



OWNER'S MANUAL

 **blendtec**
EURO

ATTENTION: IMPORTANT INFORMATION

SMELL SOMETHING BURNING? DON'T WORRY—WE THOROUGHLY TEST EACH OF OUR MOTORS. A SLIGHT BURNING SMELL IS NORMAL AND IS JUST THE NEW MOTOR BREAKING IN.

Let us help. Give us a call and save yourself a trip to the store. If you have questions or are experiencing issues with the product, please visit our frequently asked questions page (<https://www.blendtec.com/faq>) or call 1-800-748-5400.

Our Customer Care team would love to help.

If outside of the United States, please contact our international partners for assistance:
www.blendtec.com/international-dealers

For RoHS chemical test information, please visit www.blendtec.com/compliance/rohs

WARRANTY INFORMATION

Please visit Blendtec.com/products/registration to register the product and activate the warranty.

For warranty information on your product visit: www.blendtec.com/warranty

CONTENTS

Important Safeguards	4
BLENDER BASICS	
Versatility.....	7
Loading The Jar.....	8
Cleaning The Jar.....	9
PRODUCTS	
Blenders & Accessories.....	10
QUICKSTART, FAQs & TROUBLESHOOTING	
Quickstart - Touchpad Icons.....	12
FAQs and Troubleshooting	13
RECIPES	
Tomato-Basil Soup.....	15
Berry Red Smoothie.....	16
Lemon Frozen Yogurt.....	17

ENGLISH

NOTICE TO AUSTRALIA 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.

This blender is intended for home use only! Any use of this blender for commercial purposes voids all warranties.

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

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 blade during operation as utensils may damage the blade or the blender jar.
- NEVER put hands into the blender jar or add substances by hand when the blender jar is on the motor base.
- NEVER touch the blade with your fingers whether it is on or off the motor base.
- NEVER place jar into drive socket if blender motor is operating.
- DO NOT rock or remove the blender jar during operation.

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

Never operate the blender if it appears damaged.

If the blender malfunctions, call an authorized Blendtec service agent immediately. 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.

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 may get wet. This will void the warranty.

Never put non-food items into jar.

Utensils, rocks, glass and other non-food items are dangerous if placed in the jar. Damage caused by such foreign objects will void the

warranty. Keep hands and utensils out of the jar while blending to reduce the risk of severe injury to persons or damage to the blender. Utensils may only be used when the blender is not running.

Never operate the blender without the lid in place.

This product should NOT be used for more than 5 continuous minutes.

Never operate the blender using attachments not sold by Blendtec.

Use of any unauthorized attachments may cause fire, electric shock, and/or injury and will void the warranty.

Blender jar must be properly in place while appliance is operating.

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.

Use caution when blending on the hot/soup cycle.

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

Power cord precautions

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

Never attempt to repair the blender base.

Never remove the blender motor cover. The blender motor does not contain self-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.

Power off machine when not in use.

The power switch on all Classic blenders and the Pro750 is located on the back of the blender motor cover. The off button for all Designer Series and Professional 800 blenders is found in the top right corner of the touchpad.

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.

Special safety instructions regarding the Blendtec Go accessory.

- NEVER operate the Blendtec GO accessory unless the cup is securely attached to the micronizer.
- NEVER use soup cycle or operate the blender for more than 60 seconds with the GO accessory attached.

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.

Above Counter Installation

- Select a location that is near an electrical outlet. Also consider proximity to ingredients, as well as available counter space.

- Place the blender on the counter in a spot where the air intake vents on the sides and exhaust on the back of the blender are unobstructed.
- Ensure there is enough room above and around the unit to allow for unhampered movement of the sound enclosure, if applicable.
- Plug the unit into an outlet with appropriate electrical protection.
- For Pro 750 In-Counter installation instructions, please see online user manual: <https://www.blendtec.com/support/guides>

This blender is intended for home use only! Any use of this blender for commercial purposes voids all warranties.

Never operate the blender with more than the marked capacity of the jar.

BLENDER BASICS

VERSATILITY

Blendtec is more than a blender— it can be used for a number of other applications in the kitchen as well, including:

Blending

This basic function can be used to make smoothies, batters, mixed drinks, whip cream and salad dressings.

For basic blending, select desired speed and run until preferred consistency is reached.

Wet Grinding

The blender acts as a wet grinder when grinding foods that contain moisture, such as soaked grains and raw meat.

Use the pulse feature to grind to desired consistency.

Be sure to clean the blender thoroughly after grinding raw meat to avoid cross-contamination.

Dry Grinding

Crack or grind legumes or whole grains for use in hot cereals, baked goods, and breads.

To grind grains, pulse to the desired degree of fineness or use the manual speed controls, blending longer for finer grains.

Dry grinding is also used to make bread crumbs or crush graham crackers. Pulse until desired consistency is reached.

Juicing Whole Foods

Whole food juice delivers all the health benefits of both the juice and the fiber found in the fruit or vegetable.

To create whole juices, blend on high for 50 seconds.

Wet Chopping

Wet chopping is an easy way to chop ingredients such as carrots and celery. Simply add water in with the food item you want to chop to help the ingredients circulate in the jar. After you finish chopping, strain out your chopped ingredients. You can also use the leftover liquid for smoothies, sauces, and soups .

For wet chopping, Pulse 8–12 times or until desired consistency is reached.

Dry Chopping

The blender can chop nuts, hard cheeses, coconut, and other hard ingredients easily, quickly, and with less mess to clean up.

When dry chopping, use the pulse feature or blend at a medium-high speed. For best results, chop ingredients in small batches.

Making Frozen Treats

The blender can make soft-serve ice cream, sorbet, frozen yogurt, and more. For frozen recipes, blend on low for 15 seconds, then blend on medium to high until desired consistency is reached.

Batters

After grinding grains, the same jar can be used to combine flour and wet ingredients into batters.

For more information, please visit www.blendtec.com.

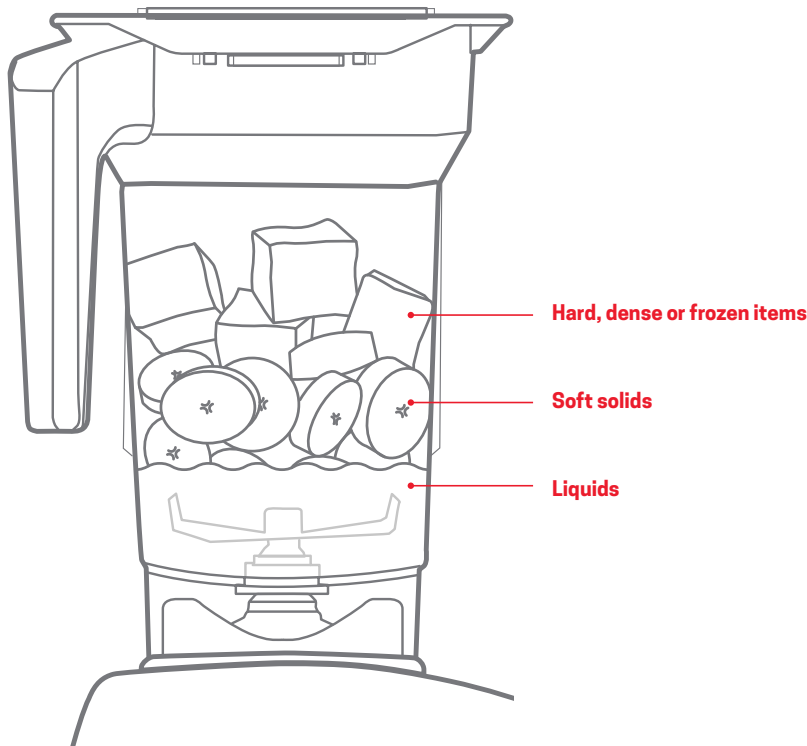
LOADING THE JAR

For best results, always load the ingredients to the jar in this order:

- 1. Liquids (e.g., water, juices, milk)
- 2. Soft solids (e.g., peanut butter, bananas and other soft fruits, powders)
- 3. Hard, dense, or frozen items (e.g., carrots, frozen strawberries, ice)

Loading the jar properly helps reduce cavitation. For more information on cavitation, please refer to the Troubleshooting section.

Note: When using the Blendtec GO accessory, reverse the loading order, adding ice and hard ingredients to the jar first, then soft ingredients and liquids.

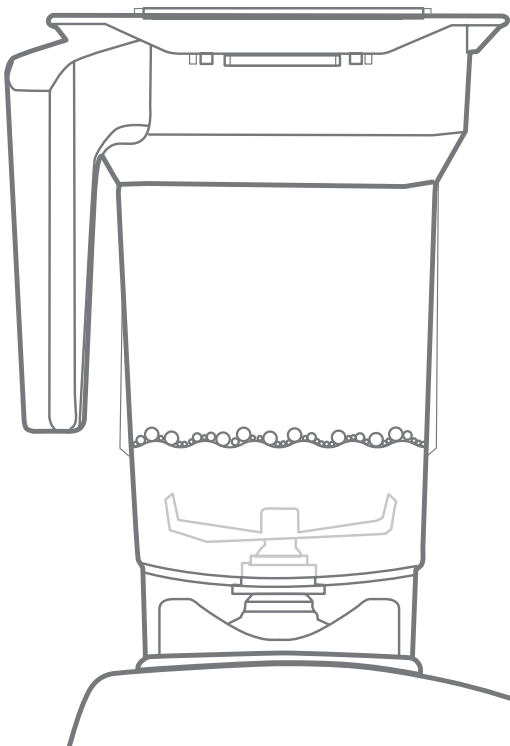


CLEANING THE JAR

Before using the jar for the first time (and each time after blending), follow these easy cleaning tips:

- 1. Add a cup (240 ml) of water and drop of dish soap to the jar.
- 2. Place the jar on the blender; press Clean cycle or pulse for 10 seconds.
- 3. Remove and rinse with warm water.

To clean the motor base, simply wipe with water or mild dish soap. Using other chemicals may cause cosmetic damage to the blender base. When using the Blendtec GO accessory, be sure to remove the gasket from the micronizer and clean both thoroughly after each use.



BLENDERS & ACCESSORIES

Each of our jars and accessories are engineered to make life easier in the kitchen. Our products not only provide smooth blends, but are also designed to provide safe operation and easy cleaning.



Classic

Commercial grade power and incredible versatility combine to bring you the Classic, the ultimate all-in-one appliance.

- Classic motor base
- BPA-free jar with vented lid



Designer

The Designer offers advanced blending technology and a wide range of easy-to-use features.

- Designer motor base
- BPA-free jar with vented lid



Twister™ Jar

The Twister jar blends even the thickest recipes with ease! Perfect for:

- Bread & cookie crumbs
- Nut butters
- Hummus
- Baby food



Blendtec Go™

The Blendtec Go allows you to blend in a disposable cup or in the convenient portable container. Ideal for:

- Smoothies
- Dips
- Protein Shakes



Professional

Bring the absolute best commercial blender into your kitchen.

- Professional motor base
- BPA-free jar with vented lid



FourSide™ Jar

The FourSide is perfect for average-sized blends of smoothies and drinks. It's also ideal for:

- Ice cream
- Grinding grains
- Soups
- Dips and batters



Wildside+™ Jar

The WildSide+ jar features two vertical ridges on the interior walls to disrupt the blending pattern even further and accelerate the blend.

- High-volume recipes
- Smoothies
- Dips and Batters
- Whole Juice



Mini Wildside™ Jar

The Mini Wildside is a smaller version of the Wildside + Jar. Small but mighty, it's perfect for:

- Smoothies
- Protein shakes
- Juices
- Batters

ENGLISH

QUICKSTART - TOUCHPAD ICONS

Blend cycles are timed cycles designed for specific types of blends. These one-touch cycles speed up, slow down and shut off automatically for ease of use. Blenders may feature some of the following pre-programmed cycles and settings to accommodate a wide range of recipes and functions.

**Dips**
Dressings, dips, sauces, batters

**Whole Juice**
Juices, green drinks

**Smoothies**
Fruit smoothies, green smoothies

**Mixed Drinks**
Mixed drinks, milkshakes

**Hot Soup**
Soups, hot chocolate, syrups, fondues

**Batters**
Sauces, dips, dressings, batters

**Ice Cream**
Ice cream, frozen yogurt, sorbets

**Clean**
Automatic cleaning cycle

**Mode**
Switch between manual touch to preprogrammed blend cycles

**Speed Up**
Manually increase the speed of the blend

**Speed Down**
Manually decrease the speed of the blend

**Stop**
Used to manually stop blend cycle

**Incremental Speed**
Cycles that blend at Lo, Med-Lo, Med, Med-Hi and Hi speeds

**Pulse**
Used to quickly stir, chop mince at a high speed



Timed Cycles
Hot soups, batters

**+10**
Adds 10 seconds to the cycle

Capacitive Touch Sliders

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



FAQS AND TROUBLESHOOTING

Louder Than Normal Grinding Noise (Jar or Motorbase)

Remove the jar from the base and run a normal smoothie cycle. This will allow you to listen to the motor alone and identify any abnormal sounds. If no abnormal sounds are identified, the jar may be the issue. Please refer to the section on troubleshooting the jar.

