Blendtec®

TotalBlender™

Mode d’emploi et
Guide de l’utilisateur

Table des matières

CHAPITRE 1 - MISES EN GARDE IMPORTANTES ***1***
CHAPITRE 2 - DÉBALLAGE ***3***
2.1 DÉBALLAGE DE VOTRE BLENDER
2.2 ENREGISTREMENT DE VOTRE NUMÉRO DE SÉRIE ET DE LA DATE D'ACHAT
CHAPITRE 3 - PRÉSENTATION DU MIXEUR TOTAL BLENDER ***4***
3.1 MOTEUR DU MIXEUR
3.2 ENSEMBLE COUVERCLE-BOCAL DU MIXEUR
CHAPITRE 4 - INSTALLATION ***6***
CHAPITRE 5 - APERÇU DU FONCTIONNEMENT ***6***
5.1 PRINCIPAUX POINTS DE FONCTIONNEMENT
5.2 CYCLES DE FONCTIONNEMENT AUTOMATIQUES
5.3 CYCLES DE MIXAGE
CHAPITRE 6 - ENTRETIEN ET NETTOYAGE ***10***
6.1 NETTOYAGE APRÈS UTILISATION
6.2 ASSAINISSEMENT À LONG TERME
6.3 CONSEILS DE NETTOYAGE ET MISES EN GARDE
CHAPITRE 7 - DÉPANNAGE ***11***
7.1 LE MOTEUR DU MIXEURNE SE MET PAS EN MARCHE
7.2 MESSAGE D'ERREUR
7.3 VARIATIONS DU NIVEAU DE BRUIT
7.4 TEXTURE DE MÉLANGE INSATISFAITE
CHAPITRE 8 - GARANTIE ***12***

CHAPITRE 1 : MISES EN GARDE IMPORTANTES

INFORMATIONS IMPORTANTES

Lire attentivement toutes les instructions avant d'utiliser votre Total Blender™.

Cette information importante a été fournie tel qu'exigé par les normes nord-américaines indiquées ci-dessous. Suivre ces instructions vous aidera à prévenir tout risque de blessures et de dommages matériels et vous permettra de tirer le meilleur parti de votre mixeur Total Blender.

1.1 CERTIFICATION EN MATIÈRE DE SÉCURITÉ

Le Total Blender est certifié par ETL (Rapports n° 3018204-4, 3018204-2 et 3018204-3) et conforme aux normes UL 982, 6e Édition, en date du 19 juin 2009 et CSA C22.2 n° 195-M1987, de novembre 1990, R 1994.

Cette certification garantit la sécurité électrique et mécanique du mixeur Total Blender. Ces normes ont été établies depuis de nombreuses années afin de prévenir les blessures, les incendies et les dommages. Une partie du processus de certification comprend des audits trimestriels veillant à s'assurer que Blendtec produit ses équipements selon ces critères rigoureux.

Blendtec

1.2 CERTIFICATION DU TOTAL BLENDER

Le Total Blender et ses accessoires sont certifiés par NSF International (NSF) sous Blendtec dans la liste officielle NSF.

Cette certification garantit la sécurité sanitaire et l'innocuité alimentaire du Total Blender. Ces normes ont été établies depuis de nombreuses années afin de prévenir tout risque de contamination par des substances toxiques et d'assurer la facilité du nettoyage. Une partie du processus de certification comprend des audits annuels veillant à s'assurer que Blendtec produit ses équipements selon ces critères rigoureux.

1.3 ÉVITER TOUT CONTACT AVEC LES PIÈCES EN MOUVEMENT

- TOUJOURS maintenir 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 socle d'entrainement du mixeur et des lames lorsque l'appareil est en fonctionnement car ceux-ci pourraient endommager les lames et le bocal du mixeur.
- NE JAMAIS introduire les mains dans le bocal du mixeur ni ajouter d'ingrédients à la main lorsque le bocal du mixeur se trouve sur le socle-moteur.
- NE JAMAIS toucher la lame avec les doigts, que le bocal soit sur le socle-moteur ou non.
- NE JAMAIS placer le bocal sur le socle d'entrainement tandis que le moteur du mixeur tourne.
- NE PAS secouer ou retirer le bocal lorsque l'appareil est en cours de fonctionnement.

Ces précautions permettront d'éviter tout risque de blessures et de dommages matériels.

1.4 NE JAMAIS UTILISER LE MIXEUR S'IL SEMBLE ENDOMMAGÉ

En cas de dysfonctionnement du mixeur, appeler sans attendre votre réparateur. Si le mixeur est endommagé de quelque façon que ce soit, après une chute par exemple, le retourner immédiatement au réparateur Blendtec agréé le plus proche à des fins d'examen, de réparation, de réglage électrique/mécanique ou d'échange (si éligible).

1.5 NE JAMAIS FAIRE FONCTIONNER LE MIXEUR DANS UN LIQUIDE

Pour éviter tout risque d'électrocution, ne pas immerger le socle-moteur dans l'eau ou tout autre liquide. Ne pas utiliser le mixeur à l'extérieur, où il pourrait être exposé aux précipitations.

