

# PROFESSIONAL SERIES

SERIE PROFESIONAL  
SÉRIES COMMERCIAL  
PROFI-SERIE



blendtec®

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

# TABLE OF CONTENTS

<b>SECTION 1</b> - IMPORTANT SAFEGUARDS .....	<b>2</b>
<b>SECTION 2</b> - UNPACKING.....	<b>4</b>
<b>SECTION 3</b> - GETTING TO KNOW YOUR BLENDER.....	<b>4</b>
<b>SECTION 4</b> - INSTALLATION & OPERATIONAL OVERVIEW .....	<b>5</b>
<b>4.1</b> - PROFESSIONAL 750™ .....	<b>5</b>
<b>4.2</b> - PROFESSIONAL 800™ .....	<b>10</b>
<b>SECTION 5</b> - CARE AND CLEANING .....	<b>13</b>
<b>SECTION 6</b> - TROUBLESHOOTING.....	<b>14</b>
<b>SECTION 7</b> - WARRANTY .....	<b>16</b>
<hr/>	
<b>ESPAÑOL</b> - Manual del propietario y guía del usuario.....	<b>21</b>
<b>FRANÇAIS</b> - Guide de l'utilisateur et du propriétaire.....	<b>43</b>
<b>DEUTSCH</b> - Benutzerhandbuch und Bedienungsanleitung.....	<b>67</b>

## SECTION 1: IMPORTANT SAFEGUARDS

### IMPORTANT INFORMATION

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

#### 1.1 AVOID CONTACT WITH MOVING PARTS

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

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

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

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

#### 1.3 NEVER OPERATE BLENDER IN LIQUID

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

#### 1.10 POWER CORD PRECAUTIONS

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

#### 1.11 NEVER ATTEMPT TO REPAIR THE POWER UNIT

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

#### 1.12 TURN THE POWER TO 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 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:

- Professional series blender motor base
- Blender jar with lid

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 Blendtec customer service (see page 17) immediately.

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

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

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

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

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

#### 2.3 REGISTERING YOUR BLENDER

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

## SECTION 3: GETTING TO KNOW YOUR BLENDER

(Refer to Figures 1 and 2 on Page 6)

#### 3.1 BLENDER MOTOR BASE

- Smart Touch Interface: The interface consists of one-touch pre-programmed cycles and speeds, as well as Stop and Pulse buttons.
- Hardened Metal Drive Socket: This is where the jar couples with the motor to turn the blade assembly. It is made of hardened metal.
- LCD Information Centre: This displays how many blend cycles your blender has run, remaining time during blends and any error messages.
- Power Unit: This unit is located within the blender motor base and contains the computerised electronics that run the blender.
- Motor Base Cover: This durable plastic material houses the power unit.
- Power Cord: The power cord is 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: The jar is durable, BPA-free and easy to clean.
- Blade Assembly: The uniquely designed stainless steel blade provides fast, consistent blending.
- Lid: The lid seals liquids within the jar during blending.

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

## SECTION 4: INSTALLATION & OPERATIONAL OVERVIEW

### 4.1 PROFESSIONAL 750™

#### 4.1.1 INSTALLATION

##### Above Counter Installation

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

##### Preparation For In-Counter Installation

1. Identify the best place to install your blender. Consider proximity to ingredients, available counter space and access to a power outlet.
2. Ensure that the location meets all dimensional requirements (see Figure 3).
  - a. The countertop must be no thicker than 32 mm (1 1/4 inch) to ensure adequate ventilation.

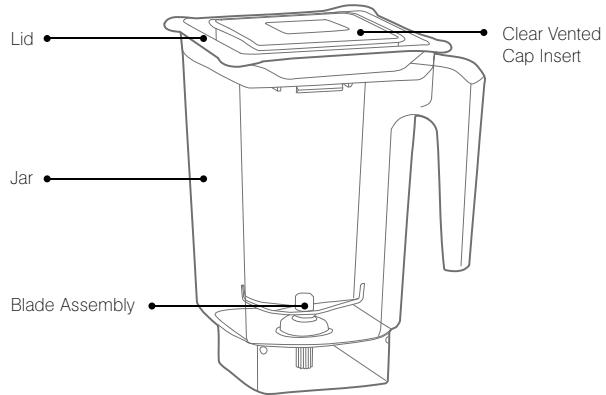
*NOTE: Ensure sufficient air circulation beneath the blender base. Hot air should not be trapped beneath the counter top. Nothing should be stored within 76 mm (3 inches) of the bottom of the motor.*

3. Cut a hole in the counter top 111 mm (4 3/8 inches) wide and 149 mm (5 7/8 inches) long with the shorter side facing the operator (See Countertop Hole Template or Figure 3). Make sure all space requirements and measurements are correct BEFORE cutting. It is recommended that you consult with a professional before cutting.

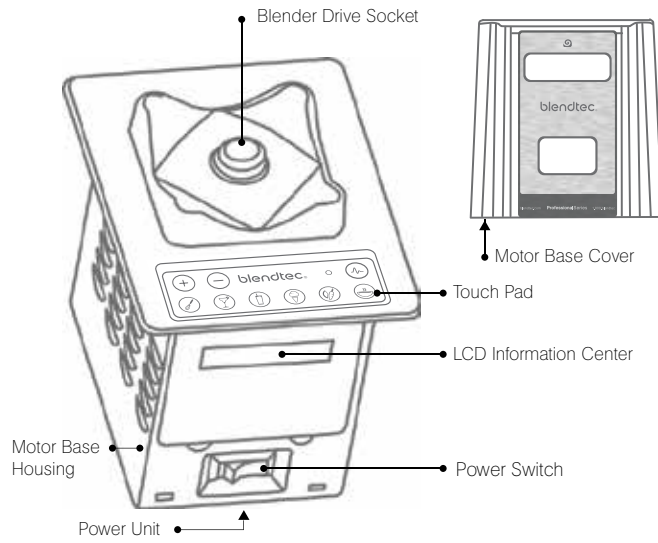
##### In-Counter Installation

1. Remove the motor base from the motor base cover.
2. Slide the blender base into the new hole in your countertop, with the LCD indicator and touchpad facing the operator side of the blender. The rubber gasket on the rim of the motor base should fit into the hole and rest lightly on the countertop.
3. Make sure the power switch is off. Plug the unit into a 220-240 volt outlet with 10 amp protection.

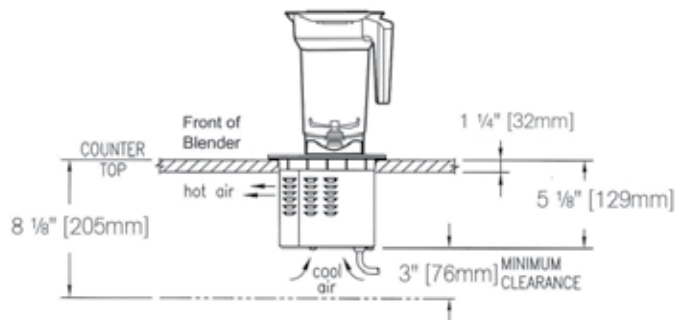
**FIGURE 1: BLENDER JAR ASSEMBLY**



**FIGURE 2: MOTOR BASE**

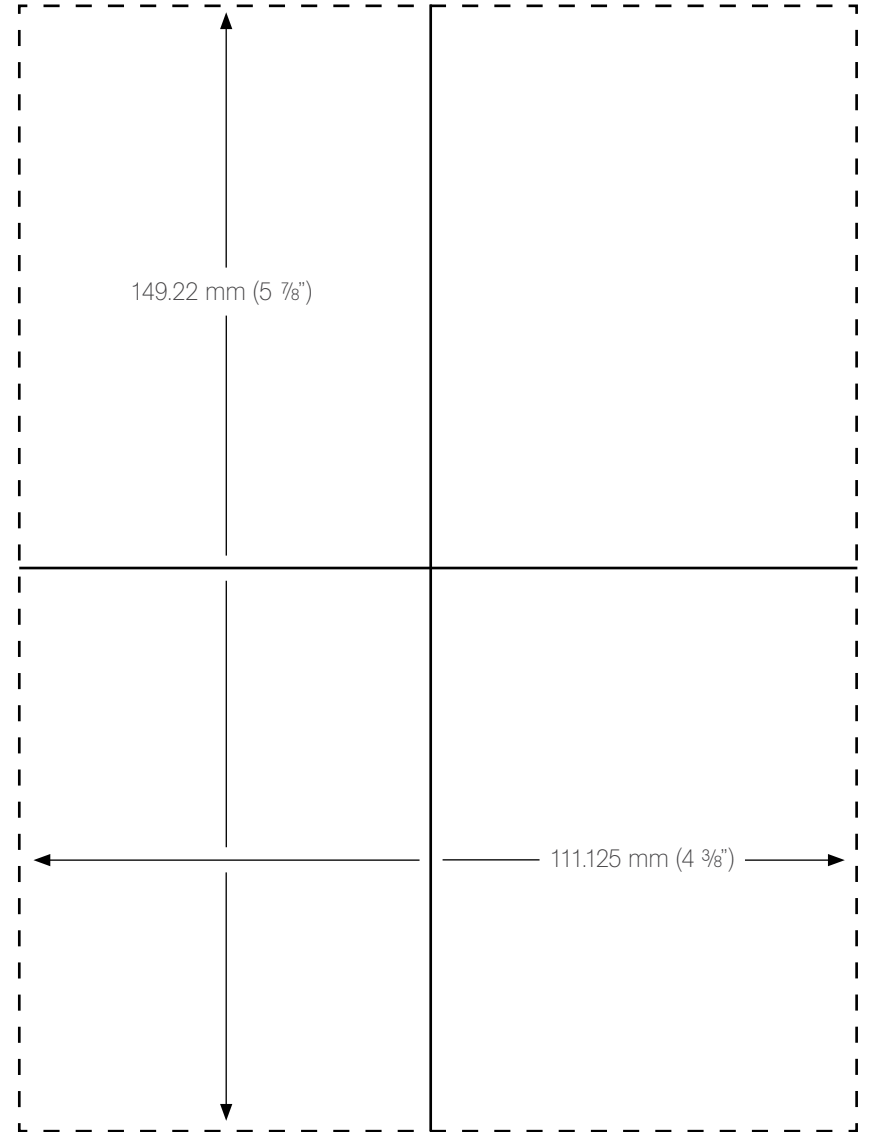


**FIGURE 3**



**Countertop Hole Template:**

**4.1.2 QUICK RECIPE INSTRUCTIONS –**



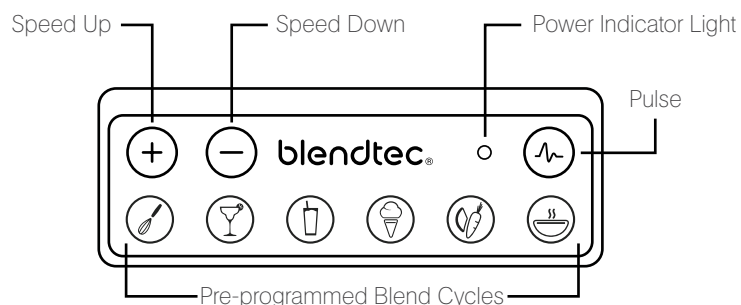
USE THESE STEPS TO GET STARTED RIGHT AWAY.

ENGLISH

1. Choose a recipe from the included Blending 101 booklet.
2. Gather all of the ingredients.
3. Load the blender jar as indicated in the recipe.
4. Attach the blender lid to the jar; ensure that it sits on the jar completely.
5. Plug in the blender and turn on power by using the switch located in the front of the blender base.
6. Place the blender jar onto the base, making sure the jar is secure and fully seated on the motor base.
7. Press the indicated icon from the recipe once (or as indicated in the recipe).
8. When 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 best cleaning results, clean immediately after blending.  
(See CARE AND CLEANING, 5.1)

### 4.1.3 PROFESSIONAL 750™ INTERFACE

### 4.1.4 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 Professional series features a number of pre-programmed cycles and settings that provide a wide range of recipes and functions:

- Batters** – sauces, dips, dressings, batters
- Mixed Drinks** – mixed drinks, milkshakes, crush ice
- Smoothie** – fruit smoothies, green smoothies, milkshakes
- Frozen Treats** – ice cream, frozen yoghurt, sorbets
- Whole Juice** – juices, green drinks
- Hot Soup** – soups, hot chocolate, syrups, fondues
- Pulse** – stir, chop or mince at a high speed
- BATTERS**

This cycle stays at relatively low speeds for shorter periods of time. This combines your batters, allowing the flavours 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 icon. The blender will run the cycle and automatically shut off.

#### **MIXED DRINKS**

This cycle is used for mixed drinks, iced coffees and milkshakes. The 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.

#### **FROZEN TREATS**

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

To use the Frozen Treats cycle, load your jar as indicated in the recipe you are using, secure the lid and press the Frozen Treats 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 46° C (115° F) to the jar when preparing soups or hot items.

#### **PULSE**

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

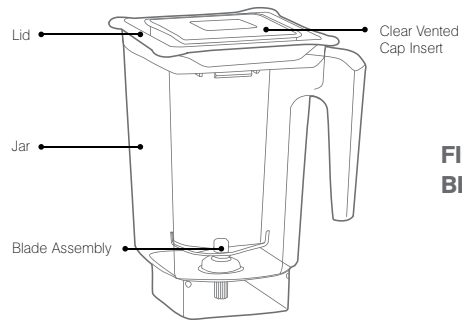
The Pulse setting runs at speed 7 and will only run while the Pulse icon remains pressed. When the icon is released, the motor shuts off.

## 4.2 PROFESSIONAL 800™

## 4.2.1 INSTALLATION

1. Select a location for the blender that is near an electrical outlet and which allows enough room above and around the unit to allow for unobstructed movement of the sound enclosure (see Figure 5 for measurements).
2. Place the blender on a flat, clean and dry surface. Blender vents on the sides and exhaust on the back should be unobstructed to allow proper cooling during use.
3. Plug the unit into an outlet with appropriate electrical protection.

**FIGURE 4. BLENDER MOTOR BASE**

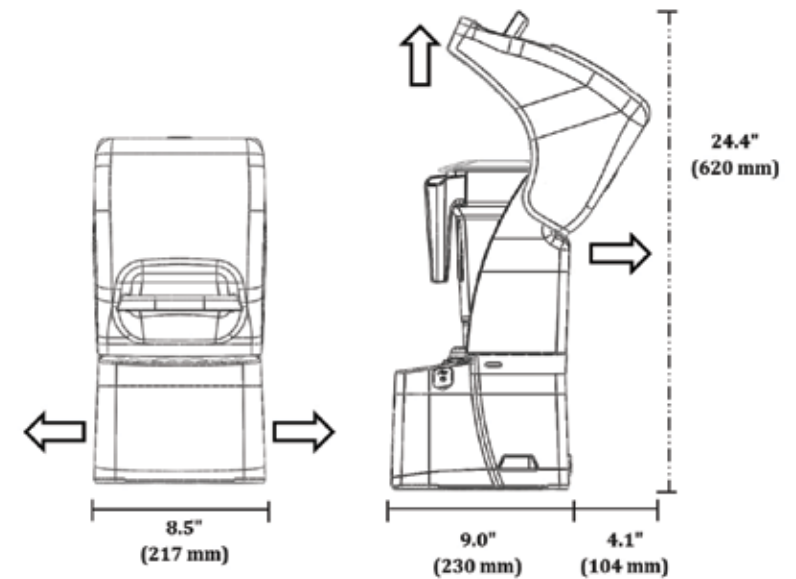


**FIGURE 5. BLENDER JAR ASSEMBLY**

**FIGURE 6. SOUND ENCLOSURE**



**FIGURE 7. BLENDER DIMENSIONS**

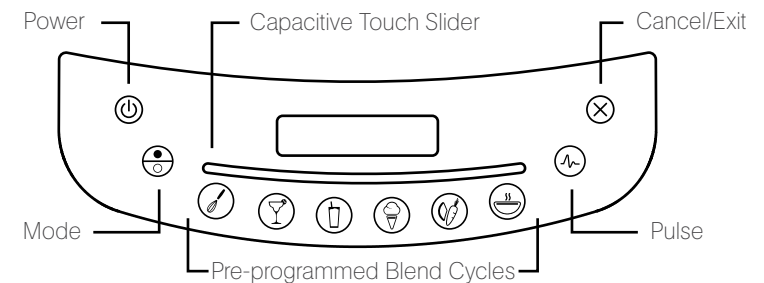


## 4.2.2 QUICK RECIPE INSTRUCTIONS – USE THESE STEPS TO GET STARTED RIGHT AWAY.

1. Choose a recipe and gather ingredients (try [blendtec.com/recipes](http://blendtec.com/recipes))
2. Load the blender jar and secure the lid tightly.
3. Place the jar onto the motor base and ensure power is turned on.
4. Close the sound enclosure lid and press the appropriate blend icon.
5. Enjoy!

For best cleaning results, clean immediately after blending.  
(See CARE AND CLEANING, 5.1)

## 4.2.3 PROFESSIONAL 800™ INTERFACE












## 4.2.4 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 Professional series features a number of pre-programmed cycles and settings that provide a wide range of recipes and functions:

-  **Batters** – sauces, dips, dressings, batters
-  **Mixed Drinks** – mixed drinks, milkshakes, crush ice
-  **Smoothie** – fruit smoothies, green smoothies, milkshakes
-  **Frozen Treats** – ice cream, frozen yoghurt, sorbets
-  **Whole Juice** – juices, green drinks
-  **Hot Soup** – soups, hot chocolate, syrups, fondues
-  **Pulse** – stir, chop or mince at a high speed

### **BATTERS**

This cycle stays at relatively low speeds for shorter periods of time. This combines your batters or dips, allowing the flavours 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 icon. The blender will run the cycle and automatically shut off.

