

SÉRIES CLASSIQUE



blendtec®

GUIDE DE L'UTILISATEUR ET DU
PROPRIÉTAIRE

TABLE DES MATIÈRES

SECTION 1 - DISPOSITIFS DE SÉCURITÉ IMPORTANTS	1
SECTION 2 - DÉBALLER	3
SECTION 3 - APPRENDRE À CONNAÎTRE VOTRE MÉLANGEUR	6
SECTION 4 - INSTALLATION	6
SECTION 5 - APERÇU D'UTILISATION	7
SECTION 6 - ENTRETIEN ET NETTOYAGE	12
SECTION 7 - DÉPANNAGE	13
SECTION 8 - GARANTIE	15

SECTION 1: DISPOSITIFS DE SÉCURITÉ IMPORTANTS

INFORMATION IMPORTANTE

Veillez lire les instructions avec soins avant d'utiliser votre mélangeur Blendtec®.

Suivre ces instructions aidera à prévenir les blessures et dommages à la machine et assurera que vous ayez la meilleure expérience possible avec votre nouveau mélangeur.

1.1 ÉVITER LE CONTACT AVEC DES PIÈCES EN MOUVEMENT

- TOUJOURS garder les doigts, mains, cheveux et vêtements éloignés des pièces en mouvement.
- TOUJOURS garder les ustensiles éloignés de la douille d'entraînement et des lames du récipient du mélangeur car les ustensiles peuvent endommager les lames ou le récipient du mélangeur
- NE JAMAIS placer les mains dans le récipient du mélangeur ou ajouter des ingrédients à la main lorsque le récipient est sur le socle du moteur
- NE JAMAIS toucher la lame avec vos doigts qu'elle soit ou non sur le socle du moteur.
- NE JAMAIS placer le récipient du mélangeur sur la base du moteur lorsque celui est en marche.
- NE PAS balancer ou enlever le récipient du mélangeur lorsque celui-ci est en marche.

Ces précautions préviendront les blessures et/ou les dommages au mélangeur.

1.2 NE JAMAIS FAIRE FONCTIONNER SI LE MÉLANGEUR SEMBLE ÊTRE ENDOMMAGÉ

Si le mélangeur ne fonctionne pas correctement, veuillez d'abord contacter votre représentant. Si le mélangeur chute ou est endommagé de quelque façon que ce soit, retourner le mélangeur à un représentant de Blendtec immédiatement pour un examen, une réparation, un ajustement électrique ou mécanique ou un remplacement possible.

1.3 NE JAMAIS FAIRE FONCTIONNER LE MÉLANGEUR DANS UN LIQUIDE

Pour protéger contre les risques de choc électrique, ne pas mettre la base du socle du moteur dans l'eau ou d'autres liquides Ne pas utiliser le mélangeur à l'extérieur lorsqu'il y a des chances de précipitations.

1.4 NE JAMAIS PLACER DES ITEMS QUI NE SONT PAS DES ALIMENTS DANS LE RÉCIPIENTS DU MÉLANGEUR

Des ustensiles, des roches et du verre peuvent être dangereux lorsque placés dans le récipient du mélangeur. Les dommages causés par des objets étrangers annuleront la garantie. Garder les mains et les ustensiles hors du récipient du mélangeur lors de l'utilisation pour réduire le risque de blessures sérieuses et/ou de dommages au mélangeur Des ustensiles peuvent être utilisés seulement lorsque le mélangeur n'est pas en marche.

1.5 NE JAMAIS FAIRE FONCTIONNER LE MÉLANGEUR SANS LE COUVERCLE EN PLACE

1.6 NE JAMAIS FAIRE FONCTIONNER LE MÉLANGEUR AVEC DES ACCESSOIRES QUI NE SONT PAS VENDUS PAR BLENDTEC

L'utilisation d'accessoires non autorisés peut causer un incendie, un choc électrique et/ou des blessures et annulera la garantie.

1.7 LE RÉCIPIENT DU MÉLANGEUR DOIT ÊTRE MIS CORRECTEMENT EN PLACE LORSQUE L'APPAREIL EST EN MARCHÉ

1.8 AVERTISSEMENT, NE PAS MÉLANGER DES LIQUIDES CHAUDS OU D'AUTRES INGRÉDIENTS CHAUDS

Démarrer le mélangeur avec des liquides bouillants ou très chauds peut résulter en des brûlures ou causer l'explosion du couvercle.