1.6 NE JAMAIS METTRE DES PRODUITS NON ALIMENTAIRES DANS LE BOCAL

Les ustensiles métalliques, les cailloux et le verre présentent un danger s'ils sont placés dans le bocal. Les dommages causés par l'utilisation de tels objets aura pour effet l'annulation de la garantie. Garder les mains et les ustensiles en dehors du bocal afin de réduire les risques de blessures graves ou de dommages au mixeur. Les ustensiles de cuisine ne doivent être insérés dans le mixeur que lorsque le moteur est à l'arrêt.

1.7 NE JAMAIS FAIRE FONCTIONNER LE MIXEUR SANS SON COUVERCLE

1.8 NE JAMAIS UTILISER LE MIXEUR AVEC DES ACCESSOIRES NON VENDUS PAR BLENDTEC

L'utilisation d'accessoires non autorisés pourrait provoquer un incendie, un choc électrique ou des blessures et annulerait la garantie.

1.9 LE BOCAL DOIT ÊTRE BIEN EN PLACE LORS DU FONCTIONNEMENT DE L'APPAREIL

1.10 LES LAMES SONT TRANCHANTES ! LES MANIPULER AVEC PRÉCAUTION !

1.11 AVERTISSEMENT - NE PAS MÉLANGER DES LIQUIDES OU D'AUTRES INGRÉDIENTS CHAUDS

1.12 FAIRE ATTENTION LORS DE L'UTILISATION DU CYCLE « SOUP » (SOUPE)

Lors de l'utilisation du cycle « Soup » (Soupe), la friction de la lame va chauffer le contenu. Le couvercle ventilé permettra de libérer la pression. Veiller à ne pas entrer en contact avec la vapeur qui sort du bouchon central transparent.

1.13 PRÉCAUTIONS LIÉES AU CORDON D'ALIMENTATION

- NE JAMAIS utiliser l'appareil si le cordon ou la prise sont endommagés. Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabriquant ou un réparateur agréé pour éviter tout danger.
- NE PAS laisser le cordon pendre sur le bord du plan de travail.
- NE JAMAIS utiliser de rallonge électrique avec cet appareil.

- Débrancher le mixeur lorsqu'il ne sert pas, avant de le changer de place, ou de le nettoyer.

1.14 NE JAMAIS ESSAYER DE RÉPARER LE BLOC-MOTEUR

Ne jamais retirer le cache moteur du mixeur. Le moteur du mixeur ne contient aucune pièce réglable ou réparable par l'utilisateur. Un réparateur qualifié devra faire toutes les réparations nécessaires. Le retrait du cache ou une tentative de réparation du mixeur aura pour effet l'annulation de la garantie.

1.15 ÉTEINDRE L'APPAREIL LORSQU'IL NE SERT PAS

L'interrupteur d'alimentation « ON (Marche) / OFF (Arrêt) » se situe à l'arrière du cache moteur.

1.16 ÉVITER DE TOUCHER LE SOCLE D'ENTRAINEMENT DU MIXEUR APRÈS UNE UTILISATION INTENSIVE

Le socle d'entrainement du mixeur peut chauffer après de nombreux cycles.

1.17 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, sauf supervision ou instruction concernant l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité. Toujours surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

1.18 LE TOTAL BLENDER EST DESTINÉ AU SEUL USAGE DOMESTIQUE ! TOUTE UTILISATION DU MIXEUR À DES FINS COMMERCIALES AURA POUR EFFET L'ANNULATION DE TOUTES LES GARANTIES

1.19 NE JAMAIS FAIRE FONCTIONNER LE MIXEUR SI SON CONTENU DÉPASSE LE REPÈRE DE CAPACITÉ MAXIMALE INDIQUÉE SUR LE BOCAL

CONSERVER CE MODE D'EMPLOI

CHAPITRE 2 : DÉBALLAGE

CONSERVER TOUS LES EMBALLAGES ET LES INSTRUCTIONS POUR UN USAGE ULTÉRIEUR

2.1 DÉBALLAGE DE VOTRE MIXEUR

Vous devriez avoir reçu les éléments suivants :

- Socle-moteur du TOTAL BLENDER™
- Bocal du mixeur avec couvercle
- Livre de recettes
- Mode d'emploi

- D'autres documentations peuvent être incluses selon l'offre promotionnelle.

1. Retirer le socle-moteur, le bocal et le couvercle du mixeur de l'emballage.
2. Dérouler le cordon d'alimentation.
3. Vérifier et retirer tout matériau d'emballage pouvant obstruer les trous de ventilation situés en-dessous du socle-moteur.
4. Inspecter tous les éléments pour s'assurer qu'ils n'ont pas été endommagés durant le transport.
5. En cas de dommages, contacter immédiatement un réparateur Blendtec agréé.

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

Noter le numéro de série du moteur et la date d'achat de votre mixeur dans l'espace ci-dessous. Vous en aurez besoin au moment de contacter Blendtec pour toutes questions ou réparations éventuelles.