“E-02 Overload” Error

If the blender shows an “E-02” or “Overload” error, let it rest unplugged for five minutes and then run it without the jar. If the motor runs normally without the jar, add one cup of water to the jar and replace on the blender. Run the smoothie cycle. If problem persists call Customer Care.

No Power

Check main power switch on the machine. Be sure it is in the on position. If the problem persists, plug the unit into a different outlet. If there is still no power, contact Customer Care.

“Overtemp” Error

Unplug the blender and let it rest for 5-10 minutes. Run the blender on the smoothie cycle. If the problem persists, contact Customer Care.

Smoking or Burning Smell

A smoking or burning smell may occur on occasion. If you have questions, please contact Customer Care.

Troubleshooting the Jar

After ensuring that the shaft has had time to cool (minimum three minutes), grip the metal shaft at the bottom of the jar with your fingers and twist. The shaft should make one smooth, silent revolution with little resistance. If you experience a different result, please refer to the FAQ section on our website (www.blendtec.com/faq) or contact Customer Care.

⚠️ Touch Error

Wipe the touch pad with a dry, non-abrasive cloth and then try pressing the button again. Make sure firm fingertip contact is made with the intended selection. If error persists, unplug the unit and allow it to sit for 20 minutes. If the issue continues, contact Customer Care.

Blending Problems

If it appears that the blend isn't moving and the blade is spinning, a bubble of air may have formed within the blend. This is commonly called cavitation. If this happens, follow these steps: (1) stop the blend cycle, (2) remove the jar from the blender base, (3) scrape the inside walls of the jar with a spoon or add a little warm water to the blend, (4) remove the spoon, replace the jar, and resume the blend. The blender works best with a 1:3 liquid to solid ratio. If you are experiencing frequent cavitation, try blending the liquids with the most fibrous or dense items first (e.g., almond milk and dates) to make the base or paste. Add the remaining ingredients to finish the blend.

If these troubleshooting steps do not resolve the issue, please contact Customer Care. Contact information can be found at www.blendtec.com/company/contact

ENDLESS POSSIBILITIES
FOR MORE RECIPE IDEAS VISIT BLENDTEC.COM/RECIPES

TOMATO-BASIL SOUP

Accompany this simple, satisfying soup with crusty whole grain bread for a light meal.

Servings: 6 • Serving Size: 1 cup (60 ml)

2 tbsp	butter
1 cup	chicken broth
3 cup	tomato juice
4 cup	tomatoes
10	fresh basil leaves
1 / 2 cup	half-and-half, warmed

Directions

Heat butter in large saucepan, stirring continuously until butter begins to brown. Stir in broth and 2 cups tomato juice.

To WildSide+ jar, add remaining tomato juice, diced tomatoes, and basil leaves. Blend on a Medium to Medium-High speed for 60 seconds or desired temperature is reached.

Pour tomato-basil blend into saucepan, and simmer for 15–20 minutes. Remove from heat and cool slightly. Add half-and-half to sauce pan and stir.

Garnish with basil and cracked pepper.

Nutrition Facts

Calories 140	Cholesterol 20 mg	Fiber 4 g
Fat 7 g	Sodium 590 mg	Sugar 4 g
Saturated Fat 4 g	Carbohydrates 18 g	Protein 5 g

ENGLISH





BERRY RED SMOOTHIE

Sip for sip, berries offer a higher concentration of antioxidants than most other foods.

Servings: 2 • Serving Size: 14 fl oz (420 ml)

1 1/4 cups / 300 ml	apple juice
1	banana
1 cup / 240 g	frozen raspberries
1 cup / 240 g	frozen strawberries

Directions

Add ingredients to jar in order listed. Secure lid and select “Smoothie.”

Note: If the blender does not have a “Smoothie” cycle, blend on Medium until desired consistency is reached.

Nutrition Facts

Calories 230	Cholesterol 0 mg	Fiber 12 g
Fat 1.5 g	Sodium 10 mg	Sugar 33 g
Saturated Fat 0 g	Carbohydrates 56 g	Protein 3 g



ENGLISH

LEMON FROZEN YOGURT

Serve this refreshing and guilt-free frozen treat with your favorite summer berries.

Servings: 8 • Serving Size: 1/2 cup (120 ml)

1/3 cup / 80 ml	fresh lemon juice
1 1/2 cup / 360 ml	vanilla whole-fat yogurt
2 tbsp / 30 ml	agave nectar
1/2	banana
4 cups / 960 g	ice

Directions

Add ingredients to jar in order listed and secure lid. Blend at low speed for 15 seconds, then blend at high speed until desired consistency is reached. Serve with your favorite berries or frozen yogurt toppings.

Nutrition Facts

Calories 72	Cholesterol 6 mg	Fiber 1 g
Fat 1.5 g	Sodium 25 mg	Sugar 11 g
Saturated Fat 1 g	Carbohydrates 13.5 g	Protein 1.5 g

GUIDE D'UTILISATION

 blendtec[®]

ATTENTION :

INFORMATIONS IMPORTANTES

ÇA SENT LE BRÛLÉ ? NE VOUS EN FAITES PAS – NOUS TESTONS SOIGNEUSEMENT CHACUN DE NOS MOTEURS. UNE LÉGÈRE ODEUR DE BRÛLÉ EST NORMALE, C'EST SIMPLEMENT LE MOTEUR QUI EST EN TRAIN DE SE RODER.

Nous pouvons vous aider. Appelez-nous et évitez un déplacement au magasin. Si vous avez des questions ou si vous rencontrez des problèmes avec le produit, vous pouvez visiter la page de la Foire aux questions sur (<https://www.blendtec.com/faq>) ou contactez-nous au 1-800-748-5400.

Notre équipe de service à la clientèle se fera un plaisir de vous aider.

Si vous êtes en dehors des États-Unis, veuillez communiquer avec nos partenaires internationaux pour obtenir de l'aide : www.blendtec.com/international-dealers

Pour obtenir des informations sur les tests RoHS de produits chimiques, visitez www.blendtec.com/compliance/rohs

INFORMATIONS SUR LA GARANTIE

Visitez notre site Web à l'adresse Blendtec.com/products/registration pour enregistrer votre produit et activer votre garantie.

Pour obtenir des informations sur la garantie de votre produit, rendez-vous sur : www.blendtec.com/warranty

TABLE DES MATIÈRES

Mesures de protection importantes	22
---	----

LES BASES DU MÉLANGEUR

Versatilité.....	25
Remplir le récipient.....	26
Nettoyer le récipient	27

PRODUITS

Mélangeurs et accessoires	28
---------------------------------	----

DÉMARRAGE RAPIDE, FAQ ET DÉPANNAGE

Démarrage rapide - Icônes du pavé tactile	30
FAQ et dépannage.....	31

RECETTES

Soupe tomate et basilic	33
Smoothie aux petits fruits rouge	34
Yogourt glacé au citron.....	35

Ce mélangeur est conçu pour une utilisation personnelle uniquement ! L'utilisation de ce mélangeur à des fins commerciales annule toutes les garanties.

AVIS POUR LES CLIENTS AUSTRALIENS : Nos produits sont offerts avec des garanties qui ne peuvent être exclues dans le cadre de la Loi de la protection des consommateurs de l'Australie. Vous avez droit à un remplacement ou un remboursement pour une défaillance majeur et à une compensation pour tout autre préjudice ou dommage prévisible. Vous avez aussi droit à la réparation ou au remplacement du produit si celui-ci n'est pas dans un état acceptable de qualité et que la défaillance n'est pas une défaillance majeure.

MESURES DE PROTECTION IMPORTANTES

Lisez attentivement toutes les instructions avant d'utiliser le mélangeur Blendtec®. Suivre ces instructions vous permettra d'éviter les blessures et d'endommager l'appareil en plus de vous permettre d'avoir la meilleure expérience d'utilisation avec le mélangeur.

Évitez d'entrer en contact avec les pièces mobiles.

- Gardez TOUJOURS vos doigts, mains, cheveux et vêtements éloignés des pièces en mouvement.
- Gardez TOUJOURS les ustensiles éloignés de la douille d'entraînement et de la lame du récipient durant le fonctionnement, car ceux-ci peuvent endommager la lame ou le récipient du mélangeur.
- Ne METTEZ JAMAIS vos mains dans le récipient mélangeur et n'ajoutez pas d'ingrédients à la main lorsque le récipient du mélangeur est sur le socle-moteur.
- Ne TOUCHEZ JAMAIS la lame avec vos doigts, que le récipient du mélangeur soit sur ou à côté du socle-moteur.
- Ne PLACEZ JAMAIS le récipient du mélangeur sur la douille d'entraînement si le moteur est en marche.
- NE BOUGEZ PAS OU N'ENLEVEZ PAS le récipient du mélangeur durant le fonctionnement.

Ces précautions vous permettront d'éviter les dommages corporels et/ou d'endommager le mélangeur.

N'utilisez jamais le mélangeur s'il semble endommagé.

Si le mélangeur ne fonctionne pas correctement, contactez immédiatement un agent de service Blendtec autorisé. Si le mélangeur chute ou est endommagé d'une quelconque façon, retournez-le immédiatement à un agent de service Blendtec pour le faire vérifier, réparer, faire un ajustement électrique ou mécanique ou pour un remplacement possible.

N'utilisez jamais le mélangeur dans un liquide.

Pour éviter les risques de décharge électrique, n'exposez pas le socle-moteur à de l'eau ou autre liquide. N'utilisez pas le mélangeur à l'extérieur où celui-ci pourrait être mouillé. Ceci annulera la garantie.

Ne mettez jamais d'articles d'origine non alimentaire dans le récipient du mélangeur.

Les ustensiles, les cailloux, le verre et tout autre élément d'origine non alimentaire sont dangereux s'ils sont placés dans le récipient du mélangeur. Les dommages provoqués par des objets de cette nature annuleront la garantie. Gardez vos mains et les ustensiles éloignés du récipient du mélangeur durant l'utilisation de ce dernier pour réduire le risque de blessures corporelles graves ou d'endommager le mélangeur. Les ustensiles peuvent être utilisés uniquement lorsque le mélangeur n'est pas en cours d'utilisation.

N'utilisez jamais le mélangeur sans mettre le couvercle en place.

Ce produit NE DEVRAIT PAS être utilisé pendant plus de 5 minutes consécutives.

N'utilisez jamais le mélangeur avec des accessoires qui ne sont pas vendus par Blendtec.

L'utilisation d'accessoires non autorisés peut provoquer un incendie, une décharge électrique et/ou une blessure et annulera la garantie.

Le récipient du mélangeur doit être correctement mis en place durant l'utilisation de l'appareil.

Avertissement : ne mélangez pas de liquides chauds ou autres ingrédients chauds.

Commencer un cycle de mélange avec des liquides en ébullition ou très chauds peut entraîner des brûlures ou faire fondre le couvercle.

Soyez prudent lorsque vous mélangez en utilisant le cycle chaud/soupe.

Lorsque vous mélangez avec le cycle Soupe chaude, la friction de la lame chauffera le contenu du récipient. Le couvercle ventilé permettra de limiter la pression. Assurez-vous de ne pas entrer en contact avec la vapeur qui sort du couvercle central transparent.

Précautions à prendre avec le cordon d'alimentation

- N'UTILISEZ JAMAIS le mélangeur lorsque la fiche ou le cordon d'alimentation est brisé. Si le cordon d'alimentation fourni est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant ou par un agent de service autorisé pour éviter les risques.
- NE LAISSEZ PAS le cordon pendre de la surface de travail.
- N'UTILISEZ JAMAIS de rallonge électrique avec l'unité.
- Débranchez le moteur du mélangeur lorsque vous ne l'utilisez pas, avant de changer l'emplacement ou avant de nettoyer le mélangeur.

N'essayez jamais de réparer le socle-moteur.

N'enlevez jamais le couvercle du moteur du mélangeur. Le moteur du mélangeur ne contient aucune pièce susceptible d'être réparée ou d'être réglée. Un agent de service qualifié doit faire tous les réglages de service nécessaires. Le fait d'enlever le couvercle ou d'essayer de réparer le mélangeur annulera la garantie.

Mettez l'appareil hors tension lorsque vous ne l'utilisez pas.

L'interrupteur sur tous les mélangeurs de la série Classic et Pro750 est situé à l'arrière du socle-moteur. L'interrupteur pour tous les mélangeurs de la série Designer et Professional 800 se trouve dans le coin supérieur droit du pavé tactile.

Évitez de toucher la douille d'entraînement ou l'arbre d'entraînement sur le récipient du mélangeur après l'utilisation !

La douille d'entraînement du mélangeur et l'arbre d'entraînement du récipient peuvent devenir très chauds après le cycle de mélange.

Instructions spéciales pour l'accessoire Blendtec Go.

- N'UTILISEZ JAMAIS l'accessoire Blendtec GO à moins que le gobelet ne soit solidement fixé au microniseur.

- N'UTILISEZ JAMAIS le cycle soupe ou le mélangeur durant plus de 60 secondes avec l'accessoire GO installé sur le socle-moteur.