### **MIXED DRINKS**

This cycle is used for mixed drinks, iced coffees and milkshakes. The 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.

### **FROZEN TREATS**

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

To use the Frozen Treats cycle, load your jar as indicated in the recipe you are using, secure the lid and press the Frozen Treats 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 46° C (115° F) to the jar when preparing soups or hot items.

### **PULSE**

Use Pulse for chopping, mincing, whipping or other 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.

### **MODE**

Press Mode to switch between using the manual touch slider and the pre-programmed blend cycles.

## SECTION 5: CARE AND CLEANING

### 5.1 CLEANING

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

### 5.2 LONG-TERM SANITATION

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



### 5.3 CLEANING TIPS AND CAUTIONS

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

## SECTION 6: 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.

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

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

- Determine if the blender is receiving power by checking for the green light on the Professional 750 or a white power icon on the Professional 800.
- Make sure the blender is plugged in.
- Check your house circuit breaker switch or fuse to make sure it is set to the ON position.
- Press the Power switch or Power icon, as applicable, on the machine.
- Unplug the power cord from the wall receptacle, wait 5 seconds, then plug power cord back in.

### 6.2 ERROR MESSAGES ON DISPLAY

#### PROFESSIONAL 750™

The 'OVERTEMP' error message indicates an overheated condition has been detected and the motor has been disabled until the unit cools to operating temperatures. Allow to cool for at least 20 minutes.

The 'OVERLOAD' error message indicates too heavy of a load on the motor. This is usually caused by a blockage in the jar preventing the blender blades from turning. Remove the jar from the blender to clear any blockage, then return the jar to the blender base. Use PULSE to quickly pulse the blade through the mixture. Once the blade spins freely, a programmed button may be used. If blender fails to start after following these steps, contact your Blendtec service centre for assistance.

A 'RESET' error indicates a disruption in the normal operation of the electronic blender controls. This is an uncommon error message, which is usually caused by incoming power fluctuations or spikes. This error message is cleared by turning off the blender for ten seconds (using the switch), then turning back on. If this error is displayed immediately on start-up, or if it occurs regularly during normal use contact your Blendtec service centre for assistance.

**BLADE STOPS:** If the overload switch stops the blender, remove the blender jar and carefully check for blockage of the blade. If no blockage is found, replace jar and use the Pulse button on the touch pad to quickly pulse the blade through the mixture. Once the blade spins freely, a programmed button may be used.

#### PROFESSIONAL 800™



**Touch Error** — This occurs when the side or space next to a control surface button was touched. To avoid this message, touch the centre of the desired button.



**Overtemp Error** — The motor is overheating. The blender has been disabled until the unit cools to operating temperatures. Allow it to cool for at least 20 minutes. Continued use may cause permanent damage to the motor.

**Overload Error** — There is an overload on the motor. Check the blender jar for blockage and clear if necessary. Press Cancel to clear the overload message. If overload condition re-occurs, contact Blendtec customer service (see page 17).

**Reset Errors** — If the following error messages appear, reset the error by pressing the cancel button or cycle the power by unplugging your blender and then plugging it back in. If the error does not clear, contact your Blendtec service agent.

- Error: Overtemp. condition detected
- Error: Overload condition detected
- Error: Temp. sensor not detected
- Error: Zero crossing not detected
- Error: Reset error detected
- Error: Read/Write error detected
- Error: Motor control error detected
- Error: Invalid blend cycle
- Error: Touch controller not detected
- Error: Touch controller output is invalid

### 6.3 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, place the jar back on the motor. Run the motor for a few seconds using 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, contact your Blendtec service centre.

### 6.4 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 drink mix because the mix 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 -12 degrees Celsius (10 degrees Fahrenheit).
- If the recipe is mixing well but has not had enough time for complete blending, increase the cycle time. Try a longer cycle or touch and hold the Pulse button for the required extra blending time.
- TRIED EVERYTHING? If none of the preceding suggestions work, contact your Blendtec service agent for further assistance.

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

## SECTION 7: 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 unauthorised service agencies or units that have modifications or have been used for commercial purposes are not included under this warranty.

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

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

### Limited Warranty

Blendtec warrants the blender motor to be free of defect in material and workmanship for the warranty period. During this period, such defects will be repaired or the product replaced at Blendtec's discretion without charge. Discontinued, limited edition items, or color 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 on the motor and jar. Any unit submitted for repair must be accompanied by proof of original purchase. For repairs under warranty, Blendtec will provide prepaid shipping. For repairs out of warranty, shipping must be arranged and paid for by the customer. Send all units for repair to:

**blendtec**

1206 South 1680 West  
Orem, UT 84058 U.S.A.  
+1-800-BLENDTEC  
+1 (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 authorised service representatives will void the warranty. Many issues can be resolved simply and quickly over the phone.
2. If the difficulty cannot be resolved over the phone, your unit may require replacement. If blender is under warranty, Blendtec will repair or replace the unit at no cost. Cosmetic damage and abuse are not included.
3. Upon receiving instructions from Blendtec, box up your existing unit and enclose the following:

Your Name: \_\_\_\_\_

Address: \_\_\_\_\_

Phone Number: \_\_\_\_\_

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

Cycle Count (From the LED Information Centre): \_\_\_\_\_

Your Purchase Date: \_\_\_\_\_

Place Of Purchase: \_\_\_\_\_

An explanation of the problem: \_\_\_\_\_

## OUT OF WARRANTY

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

Your Name: \_\_\_\_\_

Address: \_\_\_\_\_

Phone Number: \_\_\_\_\_

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

Cycle Count (From the LED Information Centre): \_\_\_\_\_

Your Purchase Date: \_\_\_\_\_

Place Of Purchase: \_\_\_\_\_

An explanation of the problem: \_\_\_\_\_

### 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.

# PROFESSIONAL SERIES



ESPAÑOL

blendtec® MANUAL DEL PROPIETARIO Y GUÍA DEL USUARIO

# ÍNDICE

<b>SECCIÓN 1</b> - PRECAUCIONES IMPORTANTES .....	<b>24</b>
<b>SECCIÓN 2</b> - DESEMBALAJE .....	<b>26</b>
<b>SECCIÓN 3</b> - CONOZCA SU NUEVA LICUADORA .....	<b>26</b>
<b>SECCIÓN 4</b> - INFORMACIÓN GENERAL DE INSTALACIÓN Y FUNCIONAMIENTO .....	<b>27</b>
<b>4.1</b> - PROFESSIONAL 750™ .....	<b>27</b>
<b>4.2</b> - PROFESSIONAL 800™ .....	<b>32</b>
<b>SECCIÓN 5</b> - CUIDADO Y LIMPIEZA .....	<b>35</b>
<b>SECCIÓN 6</b> - RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS .....	<b>36</b>
<b>SECCIÓN 7</b> - GARANTÍA .....	<b>38</b>

## SECCIÓN 1: PRECAUCIONES IMPORTANTES

### INFORMACIÓN IMPORTANTE

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

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

- Mantenga SIEMPRE los dedos, manos, cabello y prendas de vestir alejados de las piezas móviles.
- Mantenga SIEMPRE los utensilios alejados del acoplamiento y las cuchillas durante su funcionamiento, ya que los utensilios pueden dañar las cuchillas o la jarra de la licuadora.
- NUNCA coloque las manos dentro de la jarra o añada sustancias a mano cuando la jarra de la licuadora esté en la base del motor.
- NUNCA toque las cuchillas con los dedos, independientemente de que esté la jarra o no en la base del motor.
- NUNCA coloque la jarra en el acoplamiento si el motor está en funcionamiento.
- NO sacuda 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 ni ningún otro líquido. No use la licuadora al aire libre donde pudiera llover.

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

Es peligroso colocar utensilios, piedras 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 Hot Soup, la fricción de la cuchilla calentará el contenido. La tapa permitirá aliviar la presión. Tenga cuidado de no entrar en contacto con ningún vapor que salga de la tapa central transparente.

#### 1.10 PRECAUCIONES CON EL CABLE DE ALIMENTACIÓN

- NUNCA utilice un cable o enchufe dañado. 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 ajustadas automáticamente o reparadas 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 DE LA LICUADORA CUANDO 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 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 A USO DOMÉSTICO! CUALQUIER USO DE LA LICUADORA PARA FINES COMERCIALES INVALIDARÁ TODAS LAS GARANTÍAS

#### 1.16 NUNCA UTILICE 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

Debe haber recibido los siguientes artículos:

- Base del motor de la licuadora serie Professional
- 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 embalaje.
2. Desenrolle el cable de alimentación.
3. Verifique que no haya ningún 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, póngase en contacto con el servicio de atención al cliente de Blendtec (véase página 17) 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 den 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 INSCRIPCIÓN DE SU LICUADORA

Inscríbala por internet en [www.blendtec.com/registration](http://www.blendtec.com/registration)

## SECCIÓN 3: CONOZCA SU LICUADORA

**(Consulte las Figuras 1 y 2 en la página 6)**

### 3.1 BASE DEL MOTOR DE LA LICUADORA

- Interfaz táctil inteligente: La interfaz 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 las cuchillas. Está fabricado de metal endurecido.
- Centro de información LCD: Muestra cuántos ciclos de licuado ha realizado su licuadora, el tiempo restante durante los licuados y cualquier mensaje de error.
- Unidad de alimentación: 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.
- Cable de alimentación: El 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 la licuadora incluye la jarra de la licuadora, las cuchillas y la tapa.

- Jarra: La jarra es duradera, sin BPA y fácil de limpiar.
- Ensamblaje de las cuchillas: Las cuchillas de acero inoxidable de diseño exclusivo proporcionan un licuado rápido y consistente.
- Tapa: La tapa 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: INFORMACIÓN GENERAL DE INSTALACIÓN Y FUNCIONAMIENTO

### 4.1 PROFESSIONAL 750™

#### 4.1.1 INSTALACIÓN

##### Instalación sobre mostrador

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 enchufe esté disponible a menos de 60 cm (2 pies) 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.

##### Preparación para instalación en mostrador

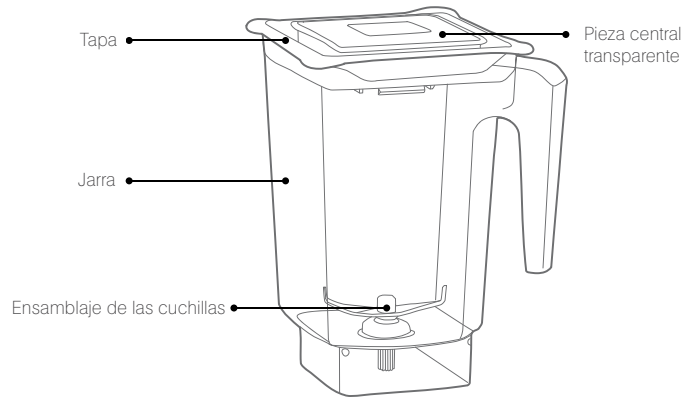
1. Identifique el mejor lugar para instalar su licuadora. Considere la proximidad a los ingredientes, el espacio de mostrador disponible y el acceso a un enchufe.
  2. Asegúrese de que el lugar cumple todos los requisitos dimensionales (véase la Figura 3).
    - a. La encimera no debe ser más gruesa de 32 mm (1 1/4 pulgadas) para garantizar una ventilación adecuada.
- NOTA: Asegúrese de que haya suficiente circulación de aire por debajo de la base de la licuadora. El aire caliente no debe quedar atrapado debajo de la encimera. No debe almacenarse nada a menos de 76 mm (3 pulgadas) de la parte inferior del motor.*
3. Corte un agujero en la encimera de 111 mm (4 3/8 pulgadas) de ancho y 149 mm (5 7/8 pulgadas) de largo con el lado más corto hacia el usuario (Véase la Plantilla de agujero en la encimera o la Figura 3). Asegúrese de que todos los requisitos de espacio y las mediciones son correctos ANTES de cortar. Se recomienda que consulte con un profesional antes de cortar.

##### Instalación en mostrador

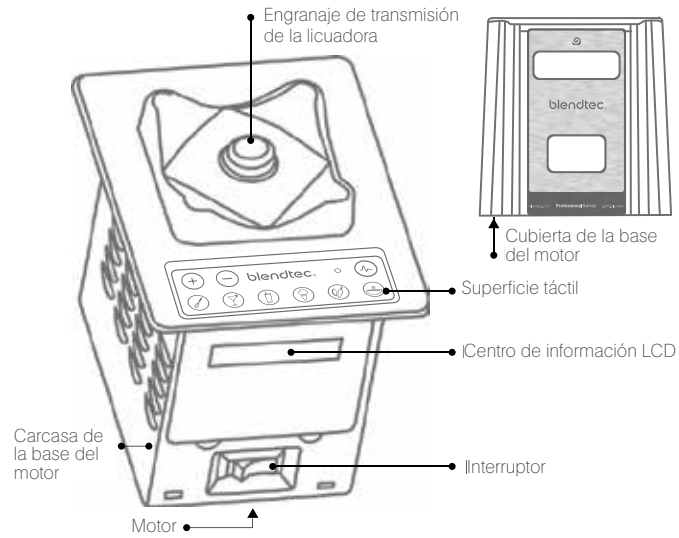
1. Retire la base del motor de la cubierta de la base del motor.
2. Coloque la base de la licuadora en el nuevo agujero en su encimera, el indicador LCD y la pantalla táctil hacia el lado del usuario de la licuadora. La junta de goma en el borde de la base del motor debe encajar en el agujero y descansar ligeramente sobre la encimera.
3. Asegúrese de que el interruptor está apagado. Enchufe la unidad a un enchufe de 120 voltios con protección de 15 amperios.



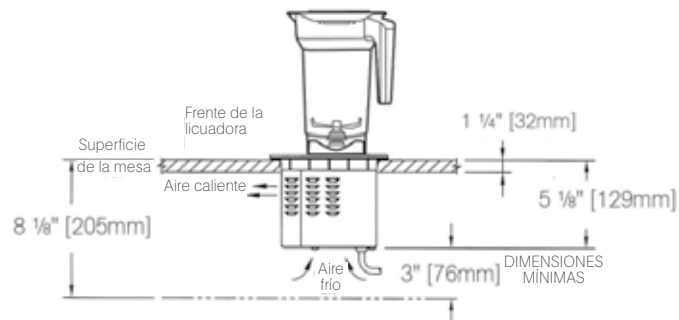
**FIGURA 1: MONTAJE DE LA JARRA DE LA LICUADORA**



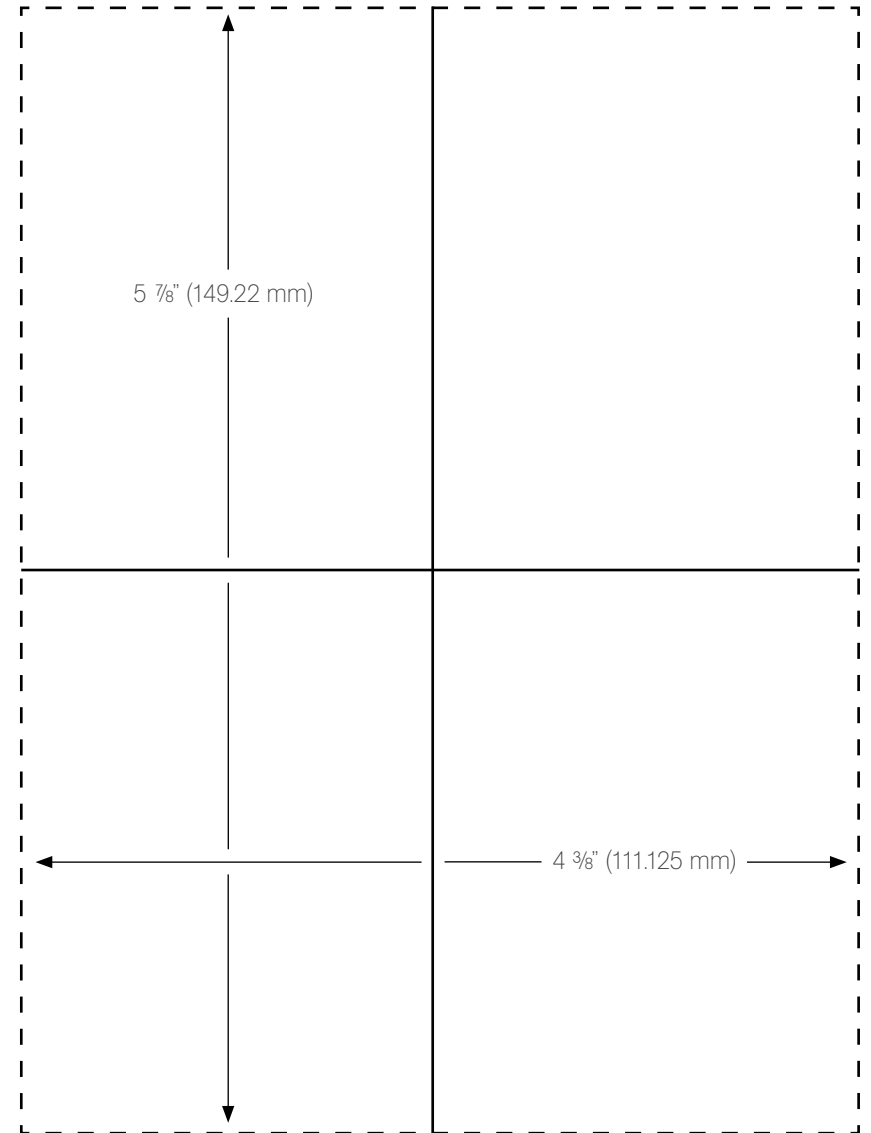
**FIGURE 2: MOTOR BASE**



**FIGURA 3**



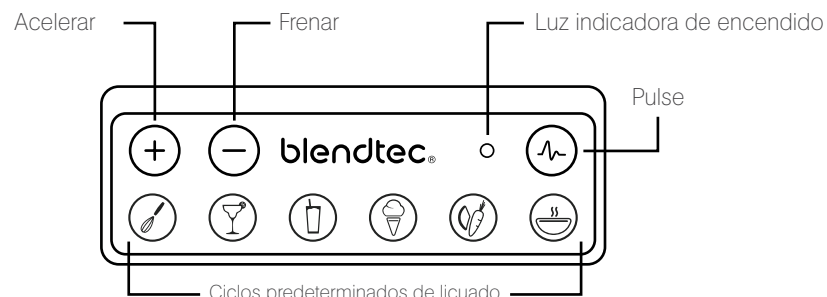
**Plantilla de agujero en la encimera:**