N° de série du moteur (situé juste en dessous du socle-moteur) : _____
Date d'achat : _____
Acheté auprès de : _____

2.3 ENREGISTREMENT DE VOTRE MIXEUR

Enregistrer le mixeur en ligne sur le site www.blendtec.com/registration

CHAPITRE 3 : APPRENDRE À CONNAÎTRE VOTRE MIXEUR

(Voir les Figures 1 et 2)

3.1 SOCLE-MOTEUR DU MIXEUR

- Pavé tactile : Il se compose de six touches pré paramétrées pour un contrôle sélectif du mixeur, une touche « Pulse » (Pulser) et deux touches de commande de vitesse.
- Socle d'entrainement du mixeur : Il s'agit de l'endroit où le bocal s'assemble avec le moteur pour faire tourner le bloc de coupe.
- Centre d'information LCD : Indique l'état de l'appareil de même que les conditions de panne éventuelle (surcharge ou surchauffe). Indique également le nombre de fois qu'une touche a été enfoncée.
- Bloc-moteur : Ce bloc, situé dans le socle-moteur du mixeur, contient les éléments électroniques qui font fonctionner le mixeur.

3.2 ENSEMBLE COUVERCLE-BOCAL DU MIXEUR

L'ensemble couvercle-bocal du mixeur comprend le bocal lui-même, le bloc de coupe et le couvercle.

- Couvercle : Le couvercle en caoutchouc flexible enferme les liquides dans le bocal durant le mélange tandis que le bouchon en plastique durable permet à la vapeur de s'échapper et l'ajout d'ingrédients sans avoir à retirer le couvercle.
- Bocal : Fabriqué à partir d'un matériau solide et durable pour une efficacité maximale et une bonne visibilité des performances du mixeur.
- Bloc de coupe : De conception unique, la lame en acier inoxydable assure un mélange rapide et homogène.

- Couvercle du socle-moteur : Renferme le bloc-moteur dans un boîtier en plastique durable.
- Interrupteur d'alimentation : Situé à l'arrière du socle-moteur, en bas à droite.
- Cordon d'alimentation : Situé à l'arrière du couvercle du socle-moteur.

REMARQUE : Il n'est pas recommandé de remplir le bocal du mixeur au delà de la capacité indiquée.

FIGURE 1 VUE DE FACE : SOCLE-MOTEUR

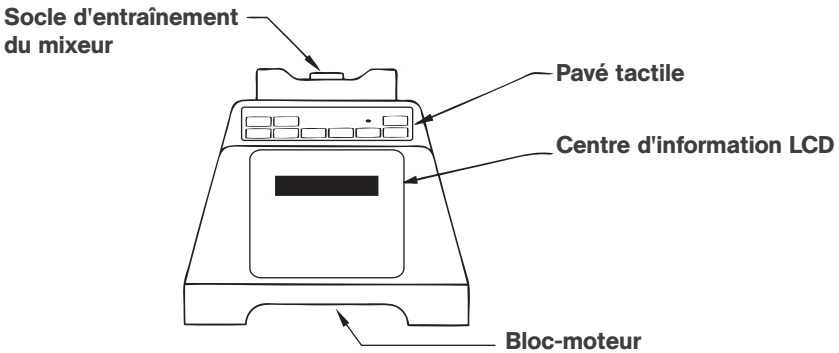
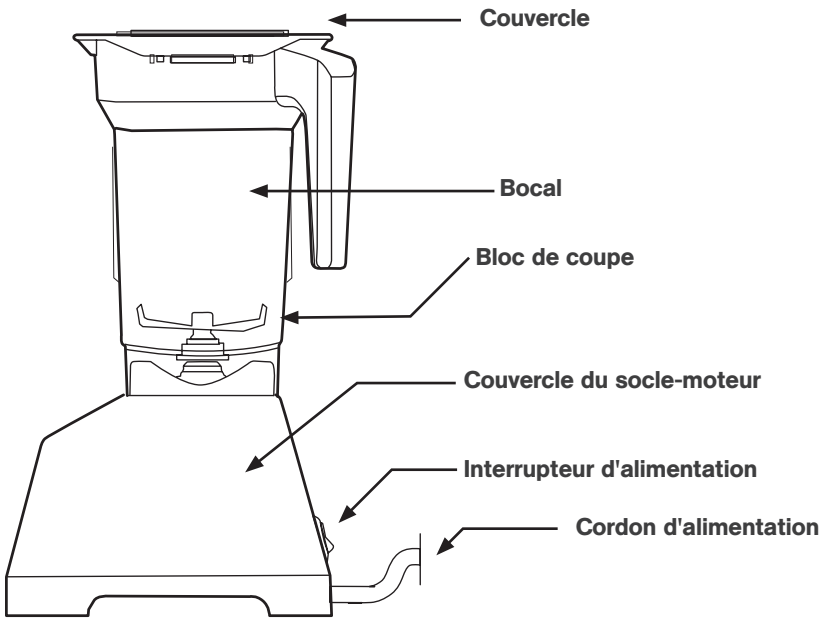


FIGURE 2 VUE DE CÔTÉ : SOCLE-MOTEUR ET ENSEMBLE COUVERCLE-BOCAL



CHAPITRE 4 : INSTALLATION

1. Poser le mixeur sur une surface plane, propre et sèche.
2. S'assurer qu'une prise de courant soit disponible à moins de 61 cm du moteur du mixeur.
3. S'assurer que l'appareil sur la position OFF (Arrêt) avant de le brancher dans une autre prise secteur.
4. Veiller à ce que les trous de ventilations du mixeur ne soient pas obstrués pour permettre son refroidissement en cours d'utilisation.
5. Allumer l'appareil.
6. Positionner le bocal correctement rempli et fermé avec son couvercle sur le socle-moteur.