1.9 UTILISER AVEC PRUDENCE LORS DE L'UTILISATION DU CYCLE SOUPE CHAUDE

Lors de l'utilisation du cycle Soupe chaude, la friction de la lame chauffera le contenu. Le couvercle ventilé permettra à la pression de s'échapper. Attention à ne pas entrer en contact avec la vapeur venant du centre clair du couvercle.

1.10 PRÉCAUTIONS LIÉES AU CORDON D'ALIMENTATION

- NE JAMAIS utiliser avec un cordon ou une fiche endommagés. Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant ou un représentant autorisé pour éviter les dangers.
- NE PAS permettre au cordon de pendre par-dessus le bord de la surface de travail.
- NE JAMAIS utiliser de rallonge électrique avec cet appareil.
- Débrancher le moteur du mélangeur lorsqu'il n'est pas utilisé, avant de déplacer le mélangeur ou lors du nettoyage.

1.11 NE JAMAIS ESSAYER DE RÉPARER LE BLOC D'ALIMENTATION

Ne jamais enlever le couvercle du moteur du mélangeur. Le moteur du mélangeur ne contient pas de pièces ajustables ou qui peuvent être réparées par l'utilisateur. Un représentant au service qualifié doit faire tous les ajustements. Enlever le couvercle ou tenter de réparer le mélangeur annulera la garantie.

1.12 METTRE L'INTERRUPTEUR À LA POSITION ARRÊT LORSQUE LE MÉLANGEUR N'EST PAS UTILISÉ

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

1.13 ÉVITER DE TOUCHER LA DOUILLE D'ENTRAÎNEMENT DU MÉLANGEUR OU LA BASE DU RÉCIPIENT APRÈS L'UTILISATION!

La douille d'entraînement et la base du récipient du mélangeur peuvent devenir très chaudes après l'utilisation.

1.14 SÉCURITÉ

Cet appareil n'est pas prévu pour l'utilisation par des personnes (incluant des enfants) avec des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience ou de connaissance à moins d'être supervisées ou d'avoir reçu des instructions sur l'utilisation de cet appareil par une personne responsable pour leur sécurité. Les enfants devraient être supervisés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

1.15 CE MÉLANGEUR EST PRÉVU POUR UNE UTILISATION RÉSIDENIELLE SEULEMENT! TOUTE UTILISATION DE CE MÉLANGEUR À DES FINS COMMERCIALES ANNULE LA GARANTIE

1.16 NE JAMAIS UTILISER LE MÉLANGEUR AVEC PLUS QUE LA CAPACITÉ INDIQUÉE SUR LE RÉCIPIENT

CONSERVER CES INSTRUCTIONS

SECTION 2: DÉBALLER

CONSERVER L' EMBALLAGE ET LES INSTRUCTIONS POUR UNE UTILISATION FUTURE

2.1 DÉBALLER VOTRE MÉLANGEUR

Vous devriez avoir reçu les items suivants:

- Socle du moteur de la série Classique
- Récipient du mélangeur avec couvercle
- Livret Blendtec 101
- Carte d'enregistrement de la garantie et service au client

De la documentation additionnelle peut être incluse selon la configuration de l'emballage.

1. Enlever de l'emballage le socle du moteur, le récipient du mélangeur et le couvercle.
2. Dérouler le cordon d'alimentation.
3. Vérifier qu'aucun morceau de l'emballage ne bloque les trous de ventilation sous le socle du moteur.
4. Inspecter tous les items pour vous assurer qu'aucun dommage n'est survenu durant le transport.
5. S'il y a des dommages, contacter un représentant de Blendtec immédiatement.

2.2 PRENDRE NOTE DU NUMÉRO DE SÉRIE ET DE LA DATE D'ACHAT

Prendre note du numéro de série sur le moteur du mélangeur et de la date d'achat dans l'espace ci-dessous.

de série du moteur (peut être trouvé sous le socle du moteur):