Sécurité

Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes (incluant des enfants) avec des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou qui présentent un manque d'expérience et de connaissances, à moins d'être sous la supervision d'une autre personne ou d'avoir reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité. Les enfants doivent être supervisés afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

Placement sur le comptoir

- Sélectionnez un emplacement près d'une prise de courant. Considérez aussi la proximité des ingrédients et l'espace disponible sur le comptoir.
- Placez le mélangeur sur le comptoir à un endroit où les prises d'air sur les côtés et l'échappement à l'arrière du mélangeur sont dégagés.
- Assurez-vous qu'il y a suffisamment d'espace par-dessus et sous l'unité pour permettre un mouvement sans contrainte du capot d'insonorisation, le cas échéant.
- Branchez l'unité sur une prise de courant avec une protection électrique appropriée.
- Pour les instructions d'installation sur le comptoir du Pro 750, veuillez consulter le guide d'utilisation en ligne à l'adresse : <https://www.blendtec.com/support/guides>

Ce mélangeur est conçu pour une utilisation personnelle uniquement ! L'utilisation de ce mélangeur à des fins commerciales annule toutes les garanties.

N'utilisez jamais le mélangeur avec le récipient rempli au-delà de la capacité maximale marquée sur celui-ci.

LES BASES DU MÉLANGEUR

VERSATILITÉ

Blendtec vous offre beaucoup plus qu'un mélangeur — il peut être utilisé pour beaucoup d'autres applications dans la cuisine, incluant :

Mélange

Cette fonction de base peut être utilisée pour faire des smoothies, des pâtes à frire, des mélanges de boisson, de la crème fouettée et des vinaigrettes.

Pour utiliser la fonction de mélange de base, sélectionnez la vitesse désirée puis mettez en marche jusqu'à l'obtention de la consistance désirée.

Broyage humide

Le mélangeur agit comme broyeur humide lorsque vous broyez des aliments qui contiennent de l'humidité, comme des grains imbibés et de la viande crue.

Utilisez la fonction d'impulsion pour broyer à la consistance désirée.

Assurez-vous de nettoyer complètement le mélangeur après avoir broyé de la viande crue pour éviter toute contamination croisée.

Broyage à sec

Moudre ou broyer les légumes ou les grains entiers pour les utiliser dans les céréales chauds, les produits de boulangerie-pâtisserie et les pains.

Pour mouler des grains, pulsez selon le degré de mouture désiré ou utilisez les commandes de vitesse manuelle, mélangez plus longtemps pour une mouture plus fine.

La mouture à sec est aussi utilisée pour faire de la chapelure ou pour moudre des biscuits Graham. Pulsez jusqu'à l'obtention de la consistance désirée.

Préparation de jus à partir d'aliments entiers

La préparation de jus à partir d'aliments entiers offre tous les avantages du jus en plus de fournir les fibres contenues dans les fruits ou les légumes.

Pour créer un jus à partir d'aliments entiers, mélangez à vitesse élevée durant 50 secondes.

Hachage humide

Le hachage humide est une façon simple de hacher des ingrédients comme les carottes et les céleris. Ajoutez simplement de l'eau avec les aliments que vous voulez hacher afin de permettre aux ingrédients de circuler dans le récipient du mélangeur. Après avoir terminé le hachage, égouttez vos ingrédients hachés. Vous pouvez aussi utiliser le liquide restant pour les smoothies, les sauces et les soupes.

Pour le hachage humide, pulsez 8 à 12 fois ou jusqu'à l'obtention de la consistance désirée.

Hachage à sec

Le mélangeur peut hacher facilement et rapidement des noix, des fromages durs, de la noix de coco et d'autres ingrédients durs, tout en facilitant le nettoyage.

Pour le hachage à sec, utilisez la fonction d'impulsion ou mélangez à vitesse moyenne élevée. Pour de meilleurs résultats, hachez les ingrédients en petite quantité.

Préparations de desserts glacés

Ce mélangeur permet de préparer de la crème glacée molle, des sorbets, des yogourts glacés et bien plus encore. Pour les recettes glacées, mélangez à basse vitesse durant 15 secondes, puis mélangez à vitesse moyenne à élevée jusqu'à l'obtention de la consistance désirée.

Pâtes à frire

Après avoir moulu des grains, le même récipient de mélangeur peut être utilisé pour combiner la farine et les ingrédients humides dans la pâte.

Pour obtenir plus d'information, rendez-vous sur le site www.blendtec.com.

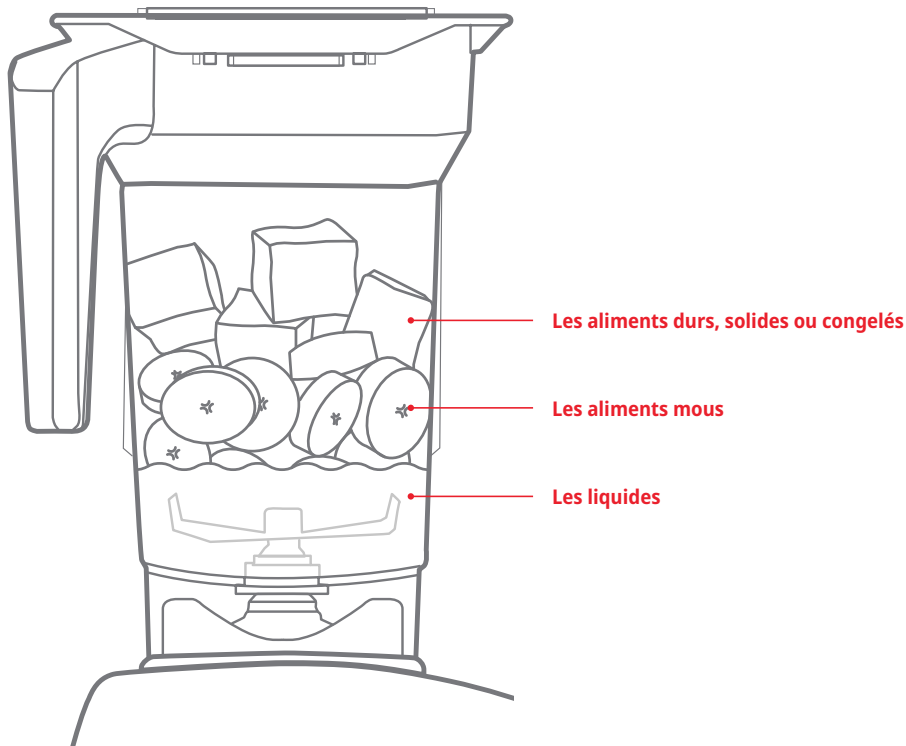
REEMPLIR LE RÉCIPIENT

Pour obtenir de meilleurs résultats, mettez toujours les ingrédients dans le récipient en respectant l'ordre suivant :

- 1. Liquides (par exemple, l'eau, le jus, le lait)
- 2. Les solides mous (par exemple, le beurre d'arachide, les bananes et autres fruits et poudres)
- 3. Les articles plus durs, solides ou congelés (par exemple, les carottes, les fraises congelées, la glace)

Le remplissage de manière approprié du récipient du mélangeur aide à réduire la cavitation. Pour obtenir plus d'information sur la cavitation, rendez-vous à la section dépannage.

Remarque : lorsque vous utilisez l'accessoire Blendtec GO, inversez le processus de remplissage, ajoutez la glace et les ingrédients durs en premier dans le gobelet, puis les ingrédients mous et liquides.

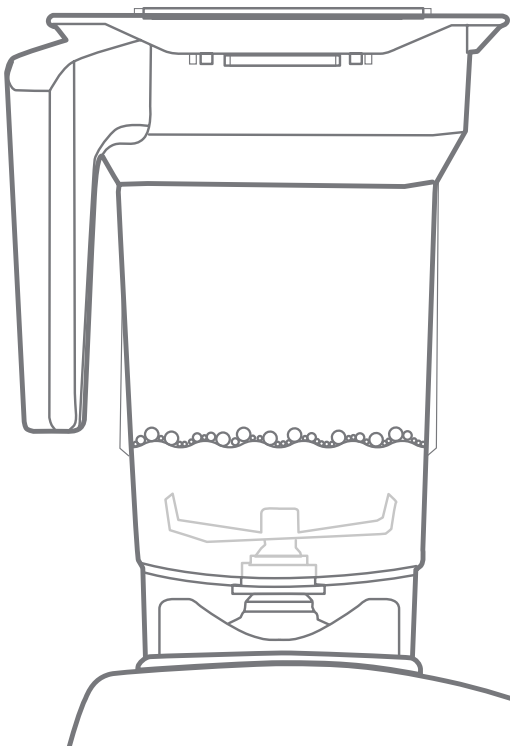


NETTOYER LE RÉCIPIENT

Avant d'utiliser le récipient pour la première fois (et chaque fois que vous l'utilisez), suivez ces étapes simples de nettoyage :

- 1. Ajoutez une tasse (240 ml) d'eau et une goutte de produit de vaisselle au récipient.
- 2. Placez le récipient sur le mélangeur ; appuyez sur le cycle Nettoyage ou pulsez durant 10 secondes.
- 3. Jetez le contenu puis rincez avec de l'eau chaude.

Pour nettoyer le socle-moteur, essuyez simplement avec un linge humide ou du produit de vaisselle doux. L'utilisation d'autres produits chimiques peut provoquer des dommages esthétiques au socle-moteur. Lorsque vous utilisez l'accessoire Blendtec GO, assurez-vous d'enlever le joint d'étanchéité du microniseur et nettoyez complètement les deux pièces après chaque utilisation.



Pour obtenir plus d'information, rendez-vous sur le site www.blendtec.com.

MÉLANGEURS ET ACCESSOIRES

Chacun de nos récipients et accessoires est conçu pour vous faciliter la vie dans la cuisine. En plus de vous permettre de préparer des mélanges onctueux, nos produits sont aussi conçus pour offrir un fonctionnement sécuritaire et pour être faciles à nettoyer.



Modèle Classic

Le modèle Classic offre une puissance de catégorie commerciale combinée à une polyvalence incroyable dans un appareil ultime tout-en-un.

- Socle-moteur du Classic
- Récipient sans BPA avec couvercle ventilé



Modèle Designer

Le modèle Designer offre une technologie de mélange de pointe ainsi qu'une vaste gamme de fonctions faciles à utiliser.

- Socle-moteur du Designer
- Récipient sans BPA avec couvercle ventilé



Modèle Professional

Offrez-vous le meilleur mélangeur commercial dans votre cuisine.

- Socle-moteur du Professional
- Récipient sans BPA avec couvercle ventilé



FourSide™ Jar

Le récipient FourSide est parfait pour les mélanges de smoothies et les boissons de taille moyenne. Il est aussi idéal pour :

- La crème glacée
- Moudre des grains
- Les soupes
- Les trempettes et les pâtes à frire



Twister™ Jar

Le Twister Jar mélange les recettes les plus épaisses avec facilité ! Parfait pour :

- Les chapelures de pain et de biscuits
- Les beurres de noix
- L'humus
- Les aliments pour bébé



Wildside+™ Jar

Le WildSide+ Jar est muni de deux arêtes verticales sur les parois intérieures pour perturber le déplacement des fluides dans le mélangeur afin d'accélérer le processus de mélange.

- Les recettes à volume élevé
- Les smoothies
- Les trempettes et les pâtes à frire
- Les jus à partir d'aliments entiers



Blendtec Go™

Le Blendtec Go™ vous permet de mélanger dans un gobelet jetable ou dans le récipient portatif pratique. Idéal pour :

- Les smoothies
- Les trempettes
- Les boissons protéinées



Mini Wildside™ Jar

Le mélangeur Mini Wildside Jar est une version plus petite du récipient mélangeur Wildside +. Petit, mais puissant, il est parfait pour :

- Les smoothies
- Les boissons protéinées
- Les jus
- La pâte à frire

DÉMARRAGE RAPIDE - ICÔNES DU PAVÉ TACTILE

Les cycles de mélange sont des cycles minutés conçus pour des types de mélange spécifiques. Ces cycles à une touche augmentent et diminuent la vitesse, et ils arrêtent l'appareil automatiquement pour plus de facilité d'utilisation. Les mélangeurs peuvent offrir certains des cycles préprogrammés suivants pour vous aider à réaliser une grande variété de recettes et à accomplir de nombreuses tâches.

**Tremettes**
Vinaigrettes, tremettes, sauces, pâtes à frire

**Jus à partir d'aliments entiers**
Jus, jus verts

**Smoothies**
Smoothies aux fruits, jus vert

**Boissons mélangées**
Boissons mélangées, lait frappé

**Soupe chaude**
Soupes, chocolats chauds, sirops, fondues

**Pâtes à frire**
Sauces, tremettes, vinaigrettes, pâte à frire

**Crème glacée**
Crème glacée, yogourt glacé, sorbets

**Nettoyage**
Cycle de nettoyage automatique

**Mode**
Permet de basculer entre le mode manuel et les cycles de mélange préprogrammés.

**Augmentation de vitesse**
Augmente manuellement la vitesse du mélangeur

**Diminution de vitesse**
Diminue manuellement la vitesse du mélangeur

**Arrêt**
Permet d'arrêter manuellement le cycle de mélange

**Augmentation graduelle de vitesse**
Cycles qui mélangent à vitesse basse, moyenne-basse, moyenne, moyenne élevée et élevée

**Impulsion**
Utilisé pour mélanger rapidement et émincer à haute vitesse



Cycles minutés
Soupes chaudes, pâtes à frire

**+10**
Ajoute 10 secondes au cycle

Curseurs tactiles

La curseur tactile vous permet de régler plus précisément la vitesse du mélangeur. Glissez simplement votre doigt vers la droite pour augmenter la vitesse du mélangeur ou vers la gauche pour diminuer la vitesse.