#### 4.1.2 INSTRUCCIONES PARA RECETAS RÁPIDAS: SIGA ESTOS PASOS PARA EMPEZAR DE INMEDIATO.

1. Elija una receta en el folleto Blendtec 101 incluido.
2. Reúna todos los ingredientes.
3. Llene la jarra de la licuadora tal como se indica en la receta.
4. Coloque la tapa de la licuadora en la jarra. Asegúrese de que haya sido colocada correctamente.
5. Enchufe la licuadora y enciéndala mediante el interruptor situado en la parte frontal de la base 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 icono que se indica en la receta una vez (o las veces que se indiquen en la receta).
8. Al finalizar el ciclo, retire la jarra de la base del motor.
9. Retire la tapa de la jarra y sirva en la forma que se indica en la receta.
10. Para obtener los mejores resultados de limpieza, realícela inmediatamente después de haber licuado.  
(Véase CUIDADO Y LIMPIEZA, 5.1)

#### 4.1.3 INTERFAZ DE LA PROFESSIONAL 750™



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

Los ciclos de licuado son ciclos cronometrados que han sido diseñados para tipos específicos de licuados. 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 Professional cuenta con varias configuraciones y ciclos predeterminados que proporcionan una amplia gama de recetas y funciones:

- Masas**: salsas, aderezos, aliños, masas
- Cócteles**: cubatas, batidos, triturar hielo
- Smoothie**: smoothies de frutas, smoothies verdes, batidos
- Helado**: helado, yogur helado, sorbetes
- Zumo de frutas enteras**: zumos, zumos verdes
- Sopa caliente**: sopas, chocolate caliente, jarabes, fondues
- Pulse**: mezcle, corte o pique rápidamente a alta velocidad

#### **BATTERS (MASAS)**

Este ciclo permanece a velocidades relativamente bajas durante períodos más cortos de tiempo. Combina sus masas permitiendo que los sabores se licuen 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 icono Batters. La licuadora ejecutará el ciclo y se apagará automáticamente.

#### **MIXED DRINKS (CÓCTELES)**

Este ciclo se utiliza para cubatas, cafés helados y batidos. La 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 icono Mixed Drinks.

#### **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.

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 icono Smoothie. La licuadora ejecutará el ciclo y se apagará automáticamente.

#### **FROZEN TREATS (HELADOS)**

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 licuados permanezcan congelados. Para utilizar el ciclo Frozen Treats, coloque los ingredientes en la jarra, tal como se indica en la receta que esté usando, cierre la tapa y pulse el icono Frozen Treats. La licuadora ejecutará el ciclo y se apagará automáticamente. Después de crear su postre congelado, sírvalo inmediatamente y guarde el resto en el congelador.

#### **WHOLE JUICE (ZUMO DE FRUTAS ENTERAS)**

Este ciclo está diseñado para licuar completamente los ingredientes duros y densos, como zanahorias, apio y semillas. Use el ciclo Whole Juice si está usando alguna fruta o verdura con tallos, semillas o cáscaras.

Al licuar zumo de zanahoria u otros zumos 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 46 °C (115 °F) cuando prepare sopas o recetas calientes.

#### **PULSE**

Use Pulse 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.

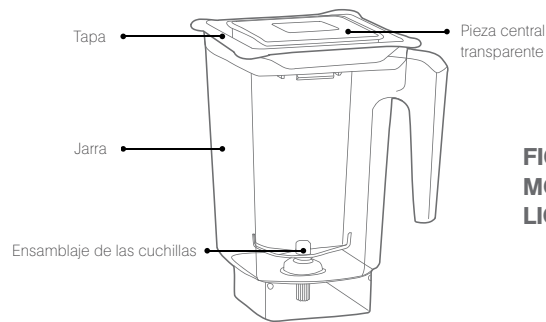
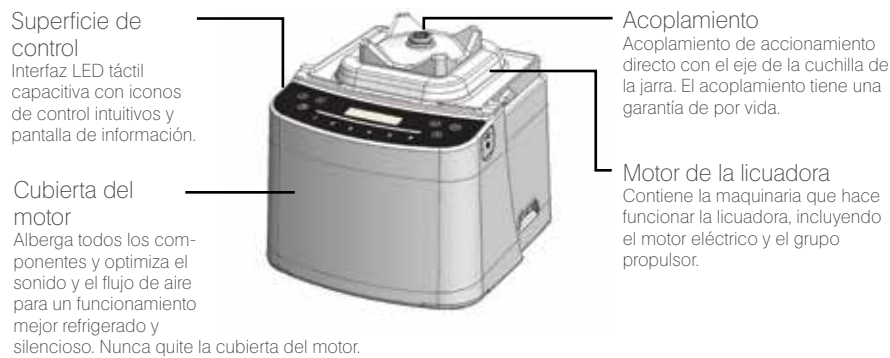
La programación de Pulse funciona a velocidad 7 y se ejecutará únicamente mientras se mantenga presionado el icono. Cuando se suelta el icono, el motor se apaga.

## 4.2 PROFESSIONAL 800™

### 4.2.1 INSTALACIÓN

1. Seleccione una ubicación para la licuadora cerca de un enchufe eléctrico y que permita suficiente espacio por encima y alrededor de la unidad para permitir el movimiento sin obstáculos del aislamiento acústico (véase la Figura 5 para consultar las mediciones).
2. Coloque la licuadora sobre una superficie plana, limpia y seca. Los orificios de ventilación en los laterales y el escape en la parte trasera deben estar despejados para permitir un enfriamiento adecuado durante el uso de la licuadora.
3. Enchufe la unidad a un enchufe con protección eléctrica adecuada.

**FIGURA 4. BASE DEL MOTOR DE LA LICUADORA**

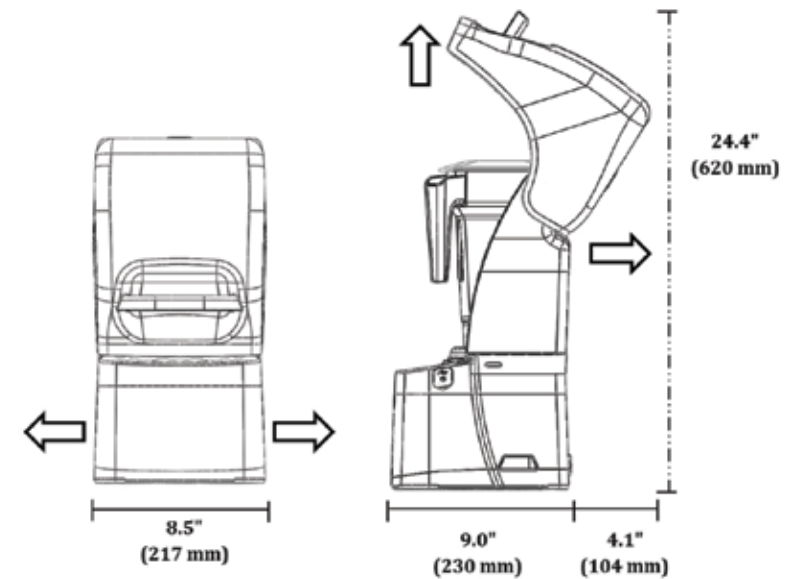


**FIGURA 5. MONTAJE DE LA JARRA DE LA LICUADORA**

**FIGURA 6. AISLAMIENTO ACÚSTICO**



**FIGURA 7. DIMENSIONES DE LA LICUADORA**

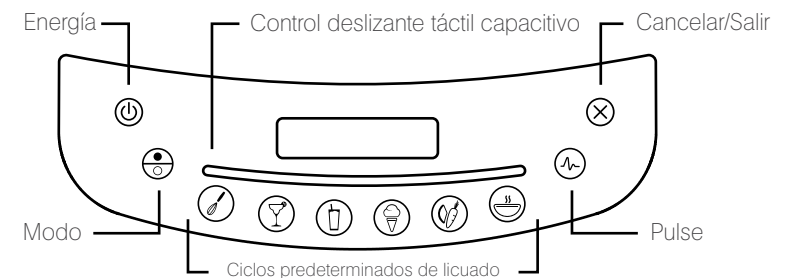


### 4.2.2 INSTRUCCIONES PARA RECETAS RÁPIDAS: SIGA ESTOS PASOS PARA EMPEZAR DE INMEDIATO.

1. Elija una receta y reúna los ingredientes (pruebe [blendtec.com/recipes](http://blendtec.com/recipes))
2. Llene la jarra de la licuadora y cierre la tapa fuertemente.
3. Coloque la jarra en la base del motor y asegúrese de que está encendida.
4. Cierre la tapa del aislamiento acústico y pulse el icono de licuado apropiado.
5. ¡Disfrute!

Para obtener los mejores resultados de limpieza, realícela inmediatamente después de haber licuado.  
(Véase CUIDADO Y LIMPIEZA, 5.1)








### 4.2.3 INTERFAZ DE LA PROFESSIONAL 800™



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

Los ciclos de licuado son ciclos cronometrados que han sido diseñados para tipos específicos de licuados. 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 Professional cuenta con varias configuraciones y ciclos predeterminados que proporcionan una amplia gama de recetas y funciones:

-  **Masas:** salsas, aderezos, aliños, masas
-  **Cócteles:** cubatas, batidos, triturar hielo
-  **Smoothie:** smoothies de frutas, smoothies verdes, batidos
-  **Helado:** helado, yogur helado, sorbetes
-  **Zumo de frutas enteras:** zumos, zumos verdes
-  **Sopa caliente:** sopas, chocolate caliente, jarabes, fondues
-  **Pulse:** mezcle, corte o pique rápidamente a alta velocidad

#### **BATTERS (MASAS)**

Este ciclo permanece a velocidades relativamente bajas durante períodos más cortos de tiempo. Combina sus aderezos, permitiendo que los sabores se licuen 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 icono Batters. La licuadora ejecutará el ciclo y se apagará automáticamente.

#### **MIXED DRINKS (CÓCTELES)**

Este ciclo se utiliza para cubatas, cafés helados y batidos. La 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 icono Mixed Drinks.

#### **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.

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 icono Smoothie. La licuadora ejecutará el ciclo y se apagará automáticamente.

#### **FROZEN TREATS (HELADOS)**

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 licuados permanezcan congelados.

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

#### **WHOLE JUICE (ZUMO DE FRUTAS ENTERAS)**

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

Al licuar zumo de zanahoria u otros zumos 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 46 °C (115 °F) cuando prepare sopas o recetas calientes.

#### **PULSE**

Use Pulse 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 icono. Cuando se suelta el icono, el motor se apaga.

#### **CONTROL DESLIZANTE TÁCTIL CAPACITIVO**

El control deslizante táctil capacitivo permite ajustar la velocidad de su licuadora. Simplemente deslice el dedo hacia la derecha para aumentar la velocidad de la licuadora o a la izquierda para disminuir la velocidad.

#### **MODE (MODO)**

Pulse Mode para cambiar entre el uso del control deslizante táctil manual y los ciclos de licuado predeterminados.

## SECCIÓN 5: CUIDADO Y LIMPIEZA

### 5.1 LIMPIEZA

1. Añada 1 taza (240 ml) de agua caliente y una gota de jabón líquido 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.
4. Enjuague bien.
5. Limpie la base y la interfaz de la licuadora usando un paño húmedo.

### 5.2 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.

### 5.3 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 la jarra de la 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.
- 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 la jarra a temperaturas superiores al punto de ebullición (100 °C o 212 °F).

## SECCIÓN 6: 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.

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

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

- Determine si la licuadora está recibiendo energía comprobando si se enciende la luz verde en la Professional 750 o el icono de encendido blanco de la Professional 800.
- Asegúrese de que la licuadora esté enchufada.
- Compruebe el fusible o interruptor del disyuntor de su vivienda para asegurarse de que esté en la posición ON.
- Pulse el botón Power o el icono Power, según corresponda, en la máquina.
- Desenchufe el cable de alimentación del enchufe, espere 5 segundos, luego enchufe el cable de alimentación nuevamente.

### 6.2 MENSAJES DE ERROR EN PANTALLA

#### PROFESSIONAL 750™

El mensaje de error OVERTEMP indica que se ha detectado una condición de sobrecalentamiento y el motor se ha desactivado mientras la unidad se enfría hasta lograr una temperatura de funcionamiento. Deje que se enfríe durante al menos 20 minutos.

El mensaje de error OVERLOAD indica una carga demasiado pesada en el motor. Esto, por lo general, es causado por una obstrucción en la jarra que impide que las cuchillas de la licuadora giren. Retire la jarra de la batidora para despejar cualquier obstrucción y luego vuelva a colocar la jarra en la base de la licuadora. Use PULSE para que las cuchillas licuen rápidamente. Cuando las cuchillas giren libremente, se podrá usar un botón predeterminado. Si la licuadora no se enciende después de seguir estos pasos, póngase en contacto con su centro de servicio de Blendtec para obtener ayuda.

Un error RESET indica una interrupción del funcionamiento normal de los controles electrónicos de la licuadora. Este es un mensaje de error poco común, que, por lo general, es causado por las fluctuaciones de potencia entrantes o picos. Este mensaje de error se borra al apagar la licuadora durante diez segundos (con el interruptor) y, a continuación, encendiéndola de nuevo. Si este error se visualiza inmediatamente al encenderla o si se produce regularmente durante su uso normal, póngase en contacto con su centro de servicio de Blendtec para obtener ayuda.

PARADA DE LAS CUCHILLAS: Si el interruptor de sobrecarga detiene la licuadora, retire la jarra de la licuadora y compruebe cuidadosamente si hay obstrucciones en las cuchillas. Si no se encuentra ninguna obstrucción, vuelva a colocar la jarra y use el botón Pulse de la superficie táctil para que las cuchillas licuen rápidamente. Cuando las cuchillas giren libremente, se podrá usar un botón predeterminado.

#### PROFESSIONAL 800™



Touch Error (Error de la pantalla táctil): esto ocurre cuando se toca el lado o el espacio junto a un botón de la superficie de control. Para evitar este mensaje, toque el centro del botón deseado.



Overtemp Error (Error de sobrecalentamiento): el motor se está sobrecalentando. La licuadora ha sido desactivada mientras la unidad se enfría hasta lograr una temperatura de funcionamiento. Deje que se enfríe durante al menos 20 minutos. El uso continuado puede causar daños permanentes en el motor.

Overload Error (Error de sobrecarga): hay una sobrecarga en el motor. Compruebe que no haya ninguna obstrucción en la jarra de la licuadora y despéjela si fuera necesario. Pulse Cancel para borrar el mensaje de sobrecarga. Si vuelve a ocurrir una condición de sobrecarga, póngase en contacto con el servicio de atención al cliente de Blendtec (véase página 17).

Reset Errors (Errores para restablecer): si aparecen los siguientes mensajes de error, restablezca el error pulsando el botón de cancelar o restablezca la energía desenchufando la licuadora y luego volviéndola a enchufar. Si el error no se borra, póngase en contacto con su agente de servicio de Blendtec.

Error: Overtemp. condition detected (Condición de sobrecalentamiento detectada)  
Error: Overload condition detected (Condición de sobrecarga detectada)  
Error: Temp. sensor not detected (Sensor de temp. no detectado)  
Error: Zero crossing not detected (Paso por cero no detectado)  
Error: Reset error detected (Error para restablecer detectado)  
Error: Read/Write error detected (Leer/Escribir error detectado)  
Error: Motor control error detected (Error de control de motor detectado)  
Error: Invalid blend cycle (Ciclo de licuado no válido)  
Error: Touch controller not detected (Controlador táctil no detectado)  
Error: Touch controller output is invalid (La salida del controlador táctil no es válida)



### 6.3 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. Escuche el motor. Si hay ruido excesivo, póngase en contacto con su agente de servicio de Blendtec para realizar una evaluación.
- Jarra: Después de comprobar el motor, coloque la jarra en el motor. Haga funcionar el motor durante unos pocos segundos usando el botón Pulse. (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, póngase en contacto con su centro de servicio de Blendtec.