Il est recommandé de placer un dispositif de protection contre les surtensions entre la prise secteur et le moteur du mixeur.

CHAPITRE 5 : APERÇU DU FONCTIONNEMENT

5.1 INSTRUCTIONS – Suivre ces étapes pour commencer dès à présent !

1. Choisir une recette dans le livre de recettes ci-inclus.
2. Rassembler tous les ingrédients.
3. Remplir le bocal du mixeur comme indiqué dans la recette.
4. Fermer le couvercle; veiller à ce que le bocal soit correctement sceller.
5. Mettre l'interrupteur d'alimentation principale situé à l'arrière du socle-moteur du mixeur, en bas à droite, sous tension.
6. Placer le bocal du mixeur sur son socle. Veiller à ce qu'il soit correctement fermer et positionné sur le socle-moteur.
7. Appuyer une fois sur la touche de commande tactile indiquée dans la recette (ou autant de fois que l'indique la recette). Appuyer sur n'importe quelle touche du bas pour arrêter le cycle en cours.
8. Une fois le cycle terminé, retirer le bocal du socle.
9. Retirer le couvercle du bocal et servir tel qu'indiqué dans la recette.

5.2 APPRÉHENDER LES TOUCHES DE COMMANDE (VOIR LA FIGURE 3)

1. **Cycles automatiques :** Le mixeur Total Blender de Blendtec est doté de touches de commande à effleurement illustrées représentant différents cycles de mixage préprogrammés selon vos besoins. Ces cycles ont des paramètres de vitesse variables qui changeront au cours du cycle. Cela permet au mixeur de constamment attirer le contenu vers le bas, dans le tourbillon du mélange, et d'atteindre la texture désirée. Le mixeur va exécuter son cycle préprogrammé et s'éteindre automatiquement. Pour arrêter le cycle en cours à un moment quelconque avant qu'il soit terminé, appuyer sur n'importe quelle touche du bas.

2. **Fonctionnement manuel - Touches de vitesse « Speed Up » (Flèche vers le haut) et « Speed Down » (Flèche vers le bas) :** Les touches de vitesse permettent de contrôler manuellement le régime du mixeur et de choisir n'importe laquelle des 10 options de vitesse. Appuyer simplement sur la touche « Speed Up » (Flèche vers le haut) pour démarrer le moteur. Appuyer à nouveau sur cette touche pour augmenter la vitesse ou appuyer sur la touche « Speed Down » (Flèche vers le bas) à tout moment pour diminuer la vitesse. Une fois la vitesse souhaitée atteinte, relâcher la touche. Après avoir appuyer sur une touche de vitesse, le mixeur commencera à tourner à la

vitesse sélectionnée, puis s'éteindra automatiquement après 50 secondes. Appuyer sur n'importe quelle touche du bas pour arrêter le cycle en cours avant 50 secondes.

3. **Fonctionnement manuel – Touche « Pulse » (Pulser) :** La touche « Pulse » (Pulser) est à utiliser lorsque vous souhaitez hacher, émincer, fouetter ou faire tout ce qui n'exige pas un cycle de mélange plus long. Quand l'utilisateur appuie sur la touche « Pulse » (Pulser), le moteur tourne tant que la touche est maintenue enfoncée. Dès que le touche est relâchée, le moteur s'arrête.