FAQ ET DÉPANNAGE

Le broyage est plus bruyant que d'habitude (récipient ou socle-moteur)

Retirez le récipient mélangeur de la base puis effectuez un cycle de smoothie normal. Ceci vous permettra de vérifier le bruit du moteur uniquement et d'identifier s'il y a des sons anormaux. Si aucun son anormal n'est détecté, le problème pourrait provenir du récipient du mélangeur. Veuillez consulter la section sur le dépannage du récipient du mélangeur.

Erreur « E-02 Overload »

Si le mélangeur indique une erreur « E-02 » ou « Overload », laissez l'appareil débranché durant cinq minutes, puis faites fonctionner sans le récipient. Si le moteur fonctionne correctement sans le récipient, ajoutez une tasse d'eau au récipient puis remplacez-le sur le mélangeur. Faites fonctionner sur le cycle smoothie. Si le problème persiste, contactez le service à la clientèle.

Aucune alimentation

Vérifiez l'interrupteur principal sur l'appareil. Assurez-vous qu'il soit en position de marche. Si le problème persiste, branchez l'unité à une autre prise de courant. S'il n'y a toujours pas d'alimentation, contactez le service à la clientèle.

Erreur « Overtemp »

Débranchez le mélangeur puis laissez-le reposer durant 5 à 10 minutes. Faites fonctionner le mélangeur sur cycle smoothie. Si le problème persiste, contactez le service à la clientèle.

Odeur de brûlé ou de fumée

Une odeur de fumée ou de brûlé peut parfois se produire. Si vous avez des questions, veuillez contactez le service à la clientèle.

Dépannage du récipient

Après vous être assuré que l'arbre d'entraînement ait eu le temps de refroidir (au moins trois minutes), faites tourner l'arbre d'entraînement dans le fond du récipient avec vos doigts. L'arbre d'entraînement devrait tourner sans problème, révolution silencieuse avec peu de résistance. Si vous avez des résultats différents, veuillez consulter la section FAQ de notre site Web (www.blendtec.com/faq) ou bien contactez le service à la clientèle.

Erreur de touche

Essayez le pavé tactile avec un linge sec non abrasif puis essayez d'appuyer à nouveau sur le bouton. Assurez-vous d'appuyer assez fermement afin que le contact se fasse correctement avec la sélection prévue. Si l'erreur persiste, débranchez l'unité puis laissez-la débranchée durant 20 minutes. Si le problème persiste, contactez le service à la clientèle.

Problèmes de mélange

Si le mélange semble ne pas bouger et que la lame tourne, une bulle d'air a pu se former dans le mélange. Ce phénomène s'appelle la cavitation. Si cela se produit, suivez ces étapes : (1) arrêtez le cycle de mélange, (2) enlevez le récipient du socle-moteur, (3) grattez les parois du récipient avec une cuillère ou ajoutez de l'eau chaude au mélange, (4) enlevez la cuillère puis redémarrez le mélangeur. Le mélangeur fonctionne mieux avec un rapport de solide à liquide de 1:3. Si vous faites souvent face à des problèmes de cavitation, essayez de mélanger les liquides avec les aliments les plus fibreux ou denses en premier (par exemple, le lait d'amande et les dattes) pour faire la base ou la pâte. Ajoutez les ingrédients restants pour finir le mélange.

Si ces étapes de dépannage ne résolvent pas le problème, veuillez contacter le service à la clientèle. Vous trouverez les coordonnées sur la page www.blendtec.com/company/contact

DES POSSIBILITÉS INFINIES

POUR OBTENIR PLUS D'IDÉES DE RECETTES, VISITEZ [BLENDTEC.COM/RECIPES](https://blendtec.com/recipes)



SOUPE TOMATE ET BASILIC

Accompagnez cette soupe simple et gratifiante avec du pain pour un repas léger.

Portions : 6 portions : 240 mL

30 g	Beurre
240 mL	Bouillon de poulet
720 mL	Jus de tomate
960 mL	Tomates
10	Feuilles de basilic frais
120 mL	Crème à café

Instructions

Chauffez le beurre dans un grand poêlon, en remuant continuellement jusqu'à ce que le beurre commence à brunir. Ajoutez le bouillon et les 240 mL de jus de tomate.

Avec le récipient mélangeur WildSide+, ajoutez le reste du jus de tomate, les tomates en dés et les feuilles de basilic. Mélangez à vitesse moyenne ou moyenne-élevée durant 60 secondes ou jusqu'à ce que le mélange ait la température voulue.

Versez le mélange de tomates et de basilic dans une casserole puis laissez mijoter durant 15 à 20 minutes. Retirez du feu puis laissez refroidir un moment. Ajoutez la crème à café à la casserole puis remuez. Garnissez avec du basilic et du poivre concassé.

Valeurs nutritives

140 calories	20 mg de cholestérol	4 g de fibres
7 g de matières grasses	590 mg de sodium	4 g de sucre
4 g de graisses saturées	18 g de glucides	5 g de protéines



FRANÇAIS



SMOOTHIE AUX PETITS FRUITS ROUGES

Pour la même quantité, les petits fruits contiennent une plus forte concentration d'antioxydants que tout autre type d'aliments.

Portions : 2 portions 420 mL par portion

300 mL	Jus de pomme
1	Banane
240 g	Framboises congelées
240 g	Fraises congelées

Instructions

Ajoutez les ingrédients au récipient du mélangeur dans l'ordre indiqué sur la recette. Placez le couvercle puis sélectionnez le mode « Smoothie ».

REMARQUE : si le mélangeur n'a pas de cycle pour les « Smoothies », mélangez à vitesse moyenne jusqu'à l'obtention de la consistance désirée.

Valeurs nutritives

230 calories	0 mg de cholestérol	12 g de fibres
1,5 g de matières grasses	10 mg de sodium	33 g de sucre
0 g de graisse saturée	56 g de glucides	3 g de protéines



FRANÇAIS

YOGOURT GLACÉ AU CITRON

Servez ce délicieux dessert glacé avec vos petits fruits de saison préférés.

Portions : 8 portions 120 mL par portion

80 mL	Jus de citron frais
360 mL	Yogourt de lait entier à la vanille
30 mL	Sirop d'agave
1/2	Banane
960 g	Glace

Instructions

Ajoutez les ingrédients au récipient du mélangeur dans l'ordre indiqué sur la recette puis placez le couvercle. Mélangez à basse vitesse durant 15 secondes, puis mélangez à haute vitesse jusqu'à l'obtention de la consistance désirée. Servez avec vos petits fruits préférés ou une garniture de yogourt.

Valeurs nutritives

72 calories	6 mg de cholestérol	1 g de fibres
1,5 g de matières grasses	25 mg de sodium	11 g de sucre
1 g de graisses saturées	13,5 g de glucides	1,5 g de protéines



MANUAL DEL USUARIO

 blendtec[®]

ATENCIÓN:

INFORMACIÓN IMPORTANTE

¿SIENTE OLOR A QUEMADO? NO SE PREOCUPE. SOMETEMOS A PRUEBAS EXHAUSTIVAS A CADA UNO DE NUESTROS MOTORES. UN POCO DE OLOR A QUEMADO ES NORMAL YA QUE SE TRATA SIMPLEMENTE DEL ARRANQUE DEL NUEVO MOTOR.

Permítanos ayudar. Llámenos y ahórrrese un viaje hasta el local. Si tiene preguntas o problemas con el producto, visite nuestra página de preguntas frecuentes (<https://www.blendtec.com/faq>) o llame al 1-800-748-5400. Nuestro equipo de Atención al Cliente lo ayudará con gusto.

Si está fuera del territorio de los Estados Unidos, contacte a nuestros socios internacionales por ayuda: www.blendtec.com/international-dealers

Para obtener información sobre el análisis químico de RoHS, visite www.blendtec.com/compliance/rohs

INFORMACIÓN DE GARANTÍA

Visite Blendtec.com/products/registration para registrar el producto y activar la garantía.

Para obtener información sobre la garantía de nuestro producto, visite: www.blendtec.com/warranty

AVISO PARA CLIENTES DE AUSTRALIA: Nuestros productos incluyen garantías que no se pueden excluir según la Ley del Consumidor de Australia. Tiene derecho a un reemplazo o reembolso del dinero en caso de una falla grave o a compensación en caso de cualquier otra pérdida o daño que se pueda predecir razonablemente. También tiene derecho a la reparación o el reemplazo de los productos si estos no son de calidad aceptable y la falla no equivale a una falla grave.

ÍNDICE

Medidas de seguridad importantes.....40

INFORMACIÓN BÁSICA DE LA LICUADORA

Versatilidad.....43

Cómo cargar la jarra44

Cómo limpiar la jarra45

PRODUCTOS

Licuadoras y accesorios46

GUÍA RÁPIDA, PREGUNTAS FRECUENTES Y RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Guía rápida: iconos del panel táctil.....48

Preguntas frecuentes y resolución de problemas.....49

RECETAS

Sopa de tomate y albahaca51

Batido rojo de frutos del bosque52

Helado de yogur de limón53

Esta licuadora está prevista únicamente para uso doméstico. Cualquier uso comercial de esta licuadora anula todas las garantías.

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Lea atentamente todas las instrucciones antes de usar la licuadora Blendtec®. Acatar estas instrucciones ayudará a evitar lesiones y daños en la máquina, lo que asegurará que usted tenga la mejor experiencia posible con la licuadora.

Evite el contacto con las piezas en movimiento.

- Mantenga SIEMPRE los dedos, las manos, el cabello y las prendas alejados de todas las piezas en movimiento.
- Mantenga SIEMPRE todos los utensilios alejados del acoplamiento y la cuchilla de la jarra de la licuadora durante el funcionamiento, ya que pueden dañar la cuchilla o la jarra de la licuadora.
- NUNCA coloque las manos en la jarra de la licuadora ni añada sustancias a mano cuando la jarra esté en la base del motor.
- NUNCA toque la cuchilla con los dedos, independientemente de que esté o no colocada en la base del motor.
- NUNCA coloque la jarra en el acoplamiento si el motor de la licuadora está en funcionamiento.
- NO mueva ni retire la jarra de la licuadora mientras esté en funcionamiento.

Estas precauciones ayudarán a evitar lesiones personales y daños en la licuadora.

Nunca use la licuadora si parece estar dañada.

Si la licuadora no funciona correctamente, llame a un agente de mantenimiento autorizado de Blendtec de inmediato. Si se cae o se daña de algún modo, regrese la licuadora a un agente de mantenimiento de Blendtec de inmediato para revisión, reparación, ajuste eléctrico o mecánico, o posible reemplazo.

Nunca use la licuadora en líquidos.

Para protegerse contra el riesgo de una descarga eléctrica, no coloque la base del motor en agua u otros líquidos. No use la licuadora al aire libre cuando pueda humedecerse. Esto anulará la garantía.

Nunca coloque elementos no comestibles en la jarra.

Es peligroso colocar utensilios, rocas, vidrio y otros elementos no comestibles en la jarra. Los daños causados por dichos objetos extraños anularán la garantía. Mantenga las manos y los utensilios fuera de la jarra mientras licua para disminuir el riesgo de sufrir lesiones graves personales o daños en la licuadora. Solo se debe usar los utensilios cuando la licuadora no está en funcionamiento.

Nunca use la licuadora sin la tapa colocada.

Este producto NO debe usarse durante más de cinco minutos seguidos.

Nunca use la licuadora con accesorios no suministrados por Blendtec.

El uso de accesorios no autorizados puede causar incendios, descargas eléctricas o lesiones, y anulará la garantía.

La jarra de la licuadora debe estar bien colocada mientras el electrodoméstico está en funcionamiento.

Advertencia: no licúe líquidos calientes u otros ingredientes calientes.

Si inicia ciclos de licuado con líquidos hirviendo o muy calientes puede resultar en quemaduras o hacer que la tapa salga expulsada.

Tenga precaución cuando licúa en el ciclo sopa caliente.

Cuando licúa en este ciclo, la fricción de la cuchilla calentará el contenido. La tapa con orificio de ventilación permitirá un alivio de la presión. Tenga precaución de evitar el contacto con el vapor que salga de la tapa central transparente.

Precauciones del cable de alimentación

- NUNCA use el electrodoméstico si el cable o el enchufe están dañados. Si el cable de suministro está dañado, el fabricante o un agente de servicio técnico autorizado deben reemplazarlo para evitar un peligro.
- NO permita que el cable cuelgue del borde de la superficie de trabajo.

- NUNCA use un cable de extensión con la unidad.
- Desenchufe el motor de la licuadora cuando no está en uso, antes de cambiar la ubicación de la licuadora o de limpiarla.