### 6.4 TEXTURA DE LICUADO INSATISFACTORIA

Si la textura del producto licuado es grumosa o no es uniforme, haga lo siguiente:

- Asegúrese de que el licuado no forme cavidades durante el ciclo. La cavitación es una condición en la cual una bolsa de aire se forma dentro de la bebida porque la mezcla 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 bebida 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, póngase en contacto 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 7: 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 Professional.

**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 coste. 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 dentro de garantía, Blendtec proporcionará franqueo prepago. Para reparaciones fuera de garantía, el franqueo debe ser contratado y pagado por el cliente. Envíe todas las unidades para su reparación a:

**blendtec**

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

Para servicio telefónico gratuito internacional, póngase en contacto con:

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. Póngase en contacto 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 coste 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: \_\_\_\_\_

## FUERA DE GARANTÍA

1. Póngase en contacto 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 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 un fallo 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 el fallo no supone un fallo grave.



# SÉRIE PROFESSIONAL



FRANÇAIS

blendtec®

GUIDE D'UTILISATION ET MODE  
D'EMPLOI

# TABLE DES MATIÈRES

<b>CHAPITRE 1 - MISES EN GARDE IMPORTANTES.....</b>	<b>46</b>
<b>CHAPITRE 2 - DÉBALLAGE.....</b>	<b>48</b>
<b>CHAPITRE 3 - PRÉSENTATION DU BLENDER.....</b>	<b>49</b>
<b>CHAPITRE 4 - INSTALLATION VUE D'ENSEMBLE DU FONCTIONNEMENT.....</b>	<b>50</b>
<b>4.1 - PROFESSIONAL 750™.....</b>	<b>50</b>
<b>4.2 - PROFESSIONAL 800™.....</b>	<b>55</b>
<b>CHAPITRE 5 - ENTRETIEN ET NETTOYAGE.....</b>	<b>59</b>
<b>CHAPITRE 6 - DÉPANNAGE.....</b>	<b>60</b>
<b>CHAPITRE 7 - GARANTIE.....</b>	<b>62</b>

# CHAPITRE 1 : CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

## INFORMATIONS IMPORTANTES

Lire toutes les instructions attentivement avant d'utiliser votre blender Blendtec®. Suivre ces instructions pour éviter de vous blesser et d'endommager la machine et garantir la meilleure expérience possible avec votre nouveau blender.

### 1.1 ÉVITER TOUT CONTACT AVEC LES PIÈCES EN MOUVEMENT

- TOUJOURS tenir les doigts, les mains, les cheveux et les vêtements à l'écart de toutes les pièces en mouvement.
- TOUJOURS tenir tous les ustensiles à l'écart du support d'entraînement et des lames du récipient du blender pendant l'utilisation. Les ustensiles en métal peuvent abîmer la lame et le récipient.
- NE JAMAIS introduire les mains dans le récipient du blender ni ajouter d'ingrédients à la main lorsque le récipient du blender est sur la base moteur.
- NE JAMAIS toucher la lame des doigts, que le récipient soit sur la base moteur ou non.
- NE JAMAIS mettre le récipient dans le mandrin d'entraînement si le moteur du blender fonctionne.
- NE PAS basculer ni retirer le récipient du blender en cours de fonctionnement.

Ces précautions éviteront de se blesser ou d'endommager le blender.

### 1.2 NE JAMAIS FAIRE FONCTIONNER LE BLENDER S'IL EST ENDOMMAGÉ

Si le blender présente un dysfonctionnement, appeler tout d'abord le service après-vente. En cas de chute ou si l'appareil est endommagé de quelque façon que ce soit, renvoyer immédiatement le blender au service après-vente de Blendtec pour le faire examiner et réparer, y compris un réglage électrique ou mécanique, ou éventuellement remplacer.

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

Pour éviter tout risque d'électrocution, ne pas placer la base moteur dans l'eau ou un autre liquide. Ne pas utiliser le blender à l'extérieur, où il peut être exposé à des précipitations.

### 1.4 NE JAMAIS PLACER DE PRODUITS NON ALIMENTAIRES DANS LE RÉCIPIENT

Les ustensiles métalliques, les cailloux et le verre sont dangereux s'ils sont placés dans le récipient. Les dégâts provoqués par ces corps étrangers annuleront la garantie. Maintenir les mains et les ustensiles hors du récipient lorsque le blender est en cours de fonctionnement afin de réduire le risque de blessures graves ou de dommage au blender. Les ustensiles ne peuvent être utilisés que lorsque le blender ne fonctionne pas.

### 1.5 NE JAMAIS FAIRE FONCTIONNER LE BLENDER SI LE COUVERCLE N'EST PAS À SA PLACE

### 1.6 NE JAMAIS FAIRE FONCTIONNER L'APPAREIL EN UTILISANT DES ACCESSOIRES NON VENDUS PAR BLENDTEC

L'utilisation de tous accessoires non autorisés peut provoquer un incendie, une électrocution et/ou des blessures et annulera la garantie.

### 1.7 LE RÉCIPIENT DU BLENDER DOIT ÊTRE BIEN EN PLACE LORSQUE L'APPAREIL FONCTIONNE

### 1.8 AVERTISSEMENT, NE PAS MÉLANGER DE LIQUIDES CHAUDS OU AUTRES INGRÉDIENTS CHAUDS

Le démarrage de cycles de mélange avec des liquides bouillants ou très chauds peut provoquer des brûlures ou entraîner la projection du couvercle.

### 1.9 FAIRE ATTENTION LORS DU MÉLANGE SUR LE CYCLE SOUPE CHAUDE

Lors du mélange sur le cycle soupe chaude, le frottement de la lame va chauffer le contenu. Le couvercle ventilé va permettre une décompression. Veiller à ne pas entrer en contact avec la vapeur qui sort du bouchon central transparent.

### 1.10 PRÉCAUTIONS RELATIVES AU CORDON D'ALIMENTATION

- NE JAMAIS utiliser l'appareil si la fiche ou le cordon est endommagé. Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant ou un technicien du service après-vente afin d'éviter tout danger.
- NE PAS laisser le cordon pendre au-dessus du bord du plan de travail.
- NE JAMAIS utiliser de rallonge électrique avec l'appareil.
- Débrancher le moteur du blender lorsque l'appareil ne fonctionne pas, avant de déplacer le blender ou de le nettoyer.

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

Ne jamais enlever le carter du corps du blender. Le corps du blender ne contient pas de pièces pouvant être réglées ou dépannées par l'utilisateur. Tous les réglages nécessaires doivent être effectués par un technicien qualifié du service après-vente. Le fait de retirer le carter ou d'essayer de dépanner le blender annulera la garantie.

### 1.12 ÉTEINDRE LE BLENDER QUAND IL N'EST PAS UTILISÉ

### 1.13 ÉVITER DE TOUCHER LE MANDRIN D'ENTRAÎNEMENT DU BLENDER OU L'ARBRE DU RÉCIPIENT APRÈS UNE UTILISATION PROLONGÉE !

Le mandrin d'entraînement du blender ou l'arbre du récipient peuvent être chauds après de nombreux cycles de mélange.

## 1.14 SÉCURITÉ

Cet appareil n'est pas destiné à des personnes (enfants compris) aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou qui manquent d'expérience et de connaissances, à moins d'être supervisées ou d'avoir reçu des instructions sur l'utilisation de cet appareil par une personne responsable de leur sécurité. Toujours surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

## 1.15 CE BLENDER EST DESTINÉ À UN USAGE DOMESTIQUE EXCLUSIVEMENT ! TOUTE AUTRE UTILISATION DU BLENDER À DES FINS COMMERCIALES ANNULERA TOUTES LES GARANTIES

## 1.16 NE JAMAIS FAIRE FONCTIONNER LE BLENDER À UNE CAPACITÉ SUPÉRIEURE À CELLE INDIQUÉE SUR LE RÉCIPIENT

### CONSERVER CES INSTRUCTIONS

## CHAPITRE 2 : DÉBALLAGE

### CONSERVER TOUS LES ÉLÉMENTS D'EMBALLAGE ET LES NOTICES POUR UNE UTILISATION FUTURE

#### 2.1 DÉBALLAGE DE VOTRE BLENDER

Vous devriez avoir reçu les éléments suivants :

- base moteur du blender de la série Professional
- Récipient du blender avec couvercle

Des documents additionnels peuvent être fournis selon la configuration de l'emballage.

1. Déballer la base moteur du blender, le récipient et le couvercle.
2. Dérouler le cordon d'alimentation.
3. Vérifier et enlever tout matériel d'emballage qui a pu boucher les trous de ventilation sur la partie inférieure de la base moteur.
4. Inspecter tous les éléments pour vérifier qu'ils n'ont pas été endommagés pendant le transport.
5. En cas de dégâts constatés, contacter immédiatement le service après-vente de Blendtec (voir page 17).

## 2.2 ENREGISTREMENT DE VOTRE NUMÉRO DE SÉRIE ET DE LA DATE D'ACHAT

Noter le numéro de série du moteur du blender et la date d'achat dans l'espace ci-dessous. Vous aurez besoin de ces informations lorsque vous contacterez le service après-vente de Blendtec.

Numéro de série du moteur (Placé sous la base moteur) : \_\_\_\_\_

Date d'achat : \_\_\_\_\_

Revendeur : \_\_\_\_\_

## 2.3 ENREGISTREMENT DE VOTRE BLENDER

Enregistrer votre blender en ligne sur [www.blendtec.com/registration](http://www.blendtec.com/registration)

## CHAPITRE 3 : PRÉSENTATION DU BLENDER

(Voir les figures 1 et 2, page 6)

### 3.1 BASE MOTEUR DU BLENDER

- Interface tactile intelligente : l'interface se compose de cycles et vitesses préprogrammés à une touche, ainsi que des boutons Arrêt et Impulsion.
- Base d'entraînement métallique renforcée : l'endroit où le récipient est fixé au moteur afin de tourner le bloc lames. Il est fait de métal renforcé.
- Écran d'information à cristaux liquides : affiche le nombre de cycles de mélange du blender, le temps restant pour un mélange et les éventuels messages d'erreur.
- Bloc d'alimentation : ce bloc est situé dans la base moteur du blender et elle contient l'électronique informatisée qui fait fonctionner le blender.
- Carter de la base moteur : abrite le bloc d'alimentation dans un matériau en plastique résistant.
- Cordon d'alimentation : le cordon d'alimentation est situé à l'arrière du carter de la base moteur.

### 3.2 ENSEMBLE RÉCIPIENT DU BLENDER

L'ensemble récipient du blender comprend le récipient du blender, le bloc-lame et le couvercle.

- Récipient : le récipient est résistant, sans BPA et facile à nettoyer.
- Bloc lame : la lame en acier inoxydable au design unique offre un mélange rapide et homogène.
- Couvercle : le couvercle maintient les liquides à l'intérieur du récipient pendant l'utilisation.

*REMARQUE : il n'est pas recommandé de remplir le récipient au-delà du volume repéré.*

## CHAPITRE 4 : INSTALLATION ET PRÉSENTATION DU FONCTIONNEMENT

### 4.1 PROFESSIONAL 750™

#### 4.1.1 INSTALLATION

##### Installation sur le plan de travail

1. Placer le blender sur une surface plate, propre et sèche. Vérifier que les trous de ventilation du blender ne sont pas obstrués afin de permettre le refroidissement approprié pendant le fonctionnement.
2. Vérifier qu'il y ait une prise de courant disponible à moins de 60 cm (2 pi) du moteur du blender.
3. Placer un récipient convenablement rempli, avec le couvercle en place, sur la base du blender.

##### Préparation à l'installation encastrée

1. Identifier le meilleur endroit pour installer votre blender. Ne pas être trop éloigné des ingrédients, disposer d'un espace de travail suffisant et d'un accès à une prise.
2. S'assurer que l'emplacement répond à toutes les exigences en termes de dimensions (voir Figures 3).
  - a. L'épaisseur du plan de travail ne doit pas dépasser 32 mm (1 1/4 po) afin de garantir une ventilation adéquate.

*REMARQUE : Garantir une circulation d'air suffisante sous la base du blender. De l'air chaud ne doit pas se trouver emprisonné sous le plan de travail. Ne rien stocker à moins de 76 mm (3 po) du fond du moteur.*

3. Découper un trou de 111 mm (4 3/8 po) de largeur et 149 mm (5 7/8 po) de longueur, le côté le plus court faisant face à l'opérateur (voir le gabarit de perçage du plan de travail ou la figure 3). Vérifier toutes les mesures et s'assurer que toutes les exigences relatives aux dégagements nécessaires sont satisfaites AVANT de découper. Il est recommandé de consulter un professionnel avant de couper.

##### Installation intégrée au plan de travail

1. Retirer la base moteur du couvercle du carter de la base moteur.
2. Glisser la base du blender dans le nouveau trou du plan de travail, l'indicateur LCD et le pavé tactile du blender faisant face à l'opérateur. Le joint en caoutchouc autour de la base moteur doit s'insérer dans le trou et reposer légèrement sur le plan de travail.
3. S'assurer que l'interrupteur est en position arrêt. Brancher l'unité à une prise de 120 volts avec protection de 15 ampères.

FIGURE 1 : ENSEMBLE RÉCIPENT DU BLENDER

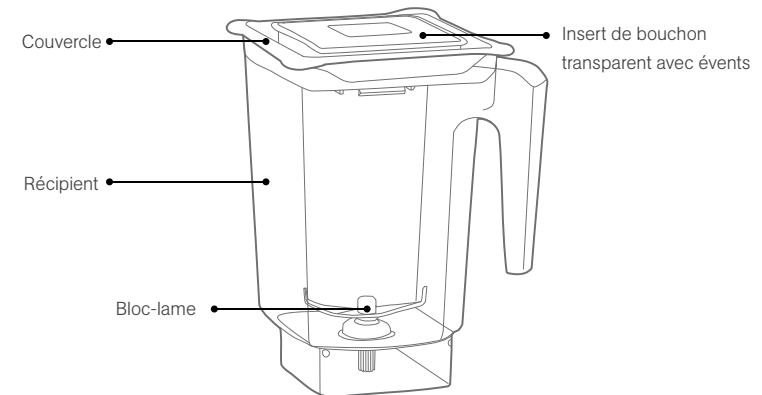


FIGURE 2 : BASE MOTEUR

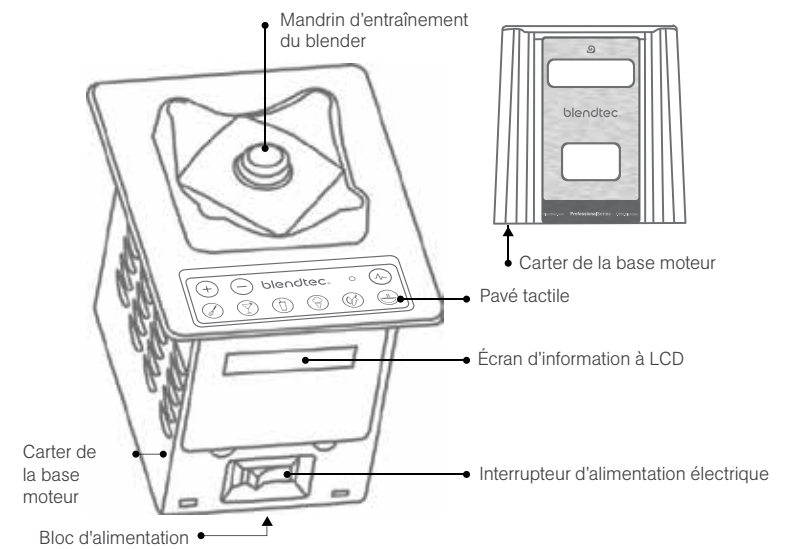
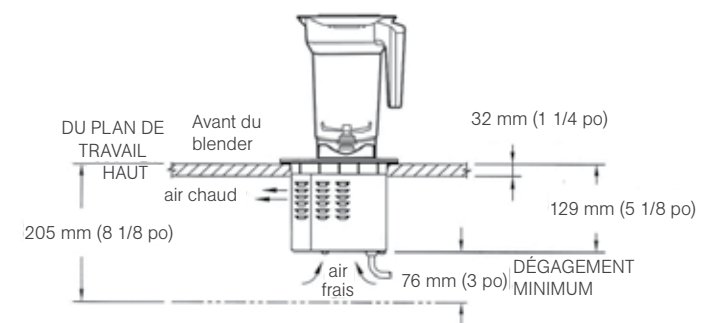
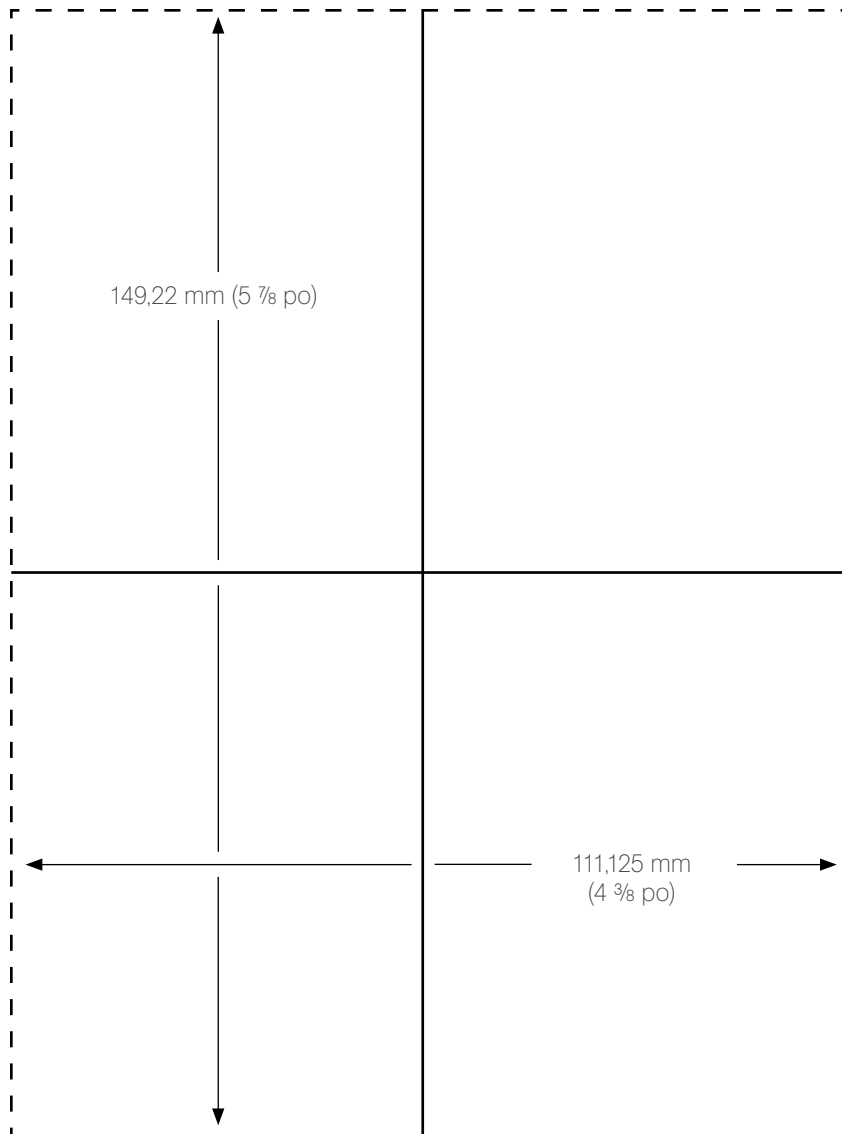