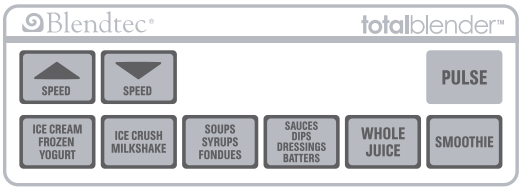


FIGURE 3

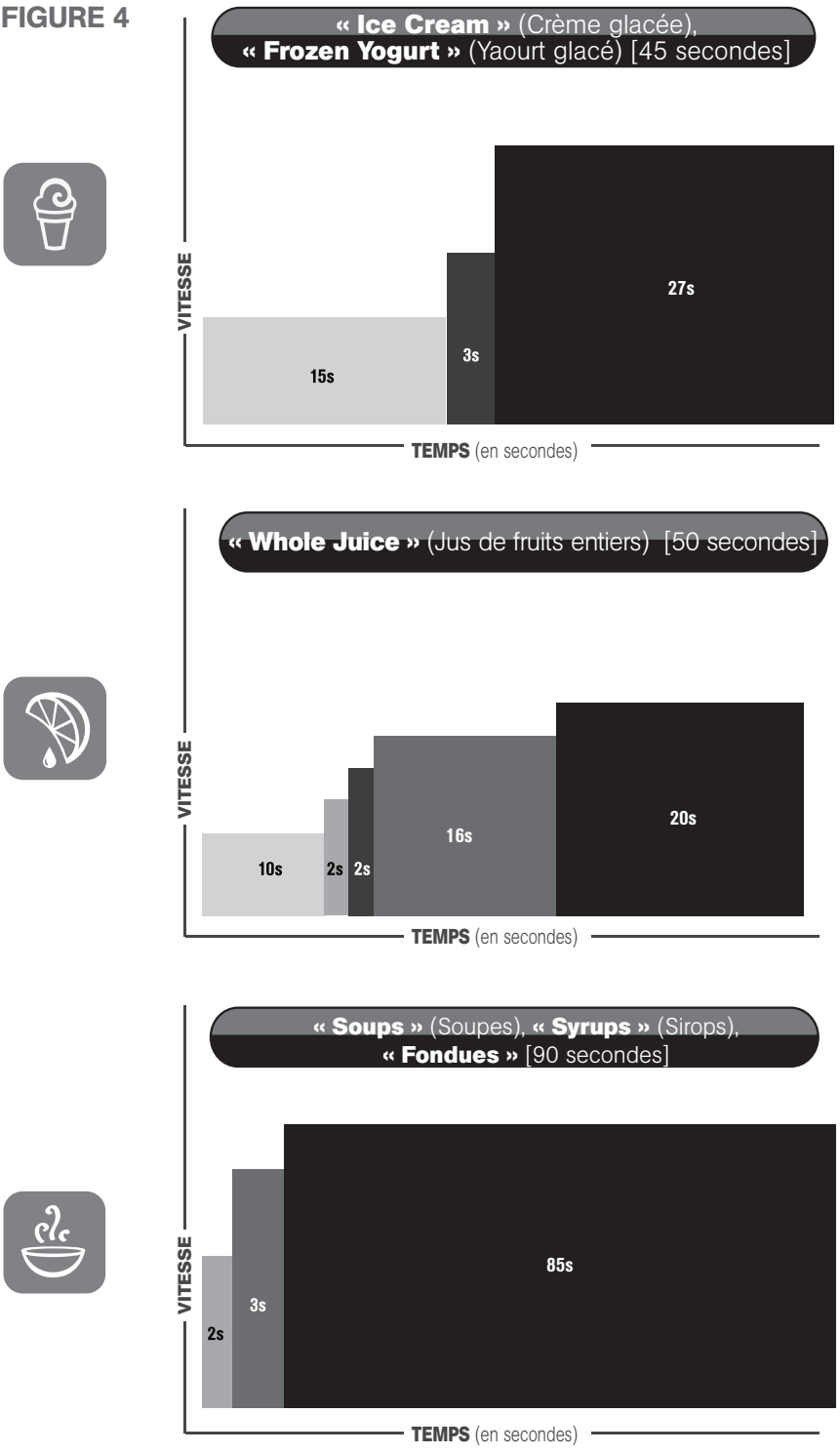
5.3 TOUT SAVOIR SUR LES CYCLES DE MIXAGE (VOIR LA FIGURE 4)

1. **POURQUOI DES CYCLES DE MIXAGE ?** Dans le monde du mélange professionnel, de nombreux facteurs entrent en ligne de compte pour obtenir des produits mixés homogènes et délicieux. Pour obtenir des mélanges réussis et homogènes à chaque fois, Blendtec a développé des cycles de mixage qui répondent aux besoins du mélange en cours de fabrication correspondant aux besoins du produit en cours de fabrication. Différents ingrédients possédant différentes propriétés de mélange, chaque ingrédient doit être pris en considération. Certains ingrédients, plus épais et plus riches en fibres, mettront plus de temps à être mixés et nécessiteront d'être mélangés plus longtemps, à des vitesses plus élevées. C'est de ces résultats commerciaux que provient l'héritage du mixeur Total Blender.

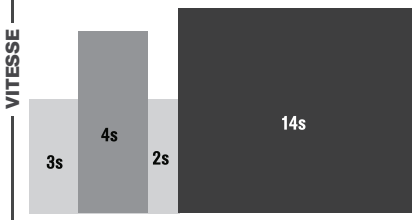
2. **DE QUELS CYCLES MON MIXEUR TOTAL MIXEUR DISPOSE-T-IL ?** Le mixeur Total Blender dispose de 6 cycles de mixage préprogrammés soigneusement conçus et sélectionnés pour fournir des résultats optimaux avec une vaste gamme de mélanges. Parmi lesquels : crème glacée, yaourt glacé, glace pilée, milk-shakes, soupes, sirops, fondues, sauces, trempettes, vinaigrettes, pâtes, jus de fruits entiers et smoothies. Le livre de recettes inclus avec votre appareil indique les touches spécifiques à utiliser selon la tâche réalisée. N'hésitez pas à expérimenter et à essayer différents cycles avec vos propres recettes. Les graphiques suivants correspondent aux 6 icônes de cycle du dessus localisées sur le pavé tactile (voir la Figure 4). Les graphiques indiquent l'évolution de la vitesse du moteur au cours de chacun des cycles de mélange préprogrammés et leur durée. Cela vous permet de mieux comprendre ce que fait le mixeur lorsqu'une touche de cycle spécifique est enfoncée.