Nunca intente reparar la base de la licuadora.

Nunca retire la cubierta del motor de la licuadora. Este no incluye piezas autoajustables o que requieran mantenimiento. Los ajustes de mantenimiento deben estar a cargo de un agente de servicio técnico calificado. Si retira la cubierta o intenta realizar tareas de servicio técnico en la licuadora, se anulará la garantía.

Apague la máquina cuando no esté en uso.

El interruptor de encendido/apagado en todas las licuadoras Classic y Pro 750 está en la parte posterior de la cubierta del motor de la licuadora. El botón de apagado en todas las licuadoras de la serie Designer y Professional 800 está en la esquina superior derecha del panel táctil.

¡Evite tocar el acoplamiento o el eje de la jarra de la licuadora tras el uso!

El acoplamiento de la licuadora y el eje de la jarra pueden calentarse tras los ciclos de licuado.

Instrucciones especiales de seguridad relacionadas con el accesorio Blendtec Go.

- NUNCA use el accesorio Blendtec GO a menos que la taza esté bien sujeta al micronizador.
- NUNCA use el ciclo de sopa caliente o use la licuadora durante más de 60 segundos con el accesorio GO colocado.

Seguridad

Este electrodoméstico no está previsto para ser usado por personas (incluso niños) con discapacidades físicas, sensoriales o mentales, o falta de experiencia y conocimiento, a menos que estén bajo supervisión o reciban instrucción respecto del uso del electrodoméstico por parte de una persona responsable de su

seguridad. Los niños deben estar bajo supervisión para asegurar que no jueguen con el electrodoméstico.

Instalación sobre una mesa

- Escoja una ubicación que esté cerca de una toma eléctrica. También tenga en cuenta la cercanía a los ingredientes, así como el espacio libre en la encimera.
- Coloque la licuadora sobre una mesa en un lugar donde las entradas de aire en los laterales y el escape en la parte posterior de la licuadora no queden obstruidos.
- Asegúrese de que haya suficiente espacio sobre la unidad y alrededor de esta para permitir el movimiento sin obstáculos de la cubierta contra ruidos, si corresponde.
- Enchufe la unidad en una toma con la protección eléctrica correspondiente.
- Para ver las instrucciones de instalación de la licuadora Pro 750 integrada a la mesa consulte el manual del usuario en línea: <https://www.blendtec.com/support/guides>

Esta licuadora está prevista únicamente para uso doméstico. Cualquier uso comercial de esta licuadora anula todas las garantías.

Nunca llene la licuadora más allá de la capacidad marcada en la jarra.

INFORMACIÓN BÁSICA DE LA LICUADORA

VERSATILIDAD

Blendtec es más que una licuadora: se puede usar para una variedad de otras aplicaciones en la cocina, como las siguientes:

Licuar

Esta función básica puede usarse para hacer batidos, masas líquidas, cócteles, crema batida y aderezos para ensaladas.

En el caso del licuado básico, seleccione la velocidad deseada y licúe hasta alcanzar la consistencia preferida.

Moler alimentos húmedos

La licuadora actúa como una moledora para alimentos húmedos cuando muele alimentos que contienen humedad, como granos remojados y carne cruda.

Use la función Pulsar para moler hasta lograr la consistencia deseada.

Asegúrese de limpiar bien la moledora tras moler carne cruda para evitar la contaminación cruzada.

Moler alimentos secos

Rompa o muele legumbres o granos enteros para usar con cereales calientes, alimentos horneados y panes.

Para moler granos, use la función Pulsar hasta alcanzar el grado deseado de fineza o use los controles de velocidad manual, y licúe durante más tiempo para lograr granos más finos.

La molienda de alimentos secos también se utiliza para hacer pan rallado o triturar galletas Graham. Use la función Pulsar hasta lograr la consistencia deseada.

Exprimir alimentos integrales

El jugo de alimentos integrales aporta todos los beneficios de la salud tanto del jugo como de la fibra que se hallan en las frutas o las verduras.

Para hacer jugos integrales, licúe a velocidad alta durante 50 segundos.

Picar alimentos húmedos

El picado de alimentos húmedos es una manera fácil de picar ingredientes como zanahorias y apio. Simplemente añada agua con el alimento que desea picar para ayudar a que los ingredientes circulen en la jarra. Tras terminar de picar, cuele los ingredientes picados. También puede usar el líquido sobrante para batidos, salsas y sopas.

Para picar alimentos húmedos, use la función Pulsar entre 8 y 12 veces o hasta lograr la consistencia deseada.

Picar alimentos secos

La licuadora puede picar nueces, quesos duros, coco y otros ingredientes duros con facilidad, rapidez y menos desorden que limpiar.

Cuando pica alimentos secos, use la función Pulsar o licúe a una velocidad media-alta. Para lograr mejores resultados, pique los ingredientes en pequeñas cantidades.

Hacer delicias heladas

La licuadora puede hacer helado, sorbetes, helado de yogur y más. En el caso de recetas heladas, licúe en baja velocidad durante 15 segundos y luego licúe a velocidad media-alta hasta alcanzar la consistencia deseada.

Masas líquidas

Tras moler granos, la misma jarra puede usarse para combinar harina e ingredientes húmedos para formar masas líquidas.

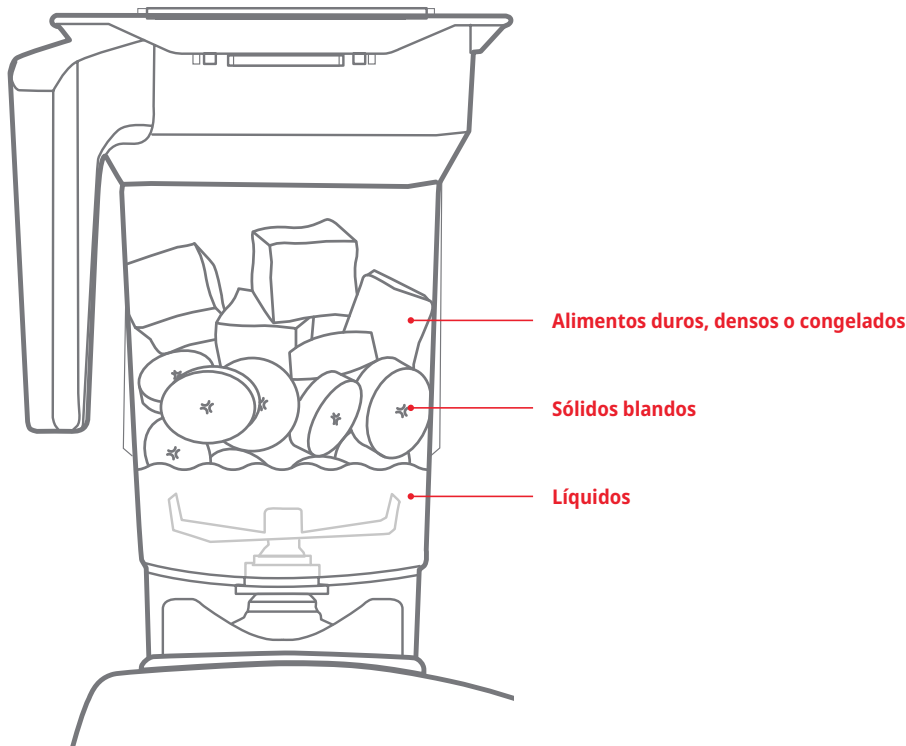
CÓMO CARGAR LA JARRA

Para lograr mejores resultados, siempre cargue los ingredientes en la jarra en el siguiente orden:

- 1. Líquidos (por ejemplo, agua, jugos, leche)
- 2. Sólidos blandos (por ejemplo, mantequilla de maní, bananas y otras frutas blandas, polvos)
- 3. Alimentos duros, densos o congelados (por ejemplo, zanahorias, frutillas congeladas, hielo)

Si la jarra se carga correctamente, contribuye a disminuir la cavitación. Para obtener más información sobre cavitación, consulte la sección Resolución de problemas.

Nota: Cuando utilice el accesorio Blendtec GO, invierta el orden de carga, primero añada el hielo y los ingredientes duros en la jarra, y luego los ingredientes blandos y los líquidos.

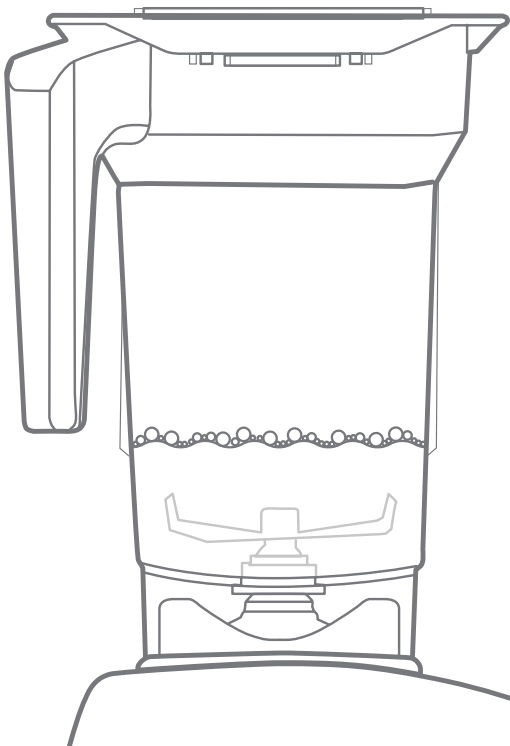


CÓMO LIMPIAR LA JARRA

Antes de usar la jarra por primera vez (y cada vez después de licuar), siga estos consejos de fácil limpieza:

- 1. Añada una taza (240 ml) de agua y una gota de detergente en la jarra.
- 2. Coloque la jarra en la licuadora, presione el ciclo Limpiar y presione Pulsar durante 10 segundos.
- 3. Retire y enjuague con agua tibia.

Para limpiar la base del motor, simplemente limpie con agua o detergente suave. Si usa otros químicos podría causar daños superficiales en la base de la licuadora. Cuando utilice el accesorio Blendtec GO, asegúrese de retirar la junta del micronizador y limpie bien ambos tras cada uso.



Para obtener más información, visite www.blendtec.com.

LICUADORAS Y ACCESORIOS

Cada una de nuestras jarras y accesorios están diseñados para facilitar la vida en la cocina. Nuestros productos no solo ofrecen licuados homogéneos, sino también están diseñados para brindar funcionamiento seguro y fácil limpieza.



Serie Classic

Una potencia de nivel comercial y una increíble versatilidad se combinan para ofrecerle la serie Classic, el mejor electrodoméstico multifunción.

- Base de motor Classic
- Jarra sin BPA con tapa con orificio de ventilación



Serie Designer

La serie Designer ofrece tecnología avanzada de licuado y una amplia gama de funciones fáciles de usar.

- Base de motor Designer
- Jarra sin BPA con tapa con orificio de ventilación



Serie Professional

Lleve la mejor licuadora comercial a su cocina.

- Base de motor Professional
- Jarra sin BPA con tapa con orificio de ventilación



Jarra FourSide™

La jarra FourSide es perfecta para licuados de tamaño normal de batidos y bebidas. También es ideal para:

- Helados
- Molienda de granos
- Sopas
- Salsas de acompañamiento y masas líquidas



Jarra Twister™

¡La jarra Twister mezcla con facilidad incluso las recetas más espesas! Perfecta para:

- Pan rallado y galletas trituradas
- Mantequilla de frutos secos
- Hummus
- Alimento para bebés



Blendtec Go™

El accesorio Blendtec Go le permite licuar en una tasa desechable o en el práctico recipiente portátil. Ideal para:

- Batidos
- Salsas de acompañamiento
- Licuados de proteínas



Jarra Wildside+™

La jarra WildSide+ consta de dos nervaduras verticales en las paredes internas para interrumpir aún más el patrón de licuado y acelerarlo.

- Recetas de gran volumen
- Batidos
- Salsas de acompañamiento y masas líquidas
- Jugos integrales



Jarra Mini Wildside™

La jarra Mini Wildside es una versión más pequeña de la jarra Wildside+. Pequeña, pero poderosa, es perfecta para:

- Batidos
- Licuados de proteínas
- Jugos
- Masas líquidas

GUÍA RÁPIDA: ICONOS DEL PANEL TÁCTIL

Los ciclos de licuado son ciclos cronometrados para tipos determinados de licuados. Estos ciclos de un toque aceleran, aminoran la velocidad y se apagan automáticamente para facilitar el uso. Las licuadoras pueden incluir algunos de los siguientes ciclos y ajustes preprogramados para adaptarse a un amplia variedad de recetas y funciones.