FIGURE 3



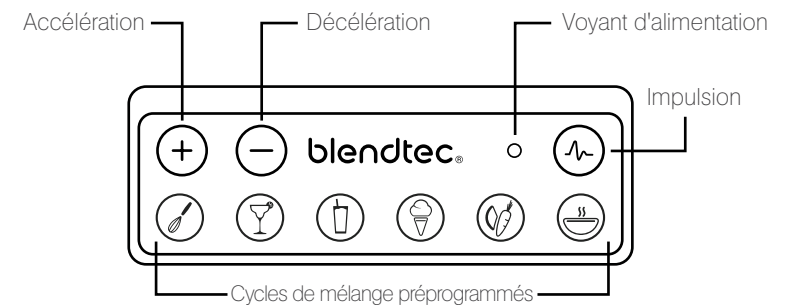
### Gabarit du trou dans le plan de travail



### 4.1.2 CONSEILS DE RECETTES RAPIDES – PROCÉDER DE LA MANIÈRE SUIVANTE POUR DÉMARRER IMMÉDIATEMENT

1. Choisir une recette dans le livret Blendtec Blending 101.
2. Rassembler tous les ingrédients.
3. Remplir le récipient du blender comme indiqué dans la recette.
4. Fixer le couvercle ; veiller à ce que le récipient soit correctement fermé
5. Brancher le blender et le mettre sous tension en appuyant sur l'interrupteur d'alimentation situé à l'avant de la base du blender.
6. Placer le récipient sur la base moteur; veiller à ce qu'il soit correctement positionné sur la base moteur.
7. Appuyer une fois sur l'icône indiquée dans la recette (ou utiliser la séquence indiquée dans la recette).
8. Une fois le cycle terminé, retirer le récipient de la base moteur.
9. Retirer le couvercle et servir tel qu'indiqué dans la recette.
10. Pour de meilleurs résultats de nettoyage, nettoyer immédiatement après le mélange.  
(Voir ENTRETIEN ET NETTOYAGE, 5.1)








### 4.1.3 INTERFACE DU PROFESSIONAL 750™



### 4.1.4 À PROPOS DES CYCLES DE MÉLANGE

Les cycles de mélange sont des cycles temporisés conçus pour des types de mélanges spécifiques. Ces cycles à touche unique permettent d'accélérer, de ralentir et d'arrêter automatiquement le mélange, les résultats sont parfaits à chaque fois.

Chaque blender de la série Professional bénéficie d'un nombre de cycles et de paramètres préprogrammés offrant une vaste palette de recettes et de fonctions\* :

-  **Pâtes** — sauces cocktail, sauces, pâtes
-  **Cocktails** — cocktails, milkshakes, glace pilée
-  **Smoothie** — smoothies aux fruits, smoothies aux légumes, milkshakes
-  **Desserts glacés** — crème glacée, yaourt frappé, sorbets
-  **Jus** — jus de fruits, jus de légumes
-  **Soupe chaude** — soupes, chocolat chaud, sirops, fondues
-  **Impulsion** — mélanger, trancher ou hacher à grande vitesse

### PÂTES

Ce cycle utilise des vitesses relativement lentes pendant de courts instants. Ceci permet de combiner vos pâtes en associant convenablement les saveurs sans mélange excessif.

Pour utiliser le cycle Pâtes, remplir le récipient de la manière indiquée dans la recette, fixer le couvercle et appuyer sur l'icône Pâtes. Le blender fonctionne avec son cycle et s'arrête automatiquement.

### COCKTAILS

Ce cycle est utilisé pour les cocktails, les milkshakes et les cafés frappés. La durée crée une consistance idéale pour ce type de recettes.

Pour utiliser le cycle Cocktails, remplir le récipient de la manière indiquée dans la recette, fixer le couvercle et appuyer sur l'icône Cocktails.

### SMOOTHIE

Ce cycle est spécialement conçu pour différents types de smoothies et boissons épaisses souvent à base d'ingrédients denses ou surgelés. Le blender ralentit et accélère automatiquement pendant le cycle. Ceci lui permet de porter les ingrédients au tourbillon, afin de créer la texture souhaitée.

Pour utiliser le cycle Smoothie, remplir le récipient de la manière indiquée dans la recette, fixer le couvercle et appuyer sur l'icône Smoothie. Le blender fonctionne avec son cycle et s'arrête automatiquement.

### DESSERTS GLACÉS

Ce cycle est spécialement conçu pour les desserts glacés dont les crèmes glacées, les sorbets et les yaourts frappés. Le cycle augmente et réduit la vitesse à des instants précis afin de garantir que votre mélange reste congelé.

Pour utiliser le cycle Desserts glacés, remplir le récipient de la manière indiquée dans la recette, fixer le couvercle et appuyer sur l'icône Desserts glacés. Le blender lance et arrête automatiquement le cycle. Après avoir créé votre dessert glacé, le servir et conserver les restes au congélateur.

### JUS

Ce cycle est conçu pour mélanger entièrement les ingrédients durs et denses dont les carottes, le céleri et les graines. Utiliser le cycle Jus pour tous les fruits et/ou légumes avec tige, graine ou peau.

Lors du mélange d'un jus de carotte ou d'autres jus denses, vous devrez peut-être recommencer ce cycle une ou deux fois jusqu'à l'obtention de la texture et de la consistance désirées.

### SOUPE CHAUDE

Ce cycle est conçu pour les recettes chaudes. La durée du cycle associée à la vitesse du moteur chauffe les ingrédients à une température élevée. Ce cycle permet également de créer des sirops et des fondues.

Lors de l'utilisation d'ingrédients frais, ne pas oublier que la vitesse de la lame génère suffisamment de chaleur pour chauffer les ingrédients. Ne pas ajouter de liquide ni d'ingrédients à une température supérieure à 46° C (115° F) dans le récipient lors de la préparation de soupes ou de mélanges chauds.

### IMPULSION

Le bouton d'impulsion est utilisé pour trancher, hacher, fouetter et d'autres tâches momentanées qui ne nécessitent pas un long cycle de mélange. Il est également possible d'utiliser l'impulsion pour mélanger rapidement une sauce avant de la servir.

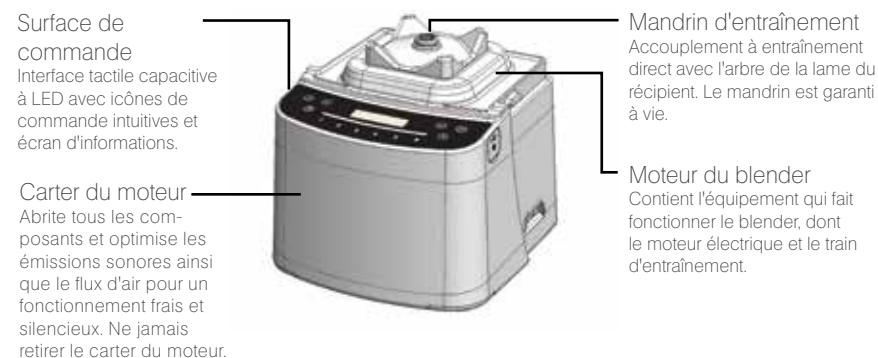
L'impulsion est réglée sur la vitesse 7 et elle ne fonctionne que sur pression de l'icône Impulsion. Lorsque l'icône est relâchée, le moteur s'arrête.

## 4.2 PROFESSIONAL 800™

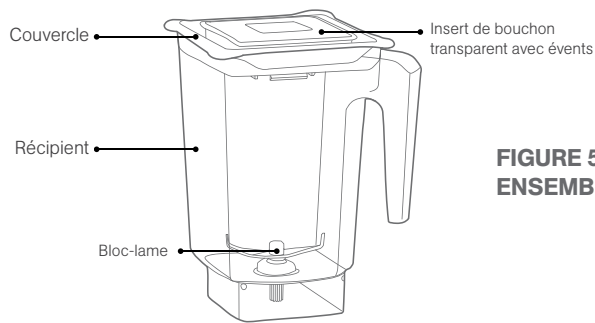
### 4.2.1 INSTALLATION

1. Sélection un emplacement pour le blender à proximité d'une prise électrique, offrant un dégagement suffisant au-dessus et autour de l'unité afin de permettre un mouvement libre du capot d'insonorisation (voir les mesures de la Figure 5).
2. Placer le blender sur une surface plate, propre et sèche. Vérifier que les trous de ventilation du blender sur les côtés et l'évacuation à l'arrière ne sont pas obstrués afin de permettre leur refroidissement approprié pendant le fonctionnement.
3. Brancher l'unité dans une prise dotée de la protection électrique appropriée.

**FIGURE 4. BASE MOTEUR DU BLENDER**





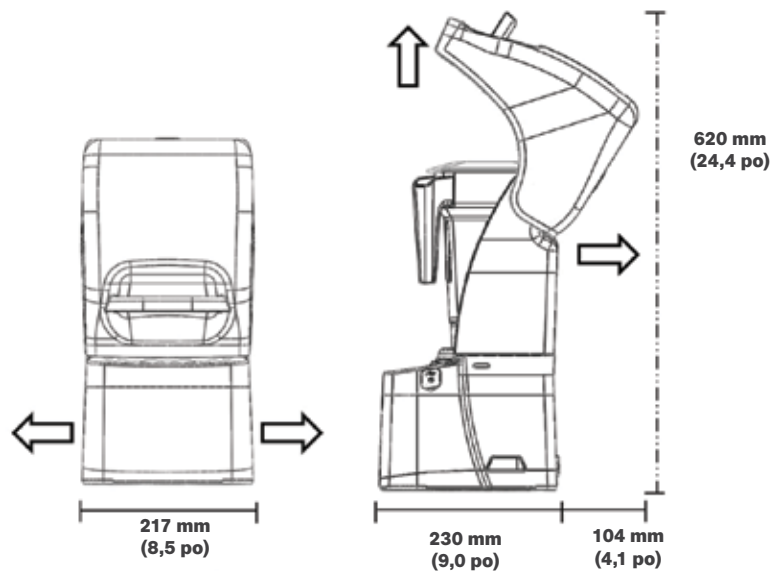


**FIGURE 5.  
ENSEMBLE RÉCIPIENT DU BLENDER**

**FIGURE 6.  
CAPOT  
D'INSONORISATION**



**FIGURE 7. DIMENSIONS DU BLENDER**



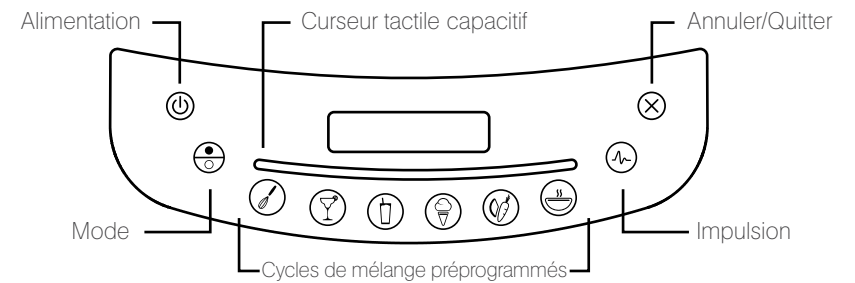
#### 4.2.2 CONSEILS DE RECETTES RAPIDES – PROCÉDER DE LA MANIÈRE SUIVANTE POUR DÉMARRER IMMÉDIATEMENT.

1. Choisir une recette et rassembler les ingrédients (essayer [blendtec.com/recipes](http://blendtec.com/recipes))
2. Remplir le récipient du blender bien fixer le couvercle.
3. Placer le récipient sur la base moteur et mettre le blender sous tension.
4. Fermer le couvercle du capot d'insonorisation et appuyer sur l'icône de mélange appropriée.
5. Apprécier !

Pour de meilleurs résultats de nettoyage, nettoyer immédiatement après le mélange.

(Voir ENTRETIEN ET NETTOYAGE, 5.1)

#### 4.2.3 INTERFACE DU PROFESSIONAL 800™



#### 4.2.4 À PROPOS DES CYCLES DE MÉLANGE

Les cycles de mélange sont des cycles temporisés conçus pour des types de mélanges spécifiques. Ces cycles à touche unique permettent d'accélérer, de ralentir et d'arrêter automatiquement le mélange, les résultats sont parfaits à chaque fois.

Chaque blender de la série Professional bénéficie d'un nombre de cycles et de paramètres préprogrammés offrant une vaste palette de recettes et de fonctions :

- Pâtes** – sauces cocktail, sauces, pâtes
- Cocktails** – cocktails, milkshakes, glace pilée
- Smoothie** – smoothies aux fruits, smoothies aux légumes, milkshakes
- Desserts glacés** – crème glacée, yaourt frappé, sorbets
- Jus** – jus de fruits, jus de légumes
- Soupe chaude** – soupes, chocolat chaud, sirops, fondues
- Impulsion** – mélanger, trancher ou hacher à grande vitesse

## PÂTES

Ce cycle utilise des vitesses relativement lentes pendant de courts instants. Ceci permet de combiner vos pâtes et sauces en associant convenablement les saveurs sans mélange excessif.

Pour utiliser le cycle Pâtes, remplir le récipient de la manière indiquée dans la recette, fixer le couvercle et appuyer sur l'icône Pâtes. Le blender fonctionne avec son cycle et s'arrête automatiquement.

## COCKTAILS

Ce cycle est utilisé pour les cocktails, les milkshakes et les cafés frappés. La durée crée une consistance idéale pour ce type de recettes.

Pour utiliser le cycle Cocktails, remplir le récipient de la manière indiquée dans la recette, fixer le couvercle et appuyer sur l'icône Cocktails.

## SMOOTHIE

Ce cycle est spécialement conçu pour différents types de smoothies et boissons épaisses souvent à base d'ingrédients denses ou surgelés. Le blender ralentit et accélère automatiquement pendant le cycle. Ceci lui permet de porter les ingrédients au tourbillon, afin de créer la texture souhaitée.

Pour utiliser le cycle Smoothie, remplir le récipient de la manière indiquée dans la recette, fixer le couvercle et appuyer sur l'icône Smoothie. Le blender fonctionne avec son cycle et s'arrête automatiquement.

## DESSERTS GLACÉS

Ce cycle est spécialement conçu pour les desserts glacés dont les crèmes glacées, les sorbets et les yaourts frappés. Le cycle augmente et réduit la vitesse à des instants précis afin de garantir que votre mélange reste congelé.

Pour utiliser le cycle Desserts glacés, remplir le récipient de la manière indiquée dans la recette, fixer le couvercle et appuyer sur l'icône Desserts glacés. Le blender lance et arrête automatiquement le cycle. Après avoir créé votre dessert glacé, le servir et conserver les restes au congélateur.

## JUS

Ce cycle est conçu pour mélanger entièrement les ingrédients durs et denses dont les carottes, le céleri et les graines. Utiliser le cycle Jus pour tous les fruits et/ou légumes avec tige, graine ou peau.

Lors du mélange d'un jus de carotte ou d'autres jus denses, vous devrez peut-être recommencer ce cycle une ou deux fois jusqu'à l'obtention de la texture et de la consistance désirées.

## SOUPE CHAUDE

Ce cycle est conçu pour les recettes chaudes. La durée du cycle associée à la vitesse du moteur chauffe les ingrédients à une température élevée. Ce cycle permet également de créer des sirop et des fondues.

Lors de l'utilisation d'ingrédients frais, ne pas oublier que la vitesse de la lame génère suffisamment de chaleur pour chauffer les ingrédients. Ne pas ajouter de liquide ni d'ingrédients à une température supérieure à 46° C (115° F) dans le récipient lors de la préparation de soupes ou de mélanges chauds.