Date d'achat: _____

Acheté de: _____

2.3 ENREGISTREMENT DE VOTRE MÉLANGEUR

Enregistrer en ligne à www.blendtec.com/registration

ILLUSTRATION 1 VUE AVANT: SOCLE DU MOTEUR

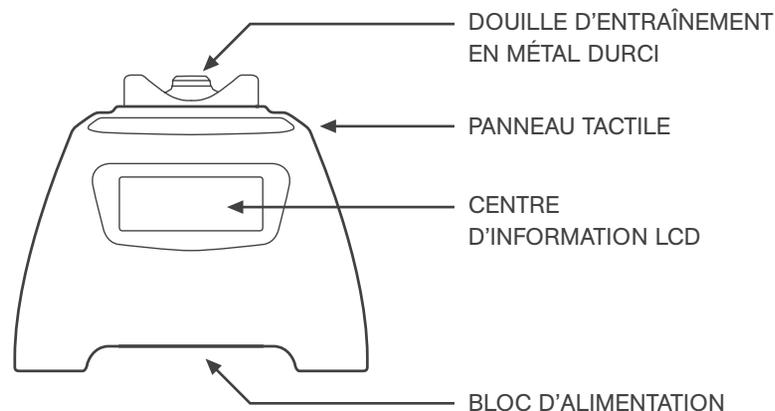
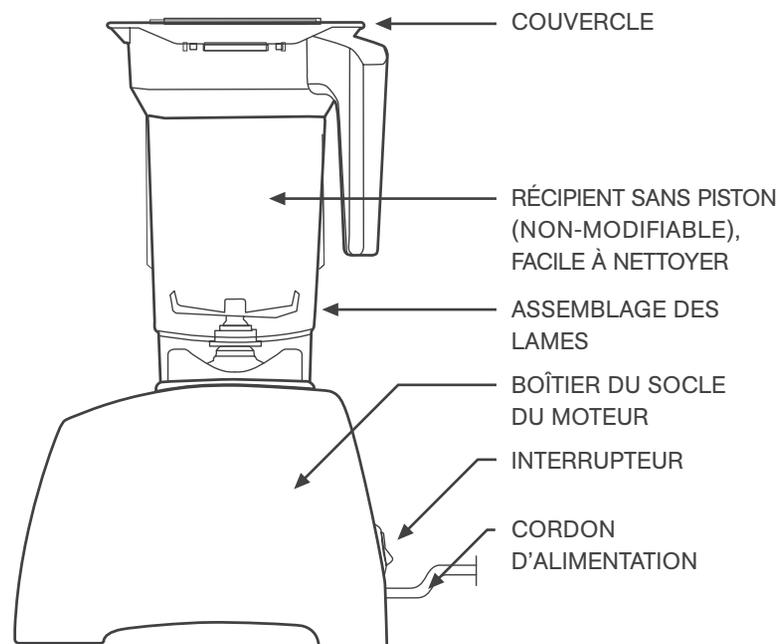


ILLUSTRATION 2 VUE DE CÔTÉ : SOCLE DU MOTEUR ET ASSEMBLAGE DU RÉCIPIENT



SECTION 3: APPRENDRE À CONNAÎTRE VOTRE MÉLANGEUR

(Reportez-vous aux illustrations 1 et 2)

3.1 SOCLE DU MOTEUR DU MÉLANGEUR

- Interface intelligente à commandes tactiles Il s'agit de cycles et de vitesses préprogrammés activés avec une seule touche, ainsi que les boutons Arrêt et Pulse
- Douille d'entraînement en métal durci: Où le récipient s'accouple avec le moteur pour faire tourner les lames; fait de métal durci.
- Centre d'information LCD: Affiche le nombre de fois qu'un bouton de cycle a été poussé.
- Bloc d'alimentation Ce bloc est situé à l'intérieur du socle du moteur et contient des composants électroniques informatisés qui font fonctionner le mélangeur.
- Boîtier du socle du moteur: Abrite le bloc d'alimentation dans un matériel en plastique durable.
- Interrupteur: Situé dans le coin droit inférieur du boîtier du socle du moteur.
- Cordon d'alimentation Situé à l'arrière du boîtier du socle du moteur.

3.2 RÉCIPIENT DU MÉLANGEUR

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

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

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

SECTION 4: INSTALLATION

1. Placer le mélangeur sur une surface plane, sèche et propre. Les trous de ventilation du mélangeur ne devraient pas être obstrués pour permettre le refroidissement approprié durant l'utilisation.
2. S'assurer qu'il y a une prise de courant dans les deux pieds (60 cm) du moteur du mélangeur.
3. S'assurer que l'interrupteur à l'arrière du socle du moteur est à la position Arrêt (OFF) avant de brancher le mélangeur.
4. Mettre en marche l'appareil faisant en basculer l'interrupteur à la position Marche (ON).
5. Placer le récipient correctement rempli avec le couvercle en place sur la base du mélangeur.
6. Nous recommandons qu'une protection contre les surtensions soit placée entre le récipient et le moteur du mélangeur.