**Salsas de acompañamiento**
Aderezos, salsas de acompañamiento, salsas, masas líquidas

**Jugos integrales**
Jugos, bebidas de verduras de hoja

**Batidos**
Batidos de frutas, batidos de verduras de hoja

**Cócteles**
Cócteles, malteadas

**Sopa caliente**
Sopas, chocolate caliente, almíbar, fondues

**Masas líquidas**
Salsas, salsas de acompañamiento, aderezos, masas líquidas

**Helado**
Helado, helado de yogur, sorbetes

**Limpiar**
Ciclo automático de limpieza

**Modo**
Toque manualmente para cambiar de ciclo preprogramado de licuado

**Acelerar**
Aumenta manualmente la velocidad del licuado

**Aminorar velocidad**
Disminuye manualmente la velocidad del licuado

**Parar**
Se usa para detener manualmente el ciclo de licuado

**Velocidad progresiva**
Ciclos que licúan a velocidad baja, baja-media, media, media-alta y alta

**Pulsar**
Se usa para revolver rápidamente, picar, moler a alta velocidad



Ciclos cronometrados
Sopas calientes, masas líquidas

**+10**
Añade 10 segundos al ciclo

Deslizador táctil capacitivo

El deslizador táctil capacitivo le permite ajustar con precisión la velocidad de la licuadora. Simplemente, deslice el dedo hacia la derecha para aumentar la velocidad de la licuadora o hacia la izquierda para disminuir la velocidad.



PREGUNTAS FRECUENTES Y RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Ruido de molienda más alto de lo normal (jarra o base del motor)

Retire la jarra de la base y ejecute un ciclo normal de batido. Esto le permitirá oír solo al motor e identificar ruidos extraños. Si no se identifican ruidos extraños, es posible que el problema sea la jarra. Consulte la sección de la resolución de problemas de la jarra.

Error “E-02 Overload” (Sobrecarga E-02)

Si la licuadora muestra un error “E-02” o “Overload” (Sobrecarga), déjela descansar desenchufada durante cinco minutos y, luego, hágala funcionar sin la jarra. Si el motor funciona con normalidad sin la jarra, añada una taza de agua a la jarra y vuélvala a colocar en la licuadora. Ejecute el ciclo de batido. Si el problema persiste, llame a Atención al Cliente.

Sin energía

Revise el interruptor de encendido/apagado principal en la máquina. Asegúrese de que esté en la posición de encendido. Si el problema persiste, enchufe la unidad en una toma diferente. Si aún no hay energía, llame a Atención al Cliente.

Error “Overtemp” (Sobretemperatura)

Desenchufe la licuadora y déjela descansar durante 5-10 minutos. Haga funcionar la licuadora en el ciclo de batido. Si el problema persiste, llame a Atención al Cliente.

Olor a humo o a quemado

A veces, es posible que haya olor a humo o a quemado. Si tiene preguntas, llame a Atención al Cliente.

Resolución de problemas de la jarra

Tras asegurarse de que el eje haya tenido tiempo para enfriarse (mínimo tres minutos), sujete el eje metálico en el fondo de la jarra con los dedos y gírelo. El eje debería hacer una revolución silenciosa y homogénea con poca resistencia. Si obtiene un resultado diferente, consulte la sección de Preguntas frecuentes en el sitio web (www.blendtec.com/faq) o llame a Atención al Cliente.

⚠ Error táctil

Limpie el panel táctil con un paño seco y no abrasivo y, luego, intente presionar el botón nuevamente. Asegúrese de que se logre un contacto firme con la punta del dedo en la selección prevista. Si el error persiste, desenchufe la unidad y déjela reposar durante 20 minutos. Si el problema persiste, llame a Atención al Cliente.

Problemas de licuado

Si parece que la mezcla no se mueve y la cuchilla gira, es posible que haya formado una burbuja de aire en la licuadora. Esto normalmente se llama cavitación. Si esto ocurre, siga los siguientes pasos: (1) detenga el ciclo de licuado, (2) retire la jarra de la base de la licuadora, (3) rasque el interior de las paredes de la jarra con una cuchara o añada un poco de agua tibia en la licuadora, (4) retire la cuchara, vuelva a colocar la jarra y reanude el licuado. La licuadora funciona mejor con una proporción de 1:3 de líquido y sólido. Si la cavitación ocurre con frecuencia, intente licuar los líquidos con la mayor cantidad de fibra o alimentos densos primero (por ejemplo, leche de almendras y dátiles) para hacer la base o pasta. Añada el resto de los ingredientes para terminar el licuado.

Si estos pasos de resolución de problemas no resuelven el inconveniente, llame a Atención al Cliente. La información de contacto puede hallarse en www.blendtec.com/company/contact

INFINITAS POSIBILIDADES

PARA OBTENER MÁS IDEAS DE RECETAS, VISITE [BLENDTEC.COM/RECIPES](https://blendtec.com/recipes)



SOPA DE TOMATE Y ALBAHACA

Acompañe esta sopa simple y gratificante con crujiente pan integral para una comida liviana.

Porciones: 6 Tamaño de la porción: 1 taza (240 ml)	
2 cda.	mantequilla
1 taza	caldo de gallina
3 tazas	jugo de tomate
4 tazas	tomates
10	hojas de albahaca fresca
1/2 taza	mitad leche y mitad crema, tibia

Preparación

Caliente la mantequilla en un cazo grande mientras revuelve continuamente hasta que la mantequilla comience a dorarse. Incorpore y revuelva el caldo y 2 tazas de jugo de tomate.

En la jarra WildSide+, añada el resto del jugo de tomate, los tomates cortados en cubitos y las hojas de albahaca. Licúe a velocidad media a media-alta durante 60 segundos o hasta alcanzar la temperatura deseada.

Vierta la mezcla de tomate y albahaca en el cazo y cocine a fuego lento durante 15-20 minutos. Retire del fuego y deje enfriar un poco. Añada la mitad leche y mitad crema al cazo y revuelva.

Adorne con albahaca y pimienta molida.

Información nutricional

Calorías 140	Colesterol 20 mg	Fibra 4 g
Grasas 7 g	Sodio 590 mg	Azúcar 4 g
Grasas saturadas 4 g	Carbohidratos 18 g	Proteínas 5 g



ESPAÑOL



BATIDO ROJO DE FRUTOS DEL BOSQUE

Sorbo a sorbo, los frutos del bosque ofrecen una concentración superior de antioxidantes que la mayoría de los alimentos.

Porciones: 2Tamaño de la porción: 14 onzas líquidas (420 ml)

1 1/4 tazas/300 ml	jugo de manzana
1	banana
1 taza/240 g	frambuesas congeladas
1 taza/240 g	frutillas congeladas

Preparación

Añada los ingredientes en la jarra en el orden mencionado. Sujete la tapa y seleccione la función de Batido.

NOTA: Si la licuadora no tiene un ciclo de Batido, licúe a velocidad media hasta lograr la consistencia deseada.

Información nutricional

Calorías 230	Colesterol 0 mg	Fibra 12 g
Grasas 1,5 g	Sodio 10 mg	Azúcar 33 g
Grasas saturadas 0 g	Carbohidratos 56 g	Proteínas 3 g



ESPAÑOL

HELADO DE YOGUR DE LIMÓN

Sirva esta refrescante delicia helada con sus frutos del bosque estivales preferidos sin sentirse culpable.

Porciones: 8 Tamaño de la porción: 1/2 taza (120 ml)

1/3 taza/80 ml	jugo de limón fresco
1 1/2 tazas/360 ml	yogur entero de vainilla
2 cda./30 ml	aguamiel
1/2	banana
4 tazas/960 g	hielo

Preparación

Añada los ingredientes en la jarra en el orden mencionado y sujete la tapa. Licúe a velocidad baja durante 15 segundos y, luego, licúe a velocidad alta hasta alcanzar la consistencia deseada. Sirva con frutos del bosque o con la cobertura de helado de yogur preferida.

Información nutricional

Calorías 72	Colesterol 6 mg	Fibra 1 g
Grasas 1,5 g	Sodio 25 mg	Azúcar 11 g
Grasas saturadas 1 g	Carbohidratos 13,5 g	Proteínas 1,5 g

BEDIENUNG- ANLEITUNG

 blendtec®

ACHTUNG: WICHTIGE INFORMATION

ES RIECHT VERBRANNT? KEINE SORGE – WIR TESTEN JEDEN UNSERER MOTOREN GRÜNDLICH. EIN LEICHT VERBRANNTER GERUCH IST BEI EINEM NEUEN MOTOR NORMAL.

Lassen Sie uns Ihnen helfen. Rufen Sie uns an und vermeiden Sie eine Fahrt zum Geschäft. Falls Sie Fragen oder Probleme mit dem Produkt haben, besuchen Sie bitte unsere Seite mit häufig gestellten Fragen (<https://www.blendtec.com/faq>) oder rufen Sie uns an unter +1-800-748-5400.

Unser Kundendienstteam hilft Ihnen gerne weiter.

Falls Sie außerhalb der USA wohnen, kontaktieren Sie bitte unsere internationalen Partner, wenn Sie Hilfe benötigen: www.blendtec.com/international-dealers

Für Informationen zur chemischen Untersuchung gemäß der RoHS-Richtlinien besuchen Sie bitte www.blendtec.com/compliance/rohs

GARANTIEINFORMATIONEN

Bitte besuchen Sie Blendtec.com/products/registration, um das Produkt zu registrieren und die Garantie zu aktivieren.

Garantieinformationen zu Ihrem Produkt finden Sie unter www.blendtec.com/warranty

HINWEIS FÜR AUSTRALISCHE KUNDEN: Die in unseren Garantiebestimmungen ausgeschlossenen Garantien können unter dem australischen Verbraucherrecht nicht ausgeschlossen werden. Im Falle einer erheblichen Fehlfunktion steht Ihnen ein Ersatzgerät oder eine Kostenerstattung zu sowie eine Entschädigung für jeden anderen angemessenen, vorhersehbaren Verlust oder Schaden. Außerdem haben Sie das Recht, die Produkte reparieren oder ersetzen zu lassen, wenn die Produkte nicht von akzeptabler Qualität sind und die Fehlfunktion keine erhebliche Fehlfunktion darstellt.

INHALT

Wichtige Schutzmaßnahmen58

MIXER – GRUNDLAGEN

Flexibel einsetzbar61

Füllen des Behälters.....62

Reinigen des Behälters63

PRODUKTE

Standmixer & Zubehör64

SCHNELLSTARTANLEITUNG, FAQs & Störungsbeseitigung

Schnellstart – Touchpad-Symbole66

FAQs und Störungsbeseitigung67

REZEPTE

Tomaten-Basilikum-Suppe69

Rote-Beeren-Smoothie70

Frozen-Yogurt mit Zitrone.....71

**Dieser Mixer ist nur für den Heimgebrauch vorgesehen!
Bei einer gewerblichen Verwendung dieses Mixers erlöschen
alle Garantieansprüche.**

WICHTIGE SCHUTZMASSNAHMEN

Lesen Sie sich alle Anweisungen sorgfältig durch, bevor Sie den Blendtec® Mixer benutzen. Diese Anweisungen helfen Ihnen dabei, Verletzungen und Schäden am Mixer zu vermeiden, sodass Sie viel Freude an Ihrem Mixer haben.

Vermeiden Sie den Kontakt mit beweglichen Teilen.

- Halten Sie Finger, Hände, Haare und Kleidung IMMER von allen beweglichen Teilen fern.
- Halten Sie Küchenutensilien IMMER vom Antriebssockel und den Messern fern, während das Gerät in Betrieb ist, da Küchenutensilien die Messer und den Mixbehälter beschädigen können.
- Stecken Sie NIEMALS Ihre Hände in den Mixbehälter oder geben Zutaten per Hand hinzu, während sich der Mixbehälter auf dem Motorblock befindet.
- Berühren Sie die Messer NIEMALS mit Ihren Fingern, unabhängig davon, ob sie sich auf dem Motorblock befinden oder nicht.
- Setzen Sie den Behälter NIEMALS auf den Antriebssockel, während der Mixer-Motor in Betrieb ist.
- Entfernen Sie NIEMALS das den Mixbehälter, während das Gerät in Betrieb ist.

Diese Vorsichtsmaßnahmen helfen dabei, Verletzungen und / oder Schäden am Mixer zu vermeiden.

Benutzen Sie den Mixer niemals bei Anzeichen einer Beschädigung.

Rufen Sie bei einer Fehlfunktion des Mixers sofort einen zugelassenen Blendtec Dienstleister an. Wenn er heruntergefallen oder auf irgendeine Art beschädigt ist, geben Sie den Mixer sofort an einen Blendtec Dienstleister zurück, sodass er überprüft, repariert, elektronisch oder mechanisch angepasst oder möglicherweise ersetzt werden kann.

Schalten Sie den Mixer niemals ein, wenn er sich in einer Flüssigkeit befindet.

Tauchen Sie den Motorblock zum Schutz vor einem Stromschlag niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein. Benutzen Sie den

Mixer nicht im Freien, wo er nass werden könnte. In diesem Fall erlöschen alle Garantieansprüche.

Geben Sie niemals nicht zum Verzehr geeignete Produkte in den Behälter.

Küchenutensilien, Steine, Glas und andere nicht zum Verzehr geeignete Produkte sind gefährlich, wenn sie in den Behälter gegeben werden. Bei Schäden durch Fremdkörper dieser Art erlöschen alle Garantieansprüche. Halten Sie Hände und Küchenutensilien vom Inneren des Behälters fern, während Sie mixen, um das Risiko einer schwerwiegenden Verletzung oder einer Beschädigung des Mixers zu reduzieren. Küchenutensilien dürfen nur benutzt werden, während der Mixer nicht in Betrieb ist.