## IMPULSION

L'impulsion est utilisée pour trancher, hacher, fouetter et d'autres tâches momentanées qui ne nécessitent pas un long cycle de mélange. Il est également possible d'utiliser l'impulsion pour mélanger rapidement une sauce avant de la servir.

L'impulsion est réglée sur la vitesse 7 et elle ne fonctionne que sur pression de l'icône Impulsion. Lorsque l'icône est relâchée, le moteur s'arrête.

## CURSEUR TACTILE CAPACITIF

Le curseur tactile capacitif vous permet de régler avec précision la vitesse de votre blender. Glisser simplement le doigt vers la droite pour augmenter la vitesse du blender ou vers la gauche pour la réduire.

## MODE

Appuyer sur Mode pour commuter entre le curseur tactile manuel et les cycles de mélange préprogrammés.

# CHAPITRE 5 : ENTRETIEN ET NETTOYAGE

## 5.1 NETTOYAGE

1. Ajouter 240 ml (1 tasse) d'eau chaude et une goutte de liquide vaisselle dans le récipient du blender.
2. Placer le couvercle convenablement sur le récipient.
3. Placer le récipient du blender sur la base moteur du blender, et avec la main sur la partie supérieure du couvercle, appuyer sur le bouton impulsion pendant 5 secondes.
4. Bien rincer.
5. Nettoyer la base en frottant la base et l'interface à l'aide d'un chiffon humide.

## 5.2 DÉSINFECTION À LONG TERME

1. Pour la désinfection à long terme, remplir le récipient du blender d'eau chaude.
2. Ajouter 5 à 10 ml (d'une à deux cuillères à café) d'eau de javel dans le récipient.
3. Remuer pendant 10 secondes pour mélanger l'eau et désinfecter. Laisser le mélange reposer dans le récipient du blender pendant cinq minutes.
4. Vider le mélange d'eau et d'eau de Javel. Retourner le récipient sur l'égouttoir jusqu'à ce qu'il soit sec.

## 5.3 CONSEILS DE NETTOYAGE ET MISES EN GARDE

- Ne pas utiliser de brosses dures ni de chiffons/tampons abrasifs pour le nettoyage de la base du blender, du récipient ou du capot antibruit, afin de ne pas délustrer ni rayer la surface.

- NE JAMAIS plonger le moteur du blender dans l'eau. Éviter d'immerger les récipients du blender pendant plus de 5 minutes. La pénétration d'eau par les joints inférieurs du récipient réduira la durée de vie du récipient. Après le nettoyage, nous recommandons que le récipient du blender soit stocké debout.
- LE RÉCIPIENT DU BLENDER PEUT PASSER AU LAVE-VAISSELLE UNIQUEMENT DANS LE PANIER SUPÉRIEUR !
- Les températures extrêmes endommagent les joints inférieurs du récipient. Nous recommandons le lavage à la main pour prolonger la durée de vie du récipient. Nous ne recommandons pas l'utilisation ou l'exposition du récipient à des températures supérieures à (100 °C, 212 °F).

## CHAPITRE 6 : DÉPANNAGE

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

### 6.1 LE MOTEUR DU BLENDER NE SE MET PAS EN MARCHÉ (PAS D'ÉLECTRICITÉ)

Si le moteur du blender ne s'allume pas, essayer ce qui suit :

- Vérifier que le blender est alimenté en vérifiant le voyant vert du Professional 750 ou l'icône d'alimentation électrique blanche du Professional 800.
- S'assurer que le blender est branché.
- Contrôler le fusible ou l'interrupteur d'alimentation de l'installation domestique afin de s'assurer que le disjoncteur est en position MARCHÉ.
- Appuyer sur l'interrupteur d'alimentation ou l'icône d'alimentation, selon le cas, sur la machine.
- Débrancher le cordon d'alimentation de la prise murale, attendre 5 secondes, puis rebrancher le cordon d'alimentation.

### 6.2 MESSAGES D'ERREUR À L'ÉCRAN

#### PROFESSIONAL 750™

Le message d'erreur **OVERTEMP** (« SURCHAUFFE ») indique qu'un état de surchauffe a été détecté et le moteur a été désactivé jusqu'à ce que la température de l'appareil redescende au niveau des températures de service. Laisser refroidir l'appareil pendant 20 minutes, au moins.

Le message d'erreur **OVERLOAD** (« SURCHARGE ») indique une charge trop importante du moteur. Généralement, ceci est dû à une obstruction dans le récipient qui empêche les lames de tourner. Retirer le récipient du blender pour dégager l'obstruction, puis le remettre sur la base. Utiliser l'impulsion pour actionner rapidement la lame dans le mélange. Une fois que la lame tourne librement, une touche programmée peut être employée. Si le blender ne démarre toujours pas après avoir suivi ces étapes, contacter le service après-vente de Blendtec pour une assistance.

Une erreur **RESET** (« RÉINITIALISATION ») indique une perturbation dans le fonctionnement normal des commandes électroniques du blender. Ce message est peu courant, il est généralement dû à des fluctuations ou des pics d'électricité. Il est possible d'acquiescer ce message d'erreur en arrêtant le blender pendant dix secondes (à l'aide de l'interrupteur), puis en le remettant en marche. Si cette erreur s'affiche immédiatement au démarrage ou si elle survient fréquemment pendant l'utilisation, contacter le service après-vente de Blendtec pour une assistance.

**ARRÊTS DE LAME** : Si l'interrupteur de surcharge arrête le blender, retirer le récipient du blender et vérifier attentivement si la lame est bloquée. Si la lame n'est pas bloquée, changer de récipient et utiliser la touche impulsion du pavé tactile pour actionner rapidement la lame par impulsions dans le mélange. Une fois que la lame tourne librement, une touche programmée peut être employée.



#### PROFESSIONAL 800™

**Touch Error** (Erreur tactile) — Cette erreur survient lorsque le côté ou l'espace à côté d'un bouton de commande a été effleuré. Pour éviter ce message, toucher le centre des boutons désirés.



**Overtemp Error** (Erreur de surchauffe) — Ceci signifie que le moteur est en surchauffe. Le blender se désactive jusqu'à ce que l'appareil refroidisse et redescende à des températures de fonctionnement. Laisser refroidir l'appareil pendant 20 minutes, au moins. Le fait de continuer à utiliser le blender peut causer des dégâts irrémediables au moteur.

**Overload Error** (Erreur de surcharge) — Ceci indique une surcharge du moteur. Vérifier l'éventuelle présence d'une obturation au niveau du récipient du blender et la dégager, le cas échéant. Appuyer sur Annuler pour effacer le message de surcharge. Si la surcharge réapparaît, contacter le service après-vente de Blendtec (voir page 17).

**Acquiescer les erreurs** — Si les messages d'erreur suivants apparaissent, acquiescer les erreurs en appuyant sur le bouton annuler ou effectuer un cycle d'arrêt puis démarrage en débranchant puis rebranchant votre blender. Si l'erreur persiste, contacter le service après-vente de Blendtec.

Error: Overtemp. condition detected (Erreur : Surchauffe détectée)

Error: Overload condition detected (Erreur : Surcharge détectée)

Error: Temp. sensor not detected (Erreur : Capteur de temp non détecté)

Error: Zero crossing not detected (Erreur : Passage du zéro non détecté)

Error: Reset error detected (Erreur : Acquiescement erreur détecté)

Error: Read/Write error detected (Erreur : Erreur lecture/écriture détectée)

Error: Motor control error detected (Erreur : Erreur commande moteur détectée)

Error: Invalid blend cycle (Erreur : Cycle de mélange invalide)

Error: Touch controller not detected (Erreur : Contrôleur tactile non détecté)

Error: Touch controller output is invalid (Erreur : Sortie contrôleur tactile invalide)

## 6.3 CHANGEMENTS DE NIVEAU SONORE

Si le niveau sonore du blender a augmenté par rapport aux niveaux d'origine, déterminer si le bruit vient du moteur ou du récipient du blender.

- Moteur du blender : retirer le récipient et appuyer sur Impulsion. Écouter le moteur. S'il est excessivement bruyant, contacter le service après-vente de Blendtec pour une évaluation.
- Récipient : après avoir vérifié le moteur, replacer le récipient sur le moteur. Faire fonctionner le moteur pendant quelques secondes à l'aide de la touche impulsion. (Si vous disposez de plusieurs récipients, tester un récipient différent afin de déterminer si le son est identique). Si un récipient est excessivement bruyant ou si le bloc-lame semble lâche ou produit un son « râpeux » lorsqu'on le fait tourner à la main, contacter le service après-vente de Blendtec.

## 6.4 TEXTURE MÉLANGÉE NON SATISFAISANTE

Si la texture mélangée du produit est grumeleuse ou inégale, faire ce qui suit :

- S'assurer que le mélange ne provoque pas une cavitation pendant le cycle. Une cavitation survient lorsqu'une poche d'air se forme dans le mélange, car celui-ci est trop froid ou trop solide. La lame du mélangeur tourne librement dans cette poche d'air. Ce problème se corrige par l'augmentation de la température du mélange en diminuant la quantité de glace ou en augmentant la quantité de liquide et/ou en s'assurant que les ingrédients surgelés utilisés dans la recette ne sont jamais à moins de -12 degrés Celsius (10 degrés Fahrenheit).
- Si la boisson se mélange bien, mais n'a pas eu assez de temps pour un mélange complet, augmenter la durée du cycle. Essayer un cycle plus long ou appuyer en maintenant enfoncée l'icône d'impulsion pendant tout le temps de mélange supplémentaire.
- VOUS AVEZ TOUT ESSAYÉ ? Si aucune des suggestions précédentes n'a permis de résoudre le problème, contacter le service après-vente de Blendtec pour plus d'informations.

**LES INDICATIONS CONTENUES DANS CETTE GUIDE DE L'UTILISATEUR N'ONT PAS L'INTENTION DE COMPRENDRE TOUTES LES POSSIBLES CIRCONSTANCES OU SITUATIONS QUI PEUVENT ARRIVER. IL FAUT FAIRE PREUVE DE BON SENS POUR UTILISER CET APPAREIL, COMME TOUT AUTRE APPAREIL.**

## CHAPITRE 7 : GARANTIE

### DESCRIPTION DE LA GARANTIE

L'ensemble récipient base moteur, y compris les pièces mobiles, est couvert contre les fuites et la casse pendant la durée de la garantie. La garantie prend effet à compter de la date d'achat.

Les préjudices esthétiques, l'utilisation abusive du produit, l'usage déraisonnable, les dommages dérivés d'un accident (dont l'incendie, l'inondation, le tremblement de terre ou toute autre catastrophe naturelle), l'altération du produit, l'utilisation d'accessoires non approuvés par Blendtec, les réparations effectuées ou essayées par des techniciens non agréés par Blendtec, les appareils modifiés ou utilisés à des fins commerciales ne sont pas couverts par cette garantie.

La qualité des mélangeurs Blendtec est sans égal. Vous allez pouvoir profiter de la fiabilité et du confort d'utilisation de votre blender Blendtec Série Professional pendant de nombreuses années.

**CETTE GARANTIE S'APPLIQUE EXCLUSIVEMENT AUX PRODUITS VENDUS PAR BLENDTEC OU PAR SES DISTRIBUTEURS AGRÉÉS.**

### Garantie limitée

Blendtec garantit que le moteur du blender est exempt de tout vice de matériaux et de fabrication le temps de la garantie. Pendant cette période, de tels défauts seront réparés ou le produit sera remplacé sans frais à la seule discrétion de Blendtec. Produits en édition limitée, abandonnés ou sélections de couleurs seront remplacés par le plus proche disponible équivalent du produit. Cette garantie ne couvre pas les dommages causés par mésusage, accident ou négligence. Toutes les garanties implicites, y compris mais ne se limitant pas aux garanties de qualité marchande et de compatibilité, sont limitées en dans le temps à la période de garantie de trois ans du moteur et d'un an du récipient. Tout appareil donné en réparation doit être accompagné du ticket de caisse original. Pour les réparations sous garantie, Blendtec fournit le port payé. Pour les réparations hors garantie, le port est à la charge du client qui l'organisera. Envoyer toutes les unités pour réparation à :

**blendtec**

1206 South 1680 West  
Orem, UT 84058, U.S.A.  
1-800-BLENDTEC  
+1 (801) 222-0888

Numéros verts internationaux à contacter pour une réparation :

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

**Ces limites peuvent ne pas être applicables dans les pays où les garanties limites sont interdites. D'autres garanties peuvent être applicables en dehors des États-Unis et du Canada. L'utilisation d'une machine en dehors du pays pour lequel elle a été conçue annulera la garantie.**

## APPAREIL SOUS GARANTIE

1. Contacter Blendtec immédiatement afin de diagnostiquer le problème. Préparer votre numéro de série ainsi qu'une description du problème. Ne pas essayer de faire de réparation par vos propres moyens. Les réparations effectuées par des personnes autres que des techniciens agréés par Blendtec annuleront la garantie. De nombreux 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 échange. Si le blender est sous garantie, Blendtec réparera ou remplacera gratuitement votre appareil. Les préjudices esthétiques et les utilisations abusives ne sont pas inclus.
3. Lorsque vous recevez des indications de Blendtec, emballer votre appareil et joindre ce qui suit :

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

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

Numéro de téléphone : \_\_\_\_\_

Numéro de série du moteur (Placé sous la base moteur) : \_\_\_\_\_

Décompte de cycles (du centre d'informations à LED) : \_\_\_\_\_

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

Lieu d'achat : \_\_\_\_\_

Une description du problème : \_\_\_\_\_

## APPAREIL HORS GARANTIE

1. Contacter Blendtec immédiatement afin de diagnostiquer le problème. Préparer le numéro de série du blender et une description du problème. Ne pas essayer de faire de réparation par vos propres moyens. De nombreux 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, contacter le service client avec votre numéro de série, le lieu d'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 unité, joindre les informations suivantes :

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

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

Numéro de téléphone : \_\_\_\_\_

Numéro de série du moteur (Placé sous la base moteur) : \_\_\_\_\_

Décompte de cycles (du centre d'informations à LED) : \_\_\_\_\_

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

Lieu d'achat : \_\_\_\_\_

Une description du problème : \_\_\_\_\_

### Avis à l'attention des clients australiens :

Nos marchandises sont couvertes par des garanties qui ne peuvent être exclues conformément à la loi australienne de protection du consommateur. Vous avez droit à un échange ou un remboursement en cas de défaillance majeure et à une compensation pour toute autre perte ou tout autre dommage raisonnablement prévisible. Vous pouvez également faire réparer ou échanger les marchandises qui ne sont pas d'une qualité acceptable et si la défaillance n'est pas une défaillance majeure.

# PROFESSIONAL SERIES



DEUTSCH

blendtec® BENUTZERHANDBUCH UND BEDIENUNGSANLEITUNG

# INHALTSVERZEICHNIS

<b>ABSCHNITT 1</b> - WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE.....	<b>70</b>
<b>ABSCHNITT 2</b> - AUSPACKEN DES GERÄTS.....	<b>72</b>
<b>ABSCHNITT 3</b> - ÜBERBLICK ÜBER DEN MIXER.....	<b>72</b>
<b>ABSCHNITT 4</b> - AUFSTELLEN UND BEDIENUNG DES GERÄTS...	<b>73</b>
<b>4.1</b> - PROFESSIONAL 750™ .....	<b>73</b>
<b>4.2</b> - PROFESSIONAL 800™.....	<b>78</b>
<b>ABSCHNITT 5</b> - PFLEGE UND REINIGUNG.....	<b>81</b>
<b>ABSCHNITT 6</b> - STÖRUNGSBESEITIGUNG.....	<b>82</b>
<b>ABSCHNITT 7</b> - GARANTIE.....	<b>84</b>



# ABSCHNITT 1: WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

## WICHTIGE INFORMATIONEN

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

### 1.1 KONTAKT MIT BEWEGLICHEN TEILEN VERMEIDEN

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

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

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

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

### 1.3 DEN MIXER NICHT IN FLÜSSIGKEITEN EINTAUCHEN

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

### 1.4 NUR LEBENSMITTEL IN DEN MIXBEHÄLTER GEBEN

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

### 1.5 DEN MIXER NUR MIT AUFGESETZTEM DECKEL BETREIBEN

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

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

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

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

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

### 1.9 VORSICHT BEIM VERWENDEN DES HEISSEN SUPPEN-ZYKLUS

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

### 1.10 SICHERER UMGANG MIT DEM NETZKABEL

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

### 1.11 DIE ANTRIEBSEINHEIT DARF NICHT VOM BEDIENER REPARIERT WERDEN

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

### 1.12 DEN MIXER BEI NICHTGEBRAUCH AUSSCHALTEN

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

Nach mehreren Mixzyklen können Antriebssockel und Antriebswelle sehr heiß werden.

### 1.14 SICHERHEIT

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

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

### 1.16 DEN MIXBEHÄLTER NICHT ÜBERFÜLLEN (MARKIERUNG BEACHTEN)

### DIESE BEDIENUNGSANLEITUNG GUT AUFHEBEN

## ABSCHNITT 2: AUSPACKEN DES GERÄTS

HEBEN SIE DAS GESAMTE PACKUNGSMATERIAL ZUR SPÄTEREN VERWENDUNG AUF.

### 2.1 AUSPACKEN DES MIXERS

Sie sollten folgende Teile erhalten haben:

- Motorblock des Mixers der Professional Serie
- Mixbehälter mit Deckel

Zusätzliche Literatur (je nach Verpackung).