3. **COMMENT LES CYCLES DE MIXAGE AIDENT-ILS MES RECETTES ?** Le mixeur Total Blender a été conçu avec de nombreux ingrédients différents à l'esprit et les cycles de mixage permettent d'atteindre des résultats constants avec une plus large variété d'ingrédients que n'importe quel autre mixeur domestique. C'est pourquoi vous entendrez le mixeur accélérer et ralentir à différents moments tout au long des différents cycles de mixage. Selon le type d'aliments pour lequel le cycle de mélange a été conçu, le mixeur fonctionnera à plus ou moins grande vitesse pendant différentes

FIGURE 4

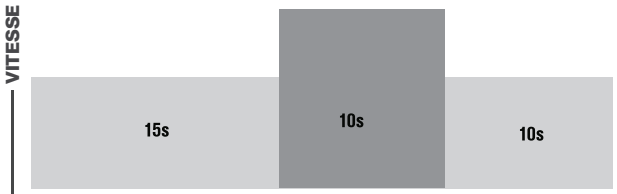

« Ice Cream » (Crème glacée),
« Frozen Yogurt » (Yaourt glacé) [45 secondes]
VITESSE
15s
3s
27s
TEMPS (en secondes)
« Whole Juice » (Jus de fruits entiers) [50 secondes]
VITESSE
10s
2s
2s
16s
20s
TEMPS (en secondes)
« Soups » (Soupes), « Syrups » (Sirops),
« Fondues » [90 secondes]
VITESSE
2s
3s
85s
TEMPS (en secondes)

« Sauces », **« Dips »** (Trempettes), **« Dressings »** (Vinaigrettes), **« Batters »** (Pâtes) [23 secondes]



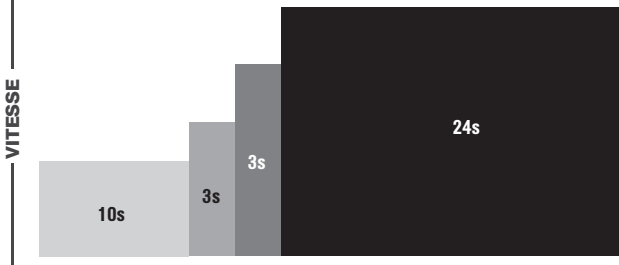
TEMPS (en secondes)

« Ice Crush » (Glace pilée), **« Milkshake »** (Milkshake) [35 secondes]



TEMPS (en secondes)

« Smoothie » (Frappé aux fruits) [40 secondes]



TEMPS (en secondes)

périodes afin d'obtenir les résultats les plus réguliers. Cependant, d'autres facteurs tels que la température des glaçons et la quantité de liquide intrinsèque aux produits utilisés vont créer différentes caractéristiques de mélange. Le livre de recettes Total Blender a été élaboré sur la base d'une moyenne globale en termes de température de la glace et de la quantité de liquide généralement contenu dans les différents fruits et légumes. Toutefois, votre expérience pourrait être différente selon les conditions locales et vous devrez peut-être ajuster certaines recettes en ajoutant plus ou moins de glace ou en augmentant ou en diminuant les portions de fruits, de légumes ou des autres ingrédients. Par exemple, si une boisson est trop épaisse pour bien se mélanger, essayer de réduire la quantité de glaçons et de la remplacer par un peu d'eau ou un autre liquide. Vous serez surpris de constater la différence! Quelle que soit l'expérience de l'utilisateur avec certains ingrédients, le Total Blender mixera les ingrédients plus vite et plus facilement que n'importe quel autre mélangeur du marché en raison de sa conception unique; un moteur à grande vitesse, un bocal carré breveté, une monolame à extrémité recourbée, un couple d'entrainement direct et des cycles de mixage commandés par ordinateur.

CHAPITRE 6 : ENTRETIEN ET NETTOYAGE

6.1 NETTOYAGE APRÈS UTILISATION

1. Ajouter 1 tasse (240 mℓ) d'eau chaude et un peu de liquide vaisselle dans le bocal du mixeur.
2. Fermer hermétiquement le couvercle du bocal. Placer le bocal du mixeur sur le socle-moteur et, tout en gardant une main sur le couvercle, appuyer sur la touche « Pulse » (Pulser) pendant 5 secondes.
3. Rincer à l'eau claire jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de savon sur le bocal et le couvercle.
4. Mettre le bocal et le couvercle à sécher sur un égouttoir à vaisselle ou les essuyer à l'aide d'un chiffon doux et sec.
5. Débrancher et nettoyer le socle-moteur et le pavé tactile à l'aide d'un chiffon humide.

6.2 ASSAINISSEMENT À LONG TERME

1. Pour un assainissement à long terme, remplir le bocal du mixeur avec de l'eau chaude.
2. Ajouter une cuillère à café (5 ml) d'eau de Javel dans le bocal carré FourSide et deux cuillères à café dans le bocal WildSide.
3. Exécuter un cycle de 10 secondes pour mélanger l'eau et l'eau de Javel. Laisser reposer le mélange dans le bocal du mixeur pendant cinq minutes.
4. Vider le mélange eau/eau de javel. Mettre le bocal à sécher à l'envers sur un égouttoir.

6.3 CONSEILS DE NETTOYAGE ET MISES EN GARDE

- Ne pas utiliser de brosses à poils durs ou d'éponges abrasives pour nettoyer le socle-moteur ou le bocal du mixeur sous peine d'en ternir ou d'en rayer la surface.