Schalten Sie den Mixer niemals ein, ohne den Behälter mit dem Deckel zu verschließen.

Dieses Produkte sollte NICHT länger als 5 Minuten am Stück benutzt werden.

Benutzen Sie den Mixer nur zusammen mit Blendtec-Zubehör.

Die Benutzung von nicht zugelassenen Zubehörteilen kann zu Feuer, Stromschlägen und / oder Verletzungen führen und führt zum Erlöschen aller Garantieansprüche.

Der Mixbehälter muss korrekt platziert sein, während das Gerät eingeschaltet ist.

Warnung: Mixen Sie keine heißen Flüssigkeiten oder sonstigen heißen Zutaten.

Mixen von kochenden oder sehr heißen Flüssigkeiten kann zu Verbrennungen führen und bewirken, dass der Deckel weggeschleudert wird.

Vorsicht beim Verwenden des Heiße Suppen-Zyklus

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

dem durch den Deckel austretenden Dampf in Berührung kommen.

Sicherer Umgang mit dem Netzkabel

- Benutzen Sie das Gerät NIEMALS mit beschädigtem Kabel oder Stecker. Wenn das Stromkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller oder einem zugelassenen Dienstleister ersetzt werden, um Gefahrensituationen zu vermeiden.
- Lassen Sie das Kabel NICHT über die Kante der Arbeitsfläche hängen.
- Benutzen Sie NIEMALS ein Verlängerungskabel mit dem Gerät.
- Ziehen Sie den Stecker des Mixer-Motors aus der Steckdose, wenn der Motor nicht benutzt wird, Sie ihn an einen anderen Ort stellen oder ihn reinigen.

Versuchen Sie niemals, den Motorblock des Mixers zu reparieren.

Entfernen Sie niemals die Abdeckung des Mixer-Motors. Der Mixer-Motor enthält keine Teile, die vom Nutzer selbst angepasst oder gewartet werden können. Jede Anpassung bzw. Wartung muss von einem qualifizierten Dienstleister durchgeführt werden. Das Entfernen der Abdeckung und der Versuch, den Mixer selbst zu warten, führt zum Erlöschen aller Garantieansprüche.

Schalten Sie das Gerät bei Nichtbenutzung aus.

Der Netzschalter befindet sich bei allen Classic-Mixern und dem Pro750 an der Rückseite der Abdeckung des Mixer-Motors. Den Ausschaltknopf aller Designer-Serien und Professional 800 Mixer finden Sie in der rechten oberen Ecke des Touchpads.

Vermeiden Sie nach der Benutzung den Kontakt mit dem Mixer-Antriebssockel und dem Behälter-Verbindungsteil!

Der Mixer-Antriebssockel und das Behälter-Verbindungsteil können nach den Mix-Zyklen sehr heiß sein.

Spezielle Sicherheitshinweise für Blendtec Go-Zubehör.

- Benutzen Sie das Blendtec GO-Zubehör NIEMALS, wenn der Becher nicht sicher mit dem Mikro-Mahlwerk verbunden ist.

- Wenn das GO-Zubehörteil befestigt ist, darf der Suppen-Zyklus NIEMALS verwendet werden und der Mixer niemals für mehr als Sekunden laufen.

Sicherheit

Dieses Gerät ist nicht zur Verwendung durch Personen (einschließlich Kindern) mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder fehlender Erfahrung oder Kenntnis geeignet, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit verantwortliche Person beaufsichtigt oder in die Verwendung des Geräts eingewiesen. Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzugehen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.

Platzierung auf der Arbeitsfläche

- Wählen Sie einen Platz, der sich in der Nähe einer Steckdose befindet. Bedenken Sie auch die Entfernung zu den Zutaten und den verfügbaren Platz auf der Arbeitsfläche.
- Stellen Sie den Mixer an eine Stelle auf der Arbeitsfläche, an der die seitlichen Lufteinlassöffnungen und die hintere Abluftöffnung nicht verdeckt werden.
- Stellen Sie sicher, dass oberhalb und um das Gerät herum genug Platz ist, damit sich das Schallschutz-Gehäuse ggf. ungehindert bewegen kann.
- Stecken Sie den Netzstecker des Geräts in eine Steckdose mit angemessenem elektrischen Schutz.
- Eine Anleitung für den Einbau des Pro 750 in die Arbeitsfläche finden Sie in der Online-Gebrauchsanweisung: <https://www.blendtec.com/support/guides>

Dieser Mixer ist nur für den Heimgebrauch vorgesehen! Bei einer gewerblichen Verwendung dieses Mixers erlöschen alle Garantieansprüche.

Benutzen Sie den Mixer niemals, wenn der Behälter über die Markierung hinaus gefüllt wurde.

MIXER – GRUNDLAGEN



FLEXIBEL EINSETZBAR

Blendtec ist mehr als nur ein Mixer – er kann auch für eine Reihe anderer Anwendungen in der Küche benutzt werden:

Mixen

Die Grundfunktion kann genutzt werden, um Smoothies, Rührteige, Mixgetränke, Schlagsahne und Salatdressings herzustellen.

Wählen Sie für das einfache Mixen die gewünschte Geschwindigkeit aus und lassen Sie das Gerät laufen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht wurde.

Nasses Mahlen

Der Mixer fungiert als nasses Mahlwerk, wenn Lebensmittel gemahlen werden, die Feuchtigkeit enthalten, wie eingeweichtes Getreide oder rohes Fleisch.

Benutzen Sie die Pulse Funktion, um bis zur gewünschten Konsistenz zu mahlen.

Achten Sie darauf, den Mixer nach dem Mahlen von rohem Fleisch gründlich zu reinigen, um eine Kreuzkontamination zu vermeiden.

Trockenes Mahlen

Brechen oder mahlen Sie Hülsenfrüchte oder ganze Getreidekörner für Getreidebreie, Backwaren und Brote.

Um Körner zu zermahlen, nutzen Sie die Pulse Funktion bis zum gewünschten Feinheitsgrad oder benutzen Sie die manuelle Geschwindigkeitssteuerung und mixen Sie länger für ein feineres Ergebnis.

Trockenes Mahlen wird auch benutzt, um Brotkrümel herzustellen oder Kekse zu zerkleinern. Benutzen Sie die Pulse Funktion, bis die gewünschte Konsistenz erreicht wurde.

Herstellen von Säften aus vollwertigen Nahrungsmitteln

Bei Säften aus vollwertigen Nahrungsmitteln liegen die gesundheitlichen Vorteile sowohl im Saft- als auch im Ballaststoffanteil der verwendeten Obst- oder Gemüsesorten.

Um vollwertige Säfte herzustellen, mixen Sie 50 Sekunden lang auf hoher Stufe.

Nasses Zerkleinern

Nasses Zerkleinern ist eine einfache Methode, um Zutaten wie Karotten und Sellerie zu zerkleinern. Fügen Sie einfach Wasser zu den Nahrungsmitteln, die Sie zerkleinern möchten, hinzu, sodass die Zutaten leichter im Behälter zirkulieren können. Wenn Sie mit dem Zerkleinern fertig sind, geben Sie die zerkleinerten Zutaten durch ein Sieb. Die übrig gebliebene Flüssigkeit können Sie für Smoothies, Soßen und Suppen verwenden.

Um nass zu zerkleinern, benutzen Sie die Pulse Funktion 8 bis 12 Mal oder bis die gewünschte Konsistenz erreicht wurde.

Trockenes Zerkleinern

Der Mixer kann Nüsse, Hartkäse, Kokosnuss und andere feste Zutaten zerkleinern, und zwar einfach, schnell und viel sauberer als beim Zerkleinern von Hand.

Um trocken zu zerkleinern, benutzen Sie die Pulse Funktion oder mixen Sie bei mittlerer Geschwindigkeit. Für beste Ergebnisse sollten Sie die Zutaten in kleinen Mengen zerkleinern.

Herstellen von frostigen Leckereien

Der Mixer kann weiche Eiscreme, Sorbet, Frozen-Yogurt und mehr herstellen. Für frostige Rezepte lassen Sie den Mixer 15 Sekunden lang auf niedriger Stufe laufen und mixen Sie dann auf mittlerer bis hoher Stufe, bis die gewünschte Konsistenz erreicht wurde.

Rührteig

Nach dem Mahlen von Getreide kann derselbe Behälter benutzt werden, um das Mehl mit nassen Zutaten zu vermengen und einen Rührteig herzustellen.

Weitere Informationen finden Sie auf www.blendtec.com.

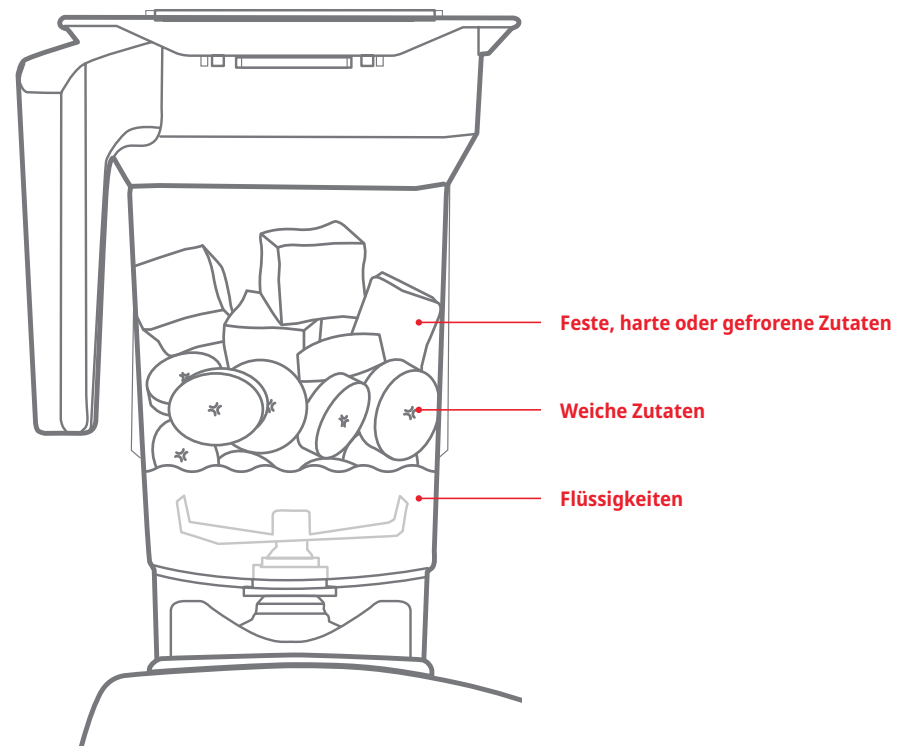
FÜLLEN DES BEHÄLTERS

Für beste Ergebnisse sollten die Zutaten immer in der folgenden Reihenfolge in den Behälter gegeben werden:

1. Flüssigkeiten (z. B. Wasser, Säfte, Milch)
2. Weiche Zutaten (z. B. Erdnussbutter, Bananen und andere weiche Früchte, Pulver)
3. Feste, harte oder gefrorene Zutaten (z. B. Karotten, gefrorene Erdbeeren, Eiswürfel)

Den Behälter korrekt zu füllen, hilft dabei, Luftblasen zu reduzieren. Weitere Informationen zu Luftblasen finden Sie im Abschnitt Störungsbeseitigung.

Hinweis: Befüllen Sie den Behälter in umgekehrter Reihenfolge, wenn Sie das Blendtec GO Zubehörteil verwenden, und geben Sie zuerst Eiswürfel und feste Zutaten in den Behälter, dann weiche Zutaten und Flüssigkeiten.

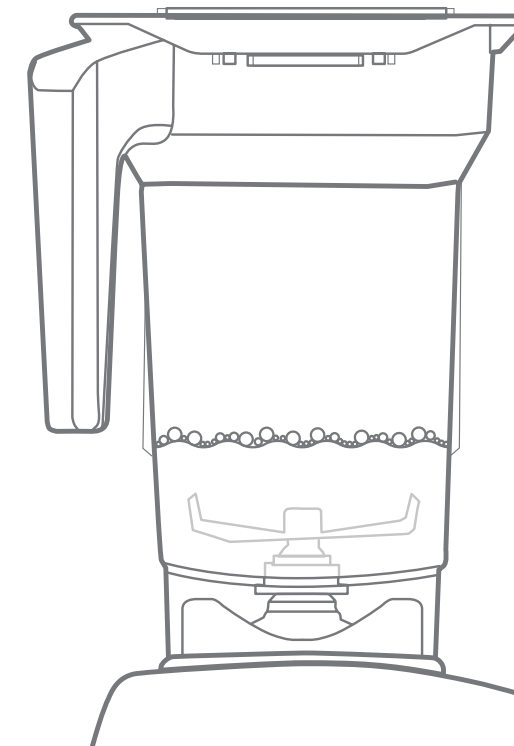


REINIGEN DES BEHÄLTERS

Befolgen Sie diese Tipps zur einfachen Reinigung, bevor Sie den Behälter zum ersten Mal benutzen (und jedes Mal nach dem Mixen):

1. Geben Sie 240 ml Wasser und einen Tropfen Geschirrspülmittel in den Behälter.
2. Platzieren Sie den Behälter auf dem Mixer und benutzen Sie 10 Sekunden lang den Reinigungszyklus oder die Pulse Funktion.
3. Nehmen Sie den Behälter ab und spülen Sie ihn mit warmem Wasser aus.