SECTION 5: APERÇU D'UTILISATION

5.1 INSTRUCTIONS POUR RECETTES RAPIDES

Utiliser ces étapes pour commencer immédiatement.

1. Choisir une recette du livret Blendtec 101 inclus.
2. Rassembler tous les ingrédients.
3. Remplir le récipient du mélangeur comme indiqué dans la recette.
4. Mettre le couvercle sur le récipient; s'assurer qu'il repose complètement sur le récipient.
5. Mettre en marche l'interrupteur principal situé à l'arrière du socle du moteur.
6. Placer le récipient sur le socle, s'assurant que le récipient repose solidement et complètement sur le socle du moteur.
7. Pousser le bouton du panneau tactile comme indiqué dans la recette.
8. Lorsque le cycle est complété, enlever le récipient du socle du mélangeur.
9. Enlever le couvercle du récipient et servir comme indiqué dans la recette.
10. Pour de meilleurs résultats de nettoyage, exécuter le cycle de nettoyage immédiatement.

5.2 AU SUJET DES CYCLES DU MÉLANGEUR

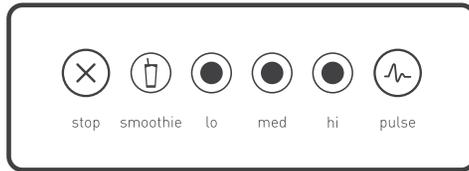
Les cycles du mélangeur sont des cycles minutés conçus pour des types spécifiques de mélange. Ces cycles activés par une seule touche accélèrent, ralentissent et s'arrêtent automatiquement pour que les résultats soient parfaits chaque fois.

Chaque mélangeur dans la série Classique offre un nombre de cycles et des réglages préprogrammés qui offrent une large gamme de recettes et de fonctions*:

-  **Smoothie:** Smoothies aux fruits, smoothies verts, laits frappés.
-  **Minuté - une touche:** Utilisé pour mélanger les ingrédients pendant un cycle minuté de 60 ou 90 secondes.
-  **Nettoyer:** Cycle de nettoyage automatique.
-  **Vitesses incrémentales:** Cycles de 50 secondes qui mélangent aux vitesses : basse, moyenne-basse, moyennes, moyenne-élevée et élevée.
-  **Arrêt:** Arrête le mélangeur en tout temps durant un cycle.
-  **Hot Soup:** Soupes, chocolat chaud, sirops et fondues.
-  **Pulse:** Utilisé pour mélanger, hacher ou émincer à haute vitesse.

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

5.3 CLASSIQUE 475™



SMOOTHIE

Ce cycle est conçu spécifiquement pour différents types de smoothies et de boissons épaisses qui utilisent des ingrédients denses ou congelés. Ce cycle ralentit et accélère automatiquement. Cela permet au mélangeur d'attirer les ingrédients dans le vortex de mélange, créant la texture désirée.

VITESSES INCRÉMENTALES

Le Classique 475 est offert avec trois cycles de vitesse incrémentale qui vous permettent de complètement personnaliser la consistance de votre mélange. Chaque cycle manuel dure 50 secondes et mélange aux vitesses suivantes :

- **Lo (bas) : Vitesse 1**
- **Moyen: Vitesse 5**
- **Hi (élevé): Vitesse 9**

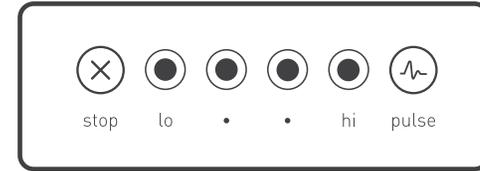
Vous pouvez passer à une vitesse différente en tout temps durant le cycle. Pour arrêter le cycle en tout temps durant le cycle, pousser Arrêt.

PULSE

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

Le réglage Pulse fonctionne à la vitesse 7 et fonctionnera seulement si le bouton Pulse  est maintenu enfoncé. Lorsque le bouton est relâché, le moteur s'arrête.