1. Nehmen Sie den Motorblock, den Mixbehälter und den Deckel aus der Verpackung.
2. Wickeln Sie das Netzkabel auseinander.
3. Überprüfen Sie, ob Verpackungsmaterial in den Belüftungsöffnungen auf der Unterseite des Motorblocks steckt.
4. Überprüfen Sie alle Teile auf Beschädigungen, die beim Versand entstanden sein könnten.
5. Falls Sie Schäden feststellen, wenden Sie sich umgehend an den Blendtec Kundendienst (siehe Angaben auf Seite 17).

### 2.2 NOTIEREN VON SERIENNUMMER UND KAUFDATUM

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

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

\_\_\_\_\_

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

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

### 2.3 REGISTRIERUNG DES MIXERS

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

## ABSCHNITT 3: ÜBERBLICK ÜBER DEN MIXER

(siehe Abb. 1 und 2 auf Seite 6)

### 3.1 MOTORBLOCK

- Smart-Touch-Bedienfeld: Das Bedienfeld enthält vorprogrammierte Zyklus- und Geschwindigkeitstasten sowie eine Stop- und eine Pulse-Taste.
- Antriebssockel aus gehärtetem Metall: Hier wird der Mixbehälter auf den Motor zum Drehen des Messers aufgesetzt. Der Sockel ist aus gehärtetem Metall gefertigt.
- LCD-Informationsfeld: Zeigt an, wie viele Mixzyklen durchlaufen wurden, wie viel Zeit bis zum Ende des Mixzyklus verbleibt, sowie auch Fehlermeldungen.
- Antriebseinheit: Die Antriebseinheit befindet sich im Motorblock und enthält die Steuerelektronik des Mixers.
- Motorblockgehäuse: Gehäuse der Antriebseinheit aus beständigem Kunststoff.
- Netzkabel: Das Netzkabel befindet sich an der Rückseite des Motorblockgehäuses.

### 3.2 MIXBEHÄLTER

Der Mixbehälter besteht aus dem Krug, Messerblock und Deckel.

- Mixbehälter: Der Behälter ist aus beständigem, BPA-freiem Material hergestellt und lässt sich leicht reinigen.
- Messerblock: Die einzigartige Edelstahlklinge zerkleinert die eingefüllten Zutaten schnell und gleichmäßig.
- Deckel: Der Deckel verhindert, dass Flüssigkeiten während des Mixens austreten können.

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

## ABSCHNITT 4: AUFSTELLEN UND BEDIENUNG DES GERÄTS

### 4.1 PROFESSIONAL 750™

#### 4.1.1 AUFSTELLEN DES GERÄTS

##### Auf der Theke

1. Stellen Sie den Mixer auf einer glatten, sauberen und trockenen Fläche auf. Die Belüftungsöffnungen des Mixers müssen frei bleiben, damit das Gerät bei Gebrauch richtig gekühlt werden kann.
2. Eine Steckdose muss vorhanden sein, die nicht mehr als 60 cm vom Mixermotor entfernt ist.
3. Setzen Sie den ordnungsgemäß gefüllten Mixbehälter mit angebrachtem Deckel auf den Motorblock auf.

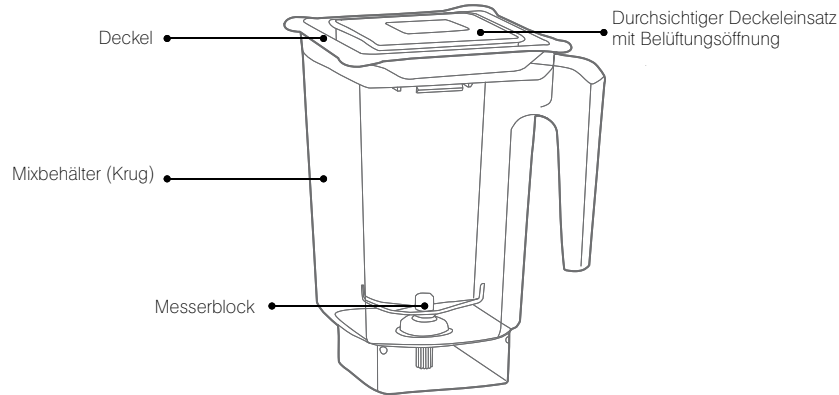
##### Einbau im Thekenschränk

1. Wählen Sie den besten Aufstellort für den Mixer aus. Berücksichtigen Sie dabei auch die Nähe zu den Zutaten, die verfügbare Thekenfläche und die Erreichbarkeit der Steckdose.
  2. Der Aufstellort muss die Maßenforderungen (siehe Abb. 3) erfüllen.
    - a. Die Thekenplatte darf nicht dicker als 32 mm sein, um die ausreichende Luftzirkulation zu gewährleisten.
- HINWEIS: Stellen Sie sicher, dass die Luft unter dem Motorblock ausreichend zirkulieren kann. Es darf sich keine heiße Luft unter der Thekenplatte anstauen. Es dürfen keine Gegenstände näher als 76 mm von der Unterseite des Motorblocks gelagert werden.*
3. Sägen Sie eine 111 mm breite (parallel zum Bediener) und 149 mm lange Öffnung in die Thekenplatte (siehe Zeichnung oder Abb. 3). Stellen Sie sicher, dass ausreichend Platz vorhanden ist und alle Abmessungen korrekt sind, BEVOR Sie mit dem Aussägen beginnen. Es wird empfohlen, vor dem Aussägen einen Fachmann zu konsultieren.

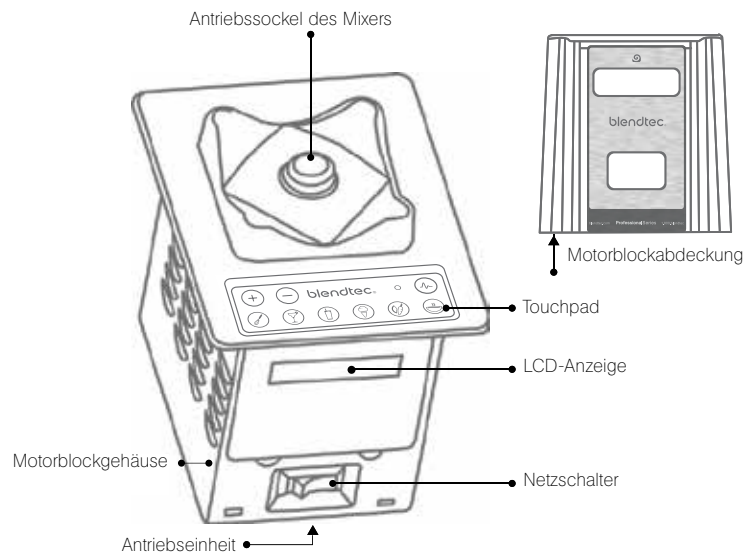
##### Einbau im Thekenschränk

1. Nehmen Sie den Motorblock aus dem Motorblockgehäuse heraus.
2. Setzen Sie den Motorblock durch die neue Öffnung in der Thekenplatte so ein, dass LCD-Anzeige und Touchpad zum Bediener zeigen. Die Gummidichtung am Rand des Motorblocks sollte in die Öffnung passen und leicht auf der Thekenplatte aufliegen.
3. Überprüfen Sie, dass der Netzschalter ausgeschaltet ist. Stecken Sie das Netzkabel in eine 120-Volt-Steckdose mit einer 15 A Sicherung.

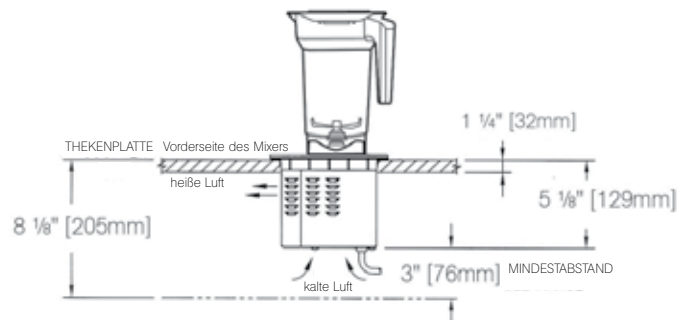
**ABBILDUNG 1: MIXBEHÄLTER**



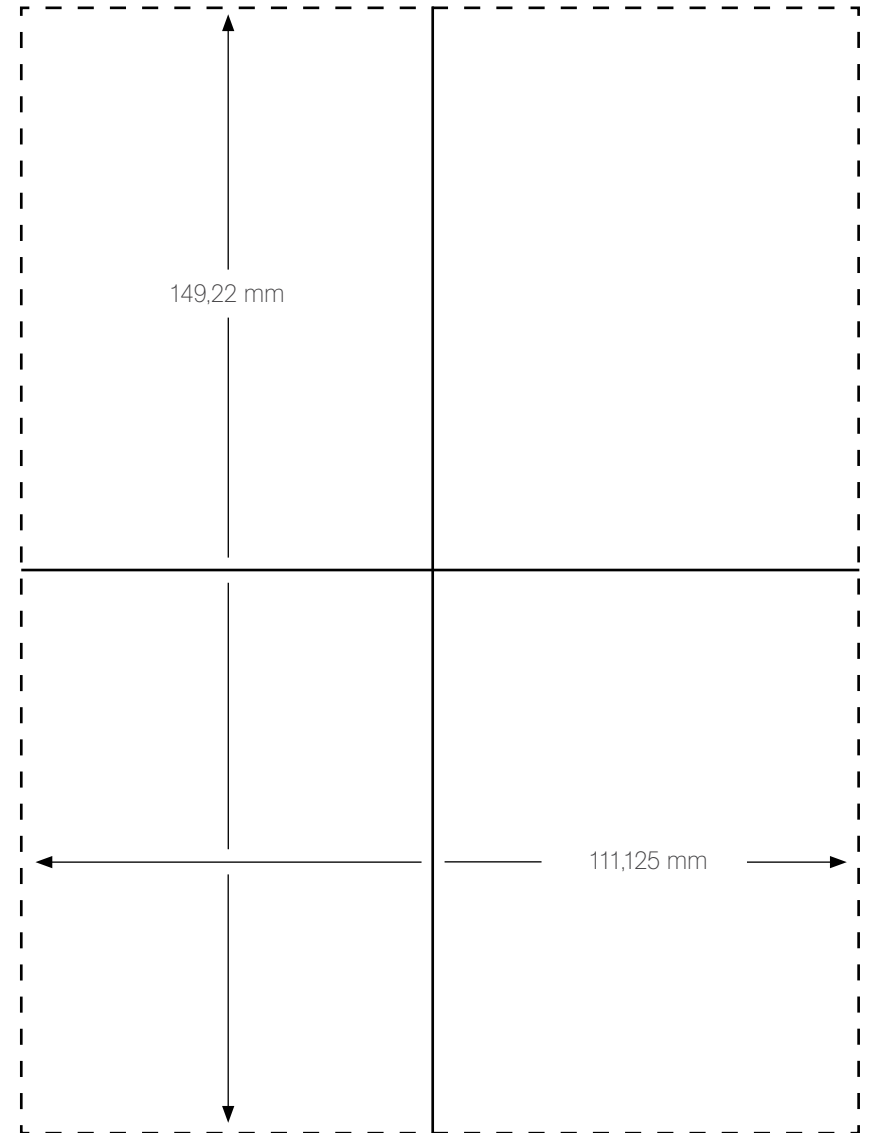
**ABBILDUNG 2: MOTORBLOCK**



**ABBILDUNG 3**



**Vorlage für Sägeöffnung in der Thekenplatte:**

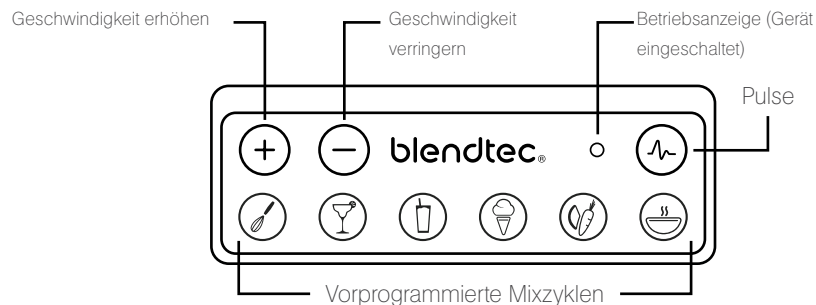


#### 4.1.2 SCHNELLREZEPTE – MIT DIESEN SCHRITTEN KÖNNEN SIE SOFORT LOSLEGEN!

1. Wählen Sie ein Rezept aus dem im Lieferumfang enthaltenen Blendtec 101 Rezeptheft.
2. Legen Sie alle Zutaten bereit.
3. Füllen Sie die Zutaten in der im Rezept beschriebenen Reihenfolge in den Mixbehälter ein.
4. Setzen Sie den Deckel auf; er muss fest auf dem Mixbehälter sitzen.
5. Stecken Sie das Netzkabel in die Steckdose und schalten Sie das Gerät am Netzschalter vorn am Motorblock ein.
6. Setzen Sie den Mixbehälter auf die Basis auf. Er muss sicher und vollständig auf dem Motorblock sitzen.
7. Drücken Sie einmal auf die im Rezept angegebene Taste (oder wie im Rezept angegeben).
8. Nehmen Sie nach Abschluss des Zyklus den Mixbehälter vom Motorblock.
9. Nehmen Sie den Deckel ab und servieren Sie das Getränk oder die Speise nach den Vorgaben des Rezepts.
10. Am besten reinigen Sie den Behälter sofort nach dem Gebrauch des Mixers.  
(Siehe PFLEGE UND REINIGUNG, Abschnitt 5.1)

#### 4.1.3 PROFESSIONAL 750™ BEDIENFELD

#### 4.1.4 ÜBERSICHT ÜBER DIE MIXZYKLEN



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

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

- Teig** – Saucen, Dips, Dressings, Teig
- Mixgetränke** – Mixgetränke, Milchshakes, Crushed-Eis
- Smoothie** – Frucht-Smoothies, grüne Smoothies, Milchshakes
- Eisspeisen** – Eiscreme, Joghurteis, Sorbet
- Saft** – Säfte, grüne Säfte
- Heiße Suppe** – Suppen, heiße Schokolade, Sirup, Fondue
- Pulse** – Umrühren, Hacken oder Zerkleinern bei hoher Geschwindigkeit

#### **TEIG**

Dieser Zyklus mixt mit relativ langsamer Geschwindigkeit und einer kürzeren Zeitdauer. Dabei werden die Zutaten vermengt und die Geschmackstoffe miteinander kombiniert, ohne zu „übermischen“.

Füllen Sie für den Teig-Zyklus die Zutaten wie im Rezept angegeben in den Mixbehälter ein, legen Sie den Deckel auf und drücken Sie die Teig-Taste. Der Mixer durchläuft den Zyklus und schaltet sich dann automatisch aus.

#### **MIXGETRÄNKE**

Dieser Zyklus dient zur Zubereitung von Mixgetränken, Eiskaffee und Milchshakes. Der Zyklus läuft lange genug, um eine ideale Konsistenz für Rezepte dieser Art zu erzielen.

Füllen Sie für den Mixgetränk-Zyklus die Zutaten wie im Rezept angegeben in den Mixbehälter ein, legen Sie den Deckel auf und drücken Sie die Mixgetränk-Taste.

#### **SMOOTHIE**

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

Füllen Sie für den Smoothie-Zyklus die Zutaten wie im Rezept angegeben in den Mixbehälter ein, legen Sie den Deckel auf und drücken Sie die Smoothie-Taste. Der Mixer durchläuft den Zyklus und schaltet sich dann automatisch aus.

#### **EISSPEISEN**

Dieser Zyklus dient speziell zur Zubereitung von gefrorenen Desserts wie Eiscreme, Sorbet und Joghurteis. Der Mixer erhöht und verringert im richtigen Moment die Geschwindigkeit, damit die Mischung gefroren bleibt.

Füllen Sie für den Eisspeisen-Zyklus die Zutaten wie im Rezept angegeben in den Mixbehälter ein, legen Sie den Deckel auf und drücken Sie die Eisspeisen-Taste. Der Mixer durchläuft den Zyklus und schaltet sich dann automatisch aus. Servieren Sie das gefrorene Dessert sofort und stellen Sie die Reste in den Tiefkühlschrank.

#### **SAFT (AUS GANZEN FRÜCHTEN)**

Dieser Zyklus dient zum Pürieren von harten und festen Zutaten wie Möhren, Sellerie und Samen bzw. Kernen. Verwenden Sie den Saft-Zyklus für das Zerkleinern von Obst und Gemüse mit Stielen, Kernen oder Schalen.

Bei der Saftzubereitung aus Möhren oder anderen festen Gemüsesorten müssen Sie den Zyklus eventuell ein bis zwei Mal wiederholen, bis die gewünschte Sämigkeit und Konsistenz erreicht ist.