- NE JAMAIS plonger le moteur du mixeur dans l'eau. Éviter d'immerger le bocal du mixeur plus de 5 minutes. La pénétration de l'eau dans les joints de la partie inférieure du bocal réduira la durée de vie du bocal. Après le nettoyage, nous recommandons le bol du mixeur d'être stocké en position verticale.

- LE BOCAL DU MIXEUR EST LAVABLE AU LAVE-VAISSELLE—DANS LE PANIER SUPÉRIEUR UNIQUEMENT ! Des températures extrêmes peuvent endommager les joint d'étanchéité inférieurs du bocal. Nous préconisons le lavage à la main pour prolonger la durée de vie du bocal.

CHAPITRE 7 : DÉPANNAGE

Bien que nous ne pensons pas que vous rencontrerez quelconque problème avec votre mixeur, des défaillances sont toujours possibles. Suivre les directives suivantes pour voir si le problème est facilement corrigible ou s'il nécessite une réparation.

7.1 LE MOTEUR DU MÉLANGEUR NE SE MET PAS EN MARCHE (PROBLÈME D'ALIMENTATION)

Si le moteur du mixeur ne se met pas en marche, procéder comme suit :

- Déterminer si l'affichage à cristaux liquides (LCD) est allumé. L'absence d'éclairage de l'écran LCD indique un défaut d'alimentation électrique de l'appareil.
- Vérifier que l'interrupteur d'alimentation principal situé à l'arrière, en bas à droite, soit sur la position « ON » (Marche). (« ON » (Marche) est symbolisé par la barre verticale (I) sur l'interrupteur d'alimentation.)
- S'assurer que le disjoncteur ou le fusible de la maison soit sur la position « ON » (Marche).
- Débrancher le cordon de la prise de courant, attendre 5 secondes, puis le brancher à nouveau. le brancher à nouveau.

7.2 MESSAGES D'ERREUR

- Retirer le bocal du socle-moteur et vérifier que les lames tournent librement lorsque ce dernier n'est pas rattaché au moteur. Si la lame ne tourne pas librement, le problème peut également venir du bocal et non du moteur. Vérifier que l'arbre d'entraînement du bocal tourne facilement en le faisant tourner à la main.
- Le message « OVERTEMP » (SURCHAUFFE) indique une surchauffe du moteur. Le mixeur est désactivé jusqu'à ce que l'appareil refroidisse et atteigne une température de fonctionnement normal. Éteindre et débrancher l'appareil. Laisser refroidir le mélangeur pendant au moins 20 minutes.
- Le message « OVERLOAD » (SURCHARGE) indique une surcharge du moteur. Éteindre et débrancher l'appareil. Vérifier si la lame du bocal n'est pas bloquée et la dégager le cas échéant. Rebrancher l'appareil et remettre le mixeur en marche pour éliminer la surcharge. Si la surcharge survient à nouveau, contacter votre réparateur Blendtec.
- « Reset Error » (Erreur de réinitialisation) — Ce message indique une défaillance permanente des éléments électroniques constitutifs de l'appareil ; contactez votre réparateur Blendtec pour toute réparation ou remplacement (voir le chapitre Garantie).
- No Zero Crossing — Ce message avertit d'une défaillance d'un composant électronique de la carte. Contactez votre réparateur Blendtec pour toute réparation ou remplacement (voir le chapitre Garantie).

7.3 VARIATIONS DU NIVEAU DE BRUIT

Si le niveau du bruit du mixeur augmente sensiblement par rapport au bruit initial, déterminer si le son provient du moteur ou du bocal.

- Moteur du mixeur : Retirer le bocal et appuyer sur la touche « Ice Crush » (Glace pilée) ou Soup (Soupe). Écouter le moteur. En cas de bruit excessif, contacter le centre de réparation Blendtec pour évaluation.

- Bocal : Après avoir vérifié le moteur, replacer le bocal sur le socle-moteur. Faire tourner le moteur pendant quelques secondes en appuyant sur la touche « Pulse » (Pulser). (Si vous disposez de plus d'un bocal, essayez-en un autre afin de déterminer si le son est différent.) Si le bocal est excessivement bruyant ou si le bloc de coupe semble desserrée ou fait un bruit de gravier quand on le tourne à la main, contacter un centre de réparation Blendtec.

7.4 TEXTURE DE MÉLANGE INSATISFAITE

Si la texture du mélange est grumeleuse ou hétérogène, procéder comme suit :

- S'assurer que le mélange ne forme pas de cavitation en cours de cycle. La cavitation est un phénomène mécanique qui se produit lorsque l'air contenu dans le mélange trop froid ou trop solide forme une poche d'air. La monolame du mixeur tourne alors dans le vide au sein de cette cavité. Pour remédier à ce problème, augmenter la température du mélange en réduisant la quantité de glaçons, en augmentant la quantité de liquide ou en s'assurant que la température des ingrédients surgelés utilisés dans la recette ne soit jamais inférieure -12 °C.

- Si la boisson se mixe bien mais qu'elle n'a pas eu le temps d'atteindre l'homogénéité, augmenter la durée du cycle. Essayer un cycle plus long ou appuyer sur la touche « Pulse » (Pulser) pour quelques secondes de mélange supplémentaires.

- VOUS AVEZ TOUT ESSAYÉ ? Si aucune des suggestions précédentes ne fonctionnent, contacter un réparateur Blendtec pour obtenir de l'aide.

