENT VA AU LAVE-VAISSELLE (PANIER DU HAUT SEULEMENT)!
4. Les températures extrêmes pourraient endommager le joint d'étanchéité inférieur du récipient. Pour prolonger sa durée de vie, on recommande de le laver à la main. Il est déconseillé d'exposer le récipient à des températures supérieures au point d'ébullition (100 °C ou 212 °F).

SECTION 7 : DÉPANNAGE

Rien n'indique que vous aurez des problèmes avec votre mélangeur, mais les pannes sont chose possible. Le cas échéant, consulter les directives suivantes pour savoir si le problème peut être réglé facilement ou si les services d'un technicien sont requis.

7.1 LE MOTEUR NE DÉMARRE PAS (PAS D'ALIMENTATION)

Si le moteur refuse de démarrer, essayer les mesures suivantes :

1. Vérifier si l'écran ACL est allumé. Si non, le courant ne se rend probablement pas à l'appareil.
2. S'assurer que l'interrupteur, dans le coin inférieur droit arrière, est en position de marche, indiquée par la barre verticale (I).
3. Vérifier si le disjoncteur de la maison est en position de marche.
4. Débrancher le cordon d'alimentation de la prise, attendre 5 secondes, puis le rebrancher de nouveau.

7.2 MESSAGES D'ERREUR À L'ÉCRAN



Overload (surcharge) : Ce message indique une surcharge du moteur. Éteindre l'appareil et le débrancher. Retirer le récipient de la base et faire pivoter l'arbre à la main pour s'assurer que la lame tourne librement. Si ce n'est pas le cas, vérifier s'il y a obstruction dans le récipient. Le problème peut aussi venir du récipient, et non du moteur. Si la lame tourne librement, brancher l'appareil et le mettre en marche. Si le message de surcharge s'affiche de nouveau, communiquer avec un représentant de Blendtec pour obtenir de l'aide.



Overtemp (surchauffe) : Ce message indique une surchauffe du moteur. Le mélangeur sera désactivé jusqu'à ce qu'il atteigne une température d'utilisation normale. Éteindre l'appareil, le débrancher et le laisser refroidir pendant au moins 20 minutes.

E-05


E-05 (Reset Error) [erreur d'initialisation] : Ce message indique qu'un des composants électroniques est défectueux. Communiquer avec un représentant de Blendtec pour demander la réparation ou le remplacement de l'appareil (voir la section 8 GARANTIE).

E-04

E-04 (No Zero Crossing) [pas de passage par zéro] : Ce message indique qu'un des composants du panneau électronique est défectueux. Communiquer avec un représentant de Blendtec pour demander la réparation ou le remplacement de l'appareil (voir la section 8 GARANTIE).

7.3 VARIATIONS SONORES


Si le niveau sonore du mélangeur augmente, déterminer si les sons proviennent du moteur ou du récipient.

1. Moteur : Retirer le récipient et appuyer sur le bouton de pulsation. Écouter le moteur. Si le bruit est excessif, communiquer avec un représentant de Blendtec pour demander une évaluation.
2. Récipient : Après avoir vérifié le moteur, verser 500 ml (2 t) d'eau dans le récipient et le replacer sur la base. Tenir le bouton de pulsation  enfoncé pendant quelques secondes.

Faire l'essai avec un autre récipient, le cas échéant, pour comparer les sons. Si l'un des récipients produit un son excessif, ou si la lame semble desserrée ou râpeuse sous la main, communiquer avec un représentant de Blendtec.

7.4 TEXTURE INSATISFAISANTE

Si la texture du mélange est grumeleuse ou inégale, suivre la procédure suivante :

1. S'assurer qu'il n'y a pas de cavitation durant le cycle. La cavitation se définit comme la formation de trous d'air dans un mélange trop froid ou trop dur. Il se crée alors une cavité, et la lame tourne dans le vide. Pour corriger ce problème, augmenter la température du mélange en réduisant la quantité de glace, en augmentant les liquides ou en utilisant des ingrédients de -12 °C (10 °F) ou plus.
2. Si les ingrédients se mélangent bien, mais trop lentement, essayer un cycle plus long ou tenir le bouton de pulsation  enfoncé jusqu'à l'obtention d'une texture homogène.
3. TOUT ESSAYÉ? Si aucune des suggestions précédentes ne fonctionne, communiquer avec un représentant de Blendtec pour obtenir de l'aide.

LES INSTRUCTIONS FOURNIES DANS LE PRÉSENT MANUEL DU PROPRIÉTAIRE ET GUIDE D'UTILISATION NE PRÉTENDENT PAS COUVRIR TOUS LES CAS DE FIGURE POSSIBLES. CET APPAREIL, COMME TOUT AUTRE ÉQUIPEMENT, DOIT ÊTRE UTILISÉ AVEC DISCERNEMENT.

SECTION 8 : GARANTIE DESCRIPTION DE LA GARANTIE

La base, le récipient et toutes les pièces mobiles sont garantis contre les fuites et les bris pour la durée de la garantie, qui entre en vigueur à la date d'achat.