Um den Motorblock zu reinigen, wischen Sie ihn einfach mit Wasser oder einem milden Geschirrspülmittel ab. Die Verwendung anderer Chemikalien kann zu optischen Schäden am Motorblock führen. Wenn Sie das Blendtec Go-Zubehörteil benutzen, achten Sie darauf, die Dichtung von der Mikro-Mühle zu nehmen und beides nach jeder Benutzung gründlich zu reinigen.



STANDMIXER & ZUBEHÖR

Unsere Behälter und Zubehörteile wurden entwickelt, um Ihnen das Leben in der Küche einfacher zu machen. Unsere Produkte bieten nicht nur ein geschmeidiges Mix-Ergebnis, sondern auch eine sichere Bedienung und einfache Reinigung.



Classic

Beim Modell Classic treffen Leistung auf gewerblichem Niveau und unglaubliche Vielseitigkeit zusammen – ein Gerät, das jeder Aufgabe gewachsen ist.

- Classic Motorblock
- BPA-freier Behälter und Deckel mit Luftöffnung



Designer

Die Mixer der Designer-Serie sind mit einer fortschrittlichen Mix-Technologie ausgestattet und bieten zahlreiche einfach zu benutzende Funktionen.

- Designer Motorblock
- BPA-freier Behälter und Deckel mit Luftöffnung



Twister™ Jar

Im Twister Jar-Behälter werden sogar die dicksten Rezepte ganz leicht gemixt! Perfekt geeignet für:

- Brot- & Kekskrümel
- Nusscremes
- Hummus
- Säuglingsnahrung



Blendtec Go™

Der Blendtec Go ermöglicht es Ihnen, in einem Einwegbecher oder dem praktischen Behälter für unterwegs zu mixen. Perfekt für:

- Smoothies
- Dips
- Proteinshakes



Professional

Bringen Sie den absolut besten gewerblichen Mixer in Ihre Küche.

- Professional Motorblock
- BPA-freier Behälter und Deckel mit Luftöffnung



FourSide™ Jar

Der FourSide Jar-Behälter ist perfekt für Smoothies und Getränke mit durchschnittlicher Mix-Menge.

Er eignet sich auch ideal für:

- Eiscremes
- Mahlen von Getreide
- Suppen
- Dips und Rührteig



Wildside+™ Jar

Der WildSide+ Jar-Behälter verfügt an den Innenwänden über zwei vertikale Kanten, um den Rührvorgang stärker zu unterbrechen und das Mixen so zu beschleunigen.

- Rezepte mit großen Mengen
- Smoothies
- Dips und Rührteig
- Vollwertige Säfte



Mini Wildside™ Jar

Der Mini Wildside ist eine kleinere Version des Wildside+ Jar-Behälters. Klein, aber leistungsstark – perfekt für:

- Smoothies
- Proteinshakes
- Säfte
- Rührteig

SCHNELLSTART – TOUCHPAD-SYMBOLS

Mix-Zyklen sind zeitgesteuerte Zyklen, die für bestimmte Anwendungsbereiche entwickelt wurden. Diese Zyklen werden durch Knopfdruck schneller, langsamer und stoppen automatisch, was die Benutzung erleichtert. Die Mixer können mit den folgenden vorprogrammierten Zyklen und Einstellungen ausgestattet sein, und eignen sich so für eine breite Auswahl an Rezepten und Funktionen.

 Dips Dressings, Dips, Soßen, Rührteig	 Modus Wechseln Sie zwischen manueller Bedienung und vorprogrammierten Mix-Zyklen
 Vollwertige Säfte Säfte, grüne Drinks	 Geschwindigkeit erhöhen Erhöhen Sie die Mix-Geschwindigkeit manuell
 Smoothies Frucht-Smoothies, grüne Smoothies	 Geschwindigkeit verringern Reduzieren Sie die Mix-Geschwindigkeit manuell
 Mixgetränke Mixgetränke, Milchshakes	 Stop Zum manuellen Stoppen des Mix-Zyklus
 Heiße Suppe Suppen, heiße Schokolade, Sirup, Fondue	 Zunehmende Geschwindigkeit Zyklen, die bei sehr geringer, geringer, mittlerer, mittel-hoher und hoher Geschwindigkeit mixen
 Rührteig Soßen, Dips, Dressings, Rührteig	 Pulse Zum schnellen Umrühren und Zerhacken bei hoher Geschwindigkeit
 Eiscreme Eiscreme, Frozen-Yogurt, Sorbets	 Zeitgesteuerte Zyklen Heiße Suppen, Rührteig
 Reinigung Automatischer Reinigungszyklus	 +10 Verlängert den Zyklus um 10 Sekunden

Leistungs-Schieberegler

Der Schieberegler ermöglicht es Ihnen, die Geschwindigkeit genau anzupassen. Schieben Sie Ihren Finger einfach nach rechts, um die Geschwindigkeit des Mixers zu erhöhen, oder nach links, um sie zu reduzieren.



FAQS UND STÖRUNGSBESEITIGUNG

Geräusch beim Mahlen lauter als sonst (Behälter oder Motorblock)

Entfernen Sie den Behälter vom Motorblock und lassen Sie einen normalen Smoothie-Zyklus laufen. So können Sie nur das Geräusch des Motors hören und ungewöhnliche Geräusche identifizieren. Falls keine ungewöhnlichen Geräusche zu hören sind, liegt das Problem vielleicht beim Behälter. Bitte lesen den Abschnitt zur Fehlerbehebung beim Behälter

Fehler „E-02 (Rücksetzfehler)“

Falls der Mixer den Fehler „E-02“ oder „Rücksetzfehler“ anzeigt, ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und warten Sie fünf Minuten lang, bevor Sie ihn ohne Behälter laufen lassen. Falls der Motor ohne den Behälter normal funktioniert, geben Sie ca. 1/4 Liter Wasser in den Behälter und bringen Sie ihn wieder an. Lassen Sie den Smoothie-Zyklus laufen. Falls das Problem bestehen bleibt, rufen Sie den Kundendienst an.

Kein Strom

Überprüfen Sie den Haupt-Netzschalter des Mixers. Stellen Sie sicher, dass er eingeschaltet ist. Falls das Problem bestehen bleibt, stecken Sie das Gerät in eine andere Steckdose. Falls immer noch keine Stromversorgung besteht, kontaktieren Sie den Kundendienst.

Fehler „Overtemp“

Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und warten Sie 5 bis 10 Minuten. Lassen Sie den Mixer im Smoothie-Zyklus laufen. Falls das Problem bestehen bleibt, kontaktieren Sie den Kundendienst.

Rauchgeruch oder verbrannter Geruch

Ein Rauchgeruch oder verbrannter Geruch kann hin und wieder vorkommen. Falls Sie Fragen haben, kontaktieren Sie bitte den Kundendienst.

Fehlerbehebung beim Behälter

Lassen Sie das Verbindungsteil abkühlen (mindestens 3 Minuten lang) und greifen Sie dann das Verbindungsteil aus Metall, das sich unten am Behälter befindet, mit Ihren Fingern und drehen Sie es. Das Verbindungsteil sollte sich geschmeidig, leise und mit geringem Widerstand einmal drehen. Falls dies nicht der Fall ist, lesen Sie bitte in unseren FAQs auf unserer Website nach (www.blendtec.com/faq) oder kontaktieren Sie den Kundendienst.

⚠️ Touchpad-Fehler

Wischen Sie das Touchpad mit einem trockenen, nicht reibenden Tuch ab und versuchen Sie dann erneut, die Taste zu drücken. Achten Sie darauf, die Fingerspitze fest auf den gewünschten Bereich zu legen. Falls der Fehler bestehen bleibt, ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und warten Sie 20 Minuten. Falls das Problem bestehen bleibt, kontaktieren Sie den Kundendienst.

Probleme beim Mixen

Falls sich die Masse nicht zu bewegen scheint und die Messer sich drehen, kann eine Luftblase in der Masse entstanden sein. Dies wird üblicherweise Luftblasenbildung genannt. Falls dies passiert, gehen Sie bitte wie folgt vor: (1) Stoppen Sie den Mix-Zyklus, (2) entfernen Sie den Behälter vom Motorblock, (3) schaben Sie die Innenwände des Behälters mit einem Löffel ab oder fügen Sie ein wenig warmes Wasser zur Masse hinzu, (4) nehmen Sie den Löffel heraus, bringen Sie den Behälter wieder an und führen Sie das Mixen fort. Der Mixer funktioniert am besten, wenn das Verhältnis von flüssigen zu festen Zutaten 1 zu 3 beträgt. Falls es häufig zur Bildung von Luftblasen kommt, versuchen Sie, zuerst die Flüssigkeiten mit den ballaststoffreichsten oder härtesten Zutaten zu mixen (z. B. Mandelmilch und Datteln), um eine Basis oder Paste herzustellen. Fügen Sie die restlichen Zutaten hinzu, um das Mixen abzuschließen.

Falls diese Schritte zur Störungsbeseitigung das Problem nicht lösen, kontaktieren Sie bitte unseren Kundendienst. Kontaktinformationen finden Sie auf www.blendtec.com/company/contact

ENDLOSE MÖGLICHKEITEN

FINDEN SIE WEITERE REZEPTIDEEN AUF [BLENDTEC.COM/RECIPES](https://blendtec.com/recipes)



TOMATEN-BASILIKUM-SUPPE

Kombinieren Sie diese einfache, sättigende Suppe mit knusprigem Vollkornbrot für eine leichte Mahlzeit.

Portionen: 6 Portionsgröße: 1 Becher (240 ml)

2 EL	Butter
240 ml	Hühnerbrühe
710 ml	Tomatensaft
950 ml	Tomaten
10	frische Basilikumblätter
120 ml	halb Sahne, halb Milch, angewärmt

Arbeitsschritte

Butter unter ständigem Rühren in einem großen Topf erwärmen, bis sie anfängt, braun zu werden. Brühe und 470 ml Tomatensaft einrühren.

Restlichen Tomatensaft, gewürfelte Tomaten und Basilikumblätter in den WildSide+ Jar geben. 60 Sekunden lang auf mittlerer bis mittelhoher Geschwindigkeit mixen oder bis die gewünschte Temperatur erreicht wurde.

Tomaten-Basilikum-Mischung in den Topf schütten und 15 bis 20 Minuten köcheln lassen. Von der Herdplatte nehmen und kurz abkühlen lassen. Gemisch aus Sahne und Milch in den Topf geben und umrühren.

Mit Basilikum und grobem Pfeffer garnieren.

Nährwertangaben

Kalorien 140	Cholesterin 20 mg	Ballaststoffe 4 g
Fett 7 g	Natrium 590 mg	Zucker 4 g
Gesättigte Fettsäuren 4 g	Kohlenhydrate 18 g	Eiweiß 5 g





ROTE-BEEREN-SMOOTHIE

Beeren bieten bei jedem Schluck eine höhere Konzentration an Antioxidantien als die meisten anderen Lebensmittel.

Portionen: 2 Portionsgröße: 420 ml	
300 ml	Apfelsaft
1	Banane
240 g	Gefrorene Himbeeren
240 g	Gefrorene Erdbeeren

Arbeitsschritte

Zutaten in der angegebenen Reihenfolge in den Behälter geben. Deckel sicher verschließen und „Smoothie“ auswählen.

HINWEIS: Falls der Mixer keinen „Smoothie“-Zyklus besitzt, auf mittlerer Stufe mixen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht wurde.

Nährwertangaben		
Kalorien 230	Cholesterin 0 mg	Ballaststoffe 12 g
Fett 1,5 g	Natrium 10 mg	Zucker 33 g
Gesättigte Fettsäuren 0 g	Kohlenhydrate 56 g	Eiweiß 3 g



FROZEN-YOGURT MIT ZITRONE

Servieren Sie im Sommer diese erfrischende frostige Leckerei, bei der Sie kein schlechtes Gewissen haben müssen, zusammen mit Ihren Lieblingsbeeren.

Portionen: 8 Portionsgröße: 120 ml	
80 ml	Frisch gepresster Zitronensaft
360 ml	Vanillejoghurt, vollfett
2 EL / 30 ml	Agavendicksaft
1/2	Banane
960 g	Eiswürfel

Arbeitsschritte

Zutaten in der angegebenen Reihenfolge in den Behälter geben und Deckel sicher verschließen. Bei geringer Geschwindigkeit 15 Sekunden lang mixen, dann bei hoher Geschwindigkeit mixen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht wurde. Mit Ihren Lieblingsbeeren oder Frozen-Yogurt-Toppings servieren.

Nährwertangaben		
Kalorien 72	Cholesterin 6 mg	Ballaststoffe 1 g
Fett 1,5 g	Natrium 25 g	Zucker 11 g
Gesättigte Fettsäuren 1 g	Kohlenhydrate 13,5 g	Eiweiß 1,5 g



Always Better. **blendtec**®

OWN-RN-280 A01 Manual, Owners, Residential, All Models, ENG, FRE, SPA, GER, Jan 2018