LES INSTRUCTIONS QUI APPARAISSENT DANS CE GUIDE D'UTILISATION NE SONT PAS CENSÉES COUVRIR CHAQUE CONDITION OU SITUATION POSSIBLE. FAITES TOUJOURS APPEL À VOTRE MEILLEUR JUGEMENT LORS DE L'UTILISATION DE CET APPAREIL OU DE QUELCONQUE AUTRE MACHINE.

CHAPITRE 8 : GARANTIE AUX ÉTATS-UNIS ET AU CANADA

DESCRIPTION DE LA GARANTIE (couverture nationale aux É.-U. et au Canada)

L'ensemble bocal socle-moteur ainsi que toutes les pièces mobiles sont couvertes contre les fuites ou la casse pendant la période de garantie. La garantie prend effet à compter de la date d'achat.

Les dommages cosmétiques, le malmenage du produit, l'utilisation abusive, les dommages résultant d'un accident (y compris incendie, inondation, séisme et autres catastrophes naturelles), la falsification du produit, l'utilisation d'accessoires non approuvés par Blendtec, les réparations effectuées ou entreprises par des réparateurs non agréés, les appareils modifiés ou utilisés à des fins commerciales ne sont pas couverts au titre de cette garantie.

La qualité des mixeurs Blendtec est sans égal. Vous bénéficierez de nombreuses années de service exceptionnel et fiable avec votre mixeur Total Blender de Blendtec.

CETTE GARANTIE NE S'APPLIQUE QU'AUX PRODUITS VENDUS PAR BLENDTEC OU SES REVENDEURS AGRÉÉS.

Garantie limitée

Blendtec garantit que le moteur du mixeur est exempt de tout défaut de pièce 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. Cette garantie ne couvre pas les dommages causés par une utilisation impropre, un accident ou un acte de négligence. Toutes les garanties implicites, y compris mais sans limitation les garanties implicites d'adéquation et de qualité marchande, sont limitées dans le temps à la période de garantie du moteur et du bocal. Tout appareil donné en réparation devra être accompagné du justificatif d'achat original et expédié en port prépayé à :

Blendtec

1206 South 1680 West
Orem, UT 84058
(800) 253-6383
(801) 222-0888

PROBLÈMES SOUS GARANTIE

1. Contacter Blendtec immédiatement afin de diagnostiquer le problème. Merci d'avoir le numéro de série du mixeur à portée de la main ainsi qu'une description du problème rencontré. Ne pas essayer de faire vos propres réparations. Les réparations entreprises par des personnes autres qu'un agent de service agréé Blendtec auront pour effet l'annulation de la garantie. Beaucoup de problèmes peuvent être résolus simplement et rapidement par téléphone.

2. Si le problème ne peut être résolu par téléphone, votre appareil peut nécessiter un remplacement. Si le mixeur est sous garantie, Blendtec réparera ou remplacera gratuitement l'appareil. Les dommages cosmétiques et les utilisations abusives ne sont pas inclus dans cette garantie.

3. Après avoir reçu les instructions de Blendtec, remballer l'appareil et joindre les informations suivantes :

Votre nom : _____

Adresse : _____

Numéro de téléphone : _____

N° de série du moteur (situé juste en dessous du socle-moteur) : _____

Décomptes de cycle (présent sur le centre d'information LCD) : _____

Votre date d'achat : _____

Lieu d'achat : _____

Descriptif du problème : _____

PROBLÈMES HORS GARANTIE

1. Contactez Blendtec pour diagnostiquer le problème. Merci d'avoir le numéro de série du mixeur à portée de la main ainsi qu'une description du problème rencontré. Ne pas essayer de faire vos propres réparations. Beaucoup de problèmes peuvent être résolus simplement et rapidement par téléphone.

2. Si le mixeur n'est plus sous garantie mais que vous souhaitez tout de même le faire réparer par nos services, contactez le service client avec votre numéro de série, le lieu et la date d'achat et nous vous donnerons davantage d'instructions sur la façon de procéder pour envoyer votre appareil en réparation hors-garantie.

3. Lors de l'expédition de votre appareil, veuillez joindre les informations suivantes :

Votre nom : _____

Adresse : _____

Numéro de téléphone : _____

N° de série du moteur (situé juste en dessous du socle-moteur) : _____

Décomptes de cycle (présent sur le centre d'information LCD) : _____

Votre date d'achat : _____

Lieu d'achat : _____

Descriptif du problème : _____

Les produits destinés à la vente aux États-Unis et au Canada ne sont couverts que par la garantie, les politiques et procédures de réparation américaines et canadiennes. Les produits utilisés ou vendus en dehors des États-Unis et du Canada sont sujets à la garantie et aux procédures de service internationales en vigueur.

L'utilisation d'un appareil hors du pays pour lequel il a été conçu aura pour effet l'annulation de la garantie.

1206 South 1680 West
Orem, Utah 84058 U.S.A.
1-801-222-0888

blendtec.com
©2011 K-TEC, INC. Tous droits réservés.
Blendtec est une marque déposée de K-TEC, INC.
OWN-RE-025 Manual, Total Blender v10 Oct. 1 1