#### **HEISSE SUPPE**

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

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

#### **PULSE**

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

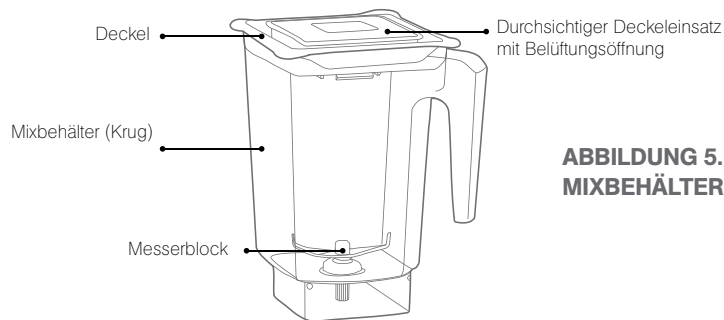
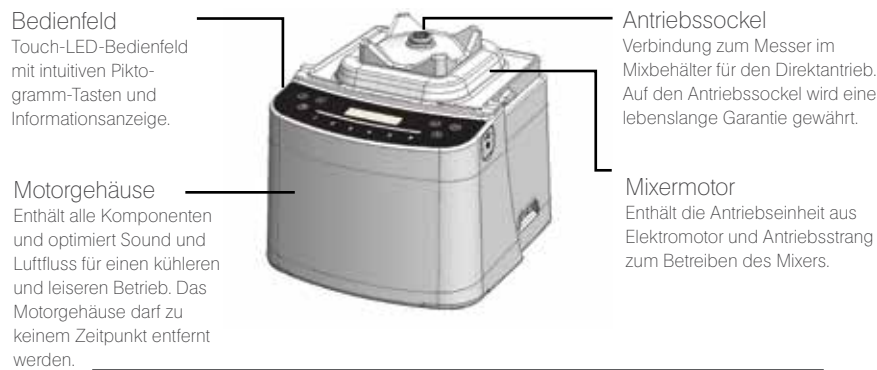
Die Pulse-Einstellung läuft auf Geschwindigkeitsstufe 7, solange die Pulse-Taste gedrückt wird. Beim Loslassen der Taste schaltet sich der Motor aus.

## 4.2 PROFESSIONAL 800™

### 4.2.1 AUFSTELLEN DES GERÄTS

1. Wählen Sie einen Ort in der Nähe einer Steckdose, der ausreichend Platz über dem Gerät und um das Gerät herum lässt, damit sich die Schallschutzhaube ungehindert bewegen kann (Abmessungen siehe Abb. 5).
2. Stellen Sie den Mixer auf einer glatten, sauberen und trockenen Fläche auf. Die Belüftungsöffnungen an den Seiten des Mixers und die Abzugsöffnung auf der Rückseite müssen frei bleiben, damit das Gerät bei Gebrauch richtig gekühlt werden kann.
3. Schließen Sie das Gerät an eine vorschriftsmäßig gesicherte Steckdose an.

**ABBILDUNG 4. MOTORBLOCK DES MIXERS**

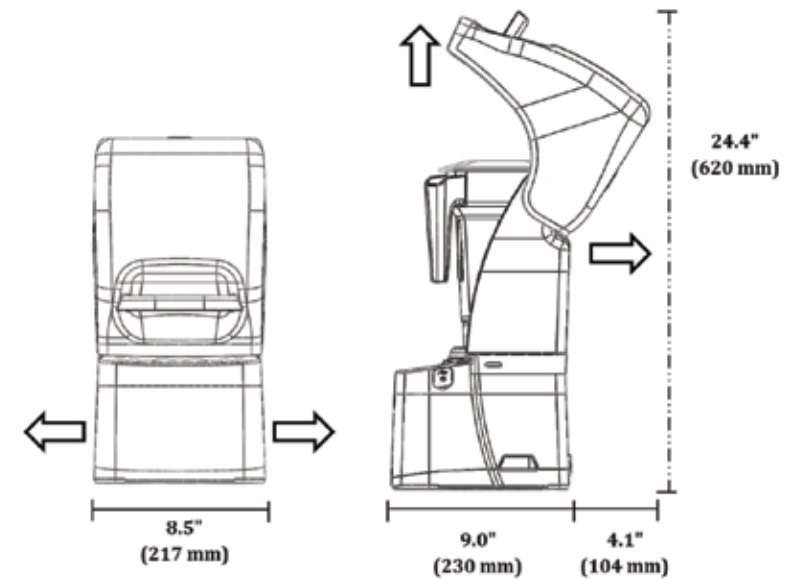


**ABBILDUNG 5. MIXBEHÄLTER**

**ABBILDUNG 6. SCHALLSCHUTZHAUBE**



**ABBILDUNG 7. ABMESSUNGEN DES MIXERS**

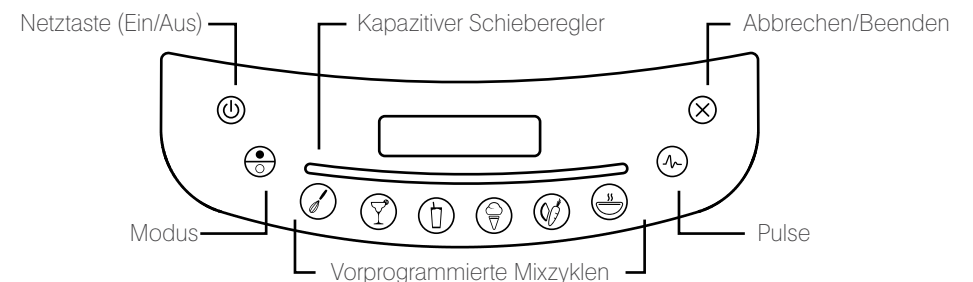


### 4.2.2 SCHNELLREZEPTE – MIT DIESEN SCHRITTEN KÖNNEN SIE SOFORT LOSLEGEN!

1. Wählen Sie ein Rezept (Ideen finden Sie auf [blendtec.com/recipes](http://blendtec.com/recipes)) und legen Sie die Zutaten bereit.
2. Geben Sie die Zutaten in den Mixbehälter und setzen Sie den Deckel fest auf.
3. Setzen Sie den Mixbehälter auf den Motorblock auf und schalten Sie das Gerät ein.
4. Schließen Sie die Schallschutzhaube und wählen Sie die gewünschte Mix-Taste.
5. Guten Appetit!

Am besten reinigen Sie den Behälter sofort nach dem Gebrauch des Mixers. (Siehe PFLEGE UND REINIGUNG, Abschnitt 5.1)

### 4.2.3 PROFESSIONAL 750™ – BEDIENFELD





## 4.2.4 ÜBERSICHT ÜBER DIE MIXZYKLEN

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

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

 **Teig** – Saucen, Dips, Dressings, Teig

 **Mixgetränke** – Mixgetränke, Milchshakes, Crushed-Eis

 **Smoothie** – Frucht-Smoothies, grüne Smoothies, Milchshakes

 **Eisspeisen** – Eiscreme, Joghurteis, Sorbet

 **Saft** – Säfte, grüne Säfte

 **Heiße Suppe** – Suppen, heiße Schokolade, Sirup, Fondue

 **Pulse** – Umrühren, Hacken oder Zerkleinern bei hoher Geschwindigkeit

### **TEIG**

Dieser Zyklus mixt mit relativ langsamer Geschwindigkeit und einer kürzeren Zeitdauer. Dabei werden die Zutaten vermengt und die Geschmacksstoffe miteinander kombiniert, ohne zu „übermischen“.

Füllen Sie für den Teig-Zyklus die Zutaten wie im Rezept angegeben in den Mixbehälter ein, legen Sie den Deckel auf und drücken Sie die Teig-Taste. Der Mixer durchläuft den Zyklus und schaltet sich dann automatisch aus.

### **MIXGETRÄNKE**

Dieser Zyklus dient zur Zubereitung von Mixgetränken, Eiskaffee und Milchshakes. Der Zyklus läuft lange genug, um eine ideale Konsistenz für Rezepte dieser Art zu erzielen.

Füllen Sie für den Mixgetränk-Zyklus die Zutaten wie im Rezept angegeben in den Mixbehälter ein, legen Sie den Deckel auf und drücken Sie die Mixgetränk-Taste.

### **SMOOTHIE**

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

Füllen Sie für den Smoothie-Zyklus die Zutaten wie im Rezept angegeben in den Mixbehälter ein, legen Sie den Deckel auf und drücken Sie die Smoothie-Taste. Der Mixer durchläuft den Zyklus und schaltet sich dann automatisch aus.

### **EISSPEISEN**

Dieser Zyklus dient speziell zur Zubereitung von gefrorenen Desserts wie Eiscreme, Sorbet und Joghurteis. Der Mixer erhöht und verringert im richtigen Moment die Geschwindigkeit, damit die Mischung gefroren bleibt.

Füllen Sie für den Eisspeisen-Zyklus die Zutaten wie im Rezept angegeben in den Mixbehälter ein, legen Sie den Deckel auf und drücken Sie die Eisspeisen-Taste. Der Mixer durchläuft den Zyklus und schaltet sich dann automatisch aus. Servieren Sie das gefrorene Dessert sofort und stellen Sie die Reste in den Tiefkühlschrank.

### **SAFT (AUS GANZEN FRÜCHTEN)**

Dieser Zyklus dient zum Pürieren von harten und festen Zutaten wie Möhren, Sellerie und Samen bzw. Kernen. Verwenden Sie den Saft-Zyklus für das Zerkleinern von Obst und Gemüse mit Stielen, Kernen oder Schalen.

Bei der Saftzubereitung aus Möhren oder anderen festen Gemüsesorten müssen Sie den Zyklus eventuell ein bis zwei Mal wiederholen, bis die gewünschte Sämigkeit und Konsistenz erreicht ist.

### **HEISSE SUPPE**

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

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

### **PULSE**

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

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

### **KAPAZITIVER SCHIEBEREGLER**

Mit dem kapazitiven Schieberegler können Sie stufenlos die Geschwindigkeit anpassen. Streichen Sie einfach mit dem Finger auf dem Schieber nach rechts, um die Geschwindigkeit zu erhöhen, oder nach links, um sie zu verringern.

### **MODUS**

Drücken Sie die Modus-Taste, um zwischen dem manuellen Schieberegler und den vorprogrammierten Mixzyklen umzuschalten.

## ABSCHNITT 5: PFLEGE UND REINIGUNG

### 5.1 REINIGUNG

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

### 5.2 LANGFRISTIGE DESINFEKTION

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

### 5.3 REINIGUNGSTIPPS UND VORSICHTSHINWEISE

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

## ABSCHNITT 6: STÖRUNGSBESEITIGUNG

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

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

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

- Stellen Sie fest, ob die grüne Betriebsanzeige am Professional 750 bzw. das weiße Netzsymbol am Professional 800 leuchtet.
- Stellen Sie sicher, dass der Mixer am Netz angeschlossen ist.
- Überprüfen Sie, ob der Leistungsschalter oder die Sicherung des Gebäudes eingeschaltet ist.
- Schalten Sie je nach Modell den Netzschalter ein bzw. drücken Sie die Netzta-  
ste.
- Ziehen Sie das Netzkabel aus der Wandsteckdose, warten Sie fünf Sekunden und stecken Sie das Kabel wieder ein.

### 6.2 FEHLERMELDUNGEN AUF DER ANZEIGE

#### PROFESSIONAL 750™

Die Fehlermeldung „OVERTEMP“ (Übertemperatur) erscheint, wenn der Motor überhitzt ist. Der Motor bleibt ausgeschaltet, bis er sich auf Betriebstemperatur abgekühlt hat. Warten Sie mindestens 20 Minuten, damit sich der Motor abkühlen kann.

Die Fehlermeldung „OVERLOAD“ (Überlastung) weist darauf hin, dass der Motor zu stark belastet wird. Dies liegt gewöhnlich an einer Blockierung im Mixbehälter, die verhindert, dass sich das Messer frei drehen kann. Nehmen Sie den Mixbehälter ab, entfernen Sie die Blockierung und setzen Sie den Mixbehälter wieder auf den Motorblock auf. Drücken Sie die PULSE-Taste mehrmals, um das Messer mit schnellen Stößen durch das Mixgut zu bewegen. Sobald sich das Messer ungehindert dreht, können Sie eine vorprogrammierte Taste wählen. Wenn der Mixer nach diesen Schritten immer noch nicht funktioniert, wenden Sie sich bitte an den Blendtec Kundendienst.

Die Fehlermeldung „RESET“ (Zurücksetzen) deutet auf eine Störung des normalen Betriebs der elektronischen Steuerungen hin. Diese Fehlermeldung tritt selten auf und ist in der Regel auf Netzschwankungen oder Spannungsspitzen zurückzuführen. Zum Löschen dieser Fehlermeldung schalten Sie den Mixer zehn Sekunden lang aus (am Netzschalter) und dann wieder ein. Wenn dieser Fehler unmittelbar nach Einschalten des Geräts angezeigt wird oder regelmäßig auftritt, bitten Sie den Blendtec Kundendienst um Hilfe.

MESSER DREHT SICH NICHT MEHR: Wenn der Mixer aufgrund einer Überlastung anhält, nehmen Sie den Mixbehälter ab und prüfen Sie, ob das Messer blockiert wird. Wenn Sie keine Blockierung sehen, setzen Sie den Mixbehälter wieder auf und drücken Sie die Pulse-Taste auf dem Bedienfeld, um das Messer mit schnellen Stößen durch das Mixgut zu bewegen. Sobald sich das Messer ungehindert dreht, können Sie eine vorprogrammierte Taste wählen.

#### PROFESSIONAL 800™



Berührungsfehler – Dieses Symbol erscheint, wenn die Seite einer Taste oder der Raum neben einer Taste berührt wird. Damit diese Meldung nicht angezeigt wird, drücken Sie immer auf die Mitte der jeweiligen Taste.



Overtemp Error (Überhitzungsfehler) – Dieser Fehler weist darauf hin, dass der Motor überhitzt ist. Der Mixer kann nicht mehr verwendet werden, bis sich der Motor auf Betriebstemperatur abgekühlt hat. Warten Sie mindestens 20 Minuten, damit sich der Motor abkühlen kann. Der Motor kann beschädigt werden, wenn er im überhitzten Zustand weiter betrieben wird.

Overload Error (Überlastungsfehler) – Dieser Fehler weist darauf hin, der Motor überlastet ist. Überprüfen Sie den Mixbehälter auf eine Blockierung und entfernen Sie diese bei Bedarf. Drücken Sie die Abbruch-Taste, um diese Meldung zu löschen. Wenn der Überlastungsfehler erneut auftritt, wenden Sie sich bitte an den Blendtec Kundendienst (siehe Angaben auf Seite 17).

Fehler zurücksetzen – Wenn die folgenden Fehlermeldungen angezeigt werden, können Sie diese löschen, indem Sie die Abbruch-Taste drücken oder das Netzkabel aus der Steckdose ziehen und wieder einstecken. Lässt sich der Fehler dadurch nicht löschen, wenden Sie sich bitte an den Blendtec Kundendienst.

Fehler: Overtemp. condition detected (Übertemperatur erkannt)

Fehler: Overload condition detected (Überlastung erkannt)

Fehler: Temp. sensor not detected (Kein Temperatursensor erkannt)

Fehler: Zero crossing not detected (Kein Nulldurchgang erkannt)

Fehler: Reset error detected (Rücksetzfehler erkannt)

Fehler: Read/Write error detected (Lese-/Schreibfehler erkannt)

Fehler: Motor control error detected (Motorsteuerungsfehler erkannt)

Fehler: Invalid blend cycle (Ungültiger Mixzyklus)

Fehler: Touch controller not detected (Touch-Controller nicht erkannt)

Fehler: Touch controller output is invalid (Touch-Controller-Ausgabe ungültig)



## 6.3 ZUNEHMENDE LAUTSTÄRKE

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

- **Mixermotor:** Nehmen Sie den Mixbehälter ab und drücken Sie die Pulse-Taste. Hören Sie auf das Motorgeräusch. Wenn der Motor übermäßig laut ist, bitten Sie den Blendtec Kundendienst um eine Beurteilung.
- **Mixbehälter:** Nach der Überprüfung des Motors setzen Sie den Mixbehälter wieder auf den Motorblock auf. Drücken Sie die Pulse-Taste, um den Motor einige Sekunden laufen zu lassen. (Wenn Sie mehrere Mixbehälter haben, können Sie mit einem anderen Behälter testen, ob er anders klingt.) Wenn der Mixbehälter übermäßig laut ist, der Messerblock locker zu sein scheint oder quietscht, wenn er von Hand gedreht wird, wenden Sie sich bitte an den Blendtec Kundendienst.

## 6.4 UNZUREICHENDE KONSISTENZ

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

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

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

## ABSCHNITT 7: GARANTIE

### BESCHREIBUNG DER GARANTIE

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

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

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

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

## Begrenzte Garantie

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

**blendtec®**

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

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

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

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

## GERÄTE UNTER GARANTIE

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

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

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

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

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

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

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

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

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

## GERÄTE MIT ABGELAUFENER GARANTIE

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

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

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

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

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

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

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

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

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

### Hinweis für Kunden in Australien:

Unsere Waren werden mit Gewährleistungen ausgeliefert, die nach dem australischen Verbraucherschutzgesetz nicht ausgeschlossen werden dürfen. Bei einem größeren Defekt haben Sie Anspruch auf den Ersatz des Geräts oder die Erstattung des Kaufbetrages sowie auf eine Entschädigung für angemessenen vorhersehbare Verluste oder Schäden. Ferner haben Sie Anspruch auf die Reparatur oder den Ersatz von Waren, wenn diese keine akzeptable Qualität haben und der Defekt kein größerer Defekt ist.



blendtec®

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

©2015 BLENDTEC, INC., ALL RIGHTS RESERVED  
OWN-RN-243 MANUAL, OWNERS, PROFESSIONAL  
SERIES, ALL MODELS. UK ENG, FR FRE, DE GER,  
ES SPA, REV A, MAR 2015