La présente garantie ne couvre pas les dommages superficiels, l'usage abusif ou déraisonnable du produit, les dommages causés par un accident (incendie, inondation, tremblement de terre ou autre catastrophe naturelle), l'utilisation d'accessoires non approuvés par Blendtec, ni les produits altérés, modifiés, réparés par un technicien non agréé ou utilisés à des fins commerciales.

Blendtec offre des mélangeurs de qualité inégalée. Profitez des services merveilleusement fiables de votre mélangeur Classic pendant des années.

LA PRÉSENTE GARANTIE S'APPLIQUE SEULEMENT AUX PRODUITS VENDUS PAR BLENDTEC ET PAR SES DÉTAILLANTS AUTORISÉS

GARANTIE LIMITÉE

Blendtec garantit le moteur du mélangeur contre les défauts de matériaux et de fabrication pour la durée de la garantie. Durant cette période, les produits défectueux seront réparés ou remplacés sans frais, à la discrétion de Blendtec. Les produits abandonnés ou offerts en édition limitée ou dans un certain choix de couleur seront remplacés par le plus proche équivalent. Cette garantie ne couvre pas les dommages causés par un mauvais usage du produit, un accident ou la négligence. Les garanties tacites, notamment celles de qualité marchande et d'adaptation à un usage particulier, se limitent à la période de garantie du moteur et du récipient. Tout appareil renvoyé aux fins de réparation doit être accompagné d'une preuve d'achat originale. Si la réparation est couverte par la garantie, Blendtec assumera les frais d'expédition. Dans le cas contraire, le produit devra être expédié à la charge et aux frais du client. Les produits défectueux doivent être envoyés à :

Centre de service et de réparation – États-Unis

Blendtec, Inc.
1206 South 1680 West
Orem (Utah) 84058
États-Unis
1 800 BLENDTEC
801 222-0888

Centre de service et de réparation – Australie

Franchise Fitout Services
32 Industries Road
Salisbury (Queensland) 4107
Australie

Lignes de dépannage internationales sans frais

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 limites énoncées plus haut peuvent ne pas s'appliquer dans les États interdisant les garanties limitées. D'autres garanties peuvent s'appliquer à l'extérieur des États-Unis et du Canada. L'utilisation de l'appareil dans un autre pays que celui pour lequel il a été conçu annulera la garantie.

APPAREIL COUVERT PAR LA GARANTIE

1. Communiquer immédiatement avec Blendtec pour déterminer le problème. Avoir le numéro de série du mélangeur en main ainsi qu'une description du problème. Ne pas essayer de réparer l'appareil soi-même. La garantie sera annulée si l'appareil est réparé par une autre personne qu'un technicien agréé de Blendtec. De nombreux problèmes peuvent être réglés rapidement et facilement au téléphone.
2. Si le problème ne peut être réglé par téléphone, il se peut que l'appareil doive être remplacé. Si le mélangeur est toujours couvert par la garantie, Blendtec le réparera ou le remplacera sans frais. Les dommages superficiels et le mauvais usage du produit ne sont pas couverts.
3. À la demande de Blendtec, emballer l'appareil défectueux et y joindre les renseignements suivants :

Nom : _____

Adresse : _____

Téléphone : _____

No de série du moteur (sous la base) : _____

Nombre de cycles (sur l'écran ACL) : _____

Date d'achat : _____

Lieu d'achat : _____

Description du problème : _____

Avis aux clients australiens

Nos produits sont assortis de garanties qui ne peuvent être exclues, conformément au droit de la consommation australien. L'acheteur a droit à un remplacement ou à un remboursement pour un défaut majeur et en compensation à toute autre perte et tout autre dommage raisonnablement prévisible. Il a également le droit de faire réparer ou remplacer un produit si celui-ci n'est pas d'une qualité acceptable, même si le défaut n'est pas considéré comme majeur.

APPAREIL NON COUVERT PAR LA GARANTIE

1. Communiquer avec Blendtec pour déterminer le problème. Avoir le numéro de série du mélangeur en main ainsi qu'une description du problème. Ne pas essayer de réparer l'appareil soi-même. De nombreux problèmes peuvent être réglés rapidement et facilement au téléphone.
2. Pour demander la réparation d'un mélangeur non couvert par la garantie, communiquer avec le bureau du service à la clientèle pour connaître la procédure d'expédition. Avoir le numéro de série, le lieu d'achat et la date d'achat en main au moment de l'appel.
3. Joindre les renseignements suivants au colis :

Nom : _____

Adresse : _____

Téléphone : _____

No de série du moteur (sous la base) : _____

Nombre de cycles (sur l'écran ACL) : _____

Date d'achat : _____

Lieu d'achat : _____

Description du problème : _____

blendtec®

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

©2015 BLENDETEC, INC., ALL RIGHTS RESERVED
OWN-RN-254 Manual, Owners,
Classic Series, All Models, US ENG,
CA FRE, MX SPA, Rev A,
Apr 2015