5.4 CLASSIQUE 560™



VITESSES INCRÉMENTALES

Le Classique 560 est offert avec quatre cycles de vitesse incrémentale qui vous permettent de complètement personnaliser la consistance de votre mélange. Chaque cycle manuel dure 50 secondes et mélange aux vitesses suivantes :

- **Lo (bas) : Vitesse 1**
- **Moyen: Vitesse 5**
- **Moyen-élevé: Vitesse 7**
- **Hi (élevé): Vitesse 9**

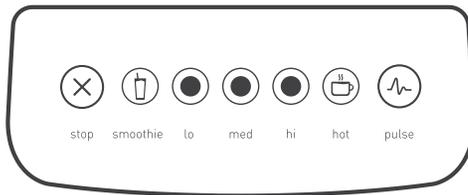
Vous pouvez passer à une vitesse différente en tout temps durant le cycle. Pour arrêter le cycle en tout temps durant le cycle, pousser Arrêt.

PULSE

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

Le réglage Pulse fonctionne à la vitesse 7 et fonctionnera seulement si le bouton Pulse  est maintenu enfoncé. Lorsque le bouton est relâché, le moteur s'arrête.

5.5 CLASSIQUE 570™



SMOOTHIE

Ce cycle est conçu spécifiquement pour différents types de smoothies et de boissons épaisses qui utilisent des ingrédients denses ou congelés. Ce cycle ralentit et accélère automatiquement. Cela permet au mélangeur d'attirer les ingrédients dans le vortex de mélange, créant la texture désirée.

VITESSES INCRÉMENTALES

Le Classique 570 est offert avec trois cycles de vitesse incrémentale qui vous permettent de complètement personnaliser la consistance de votre mélange. Chaque cycle manuel dure 50 secondes et mélange aux vitesses suivantes :

- **Lo (bas) : Vitesse 1**
- **Moyen: Vitesse 5**
- **Hi (élevé): Vitesse 9**

Vous pouvez passer à une vitesse différente en tout temps durant le cycle. Pour arrêter le cycle en tout temps durant le cycle, pousser Arrêt.

SOUPE CHAUDE

Ce cycle est conçu pour des recettes chaudes. La durée de ce cycle combinée avec la vitesse du moteur réchauffe les ingrédients à une température élevée. Ce cycle peut aussi être utilisé pour le chocolat chaud, les sirops et les fondues.

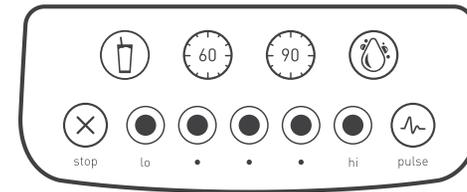
Lors de l'utilisation d'ingrédients frais, rappelez-vous que la vitesse de la lame génère suffisamment de chaleur pour réchauffer les ingrédients. Ne pas ajouter de liquides ou d'ingrédients dont la température dépasse 115 ° F (46 ° C) dans le récipient lors de la préparation de soupes ou de plats chauds.

PULSE

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

Le réglage Pulse fonctionne à la vitesse 7 et fonctionnera seulement si le bouton Pulse  est maintenu enfoncé. Lorsque le bouton est relâché, le moteur s'arrête.

5.6 CLASSIQUE 575™



SMOOTHIE

Ce cycle est conçu spécifiquement pour différents types de smoothies et de boissons épaisses qui utilisent des ingrédients denses ou congelés. Ce cycle ralentit et accélère automatiquement.

CYCLES MINUTÉS - UNE TOUCHE

Le Classique 575 est équipé de deux cycles minutés - une touche : un de 60 secondes et un de 90 secondes. Ces cycles libèrent vos mains pour d'autres tâches dans la cuisine et sont idéaux pour des recettes qui requièrent plus de temps pour le mélange, telles que les soupes chaudes et la pâte à pain.

NETTOYER

Ce cycle nettoie automatiquement l'intérieur du récipient du mélangeur. Pour utiliser le cycle de nettoyage:

1. Ajouter une tasse (240 ml) d'eau et une goutte de détergent à vaisselle dans le récipient du mélangeur.
2. Placer solidement le couvercle sur le récipient et celui-ci sur le socle du mélangeur.
3. Pousser le bouton Nettoyer.
4. Une fois le cycle complété, enlever le récipient et rincer.

Pour de meilleurs résultats, exécuter le cycle de nettoyage immédiatement.

VITESSES INCRÉMENTALES

Le Classique 575 est offert avec cinq cycles de vitesse incrémentale qui vous permettent de complètement personnaliser la consistance de votre mélange. Chaque cycle manuel dure 50 secondes et mélange aux vitesses suivantes :

- **Lo (bas) : Vitesse 1**
- **Moyen-bas: Vitesse 3**
- **Moyen: Vitesse 5**
- **Moyen-élevé: Vitesse 7**
- **Hi (élevé): Vitesse 9**

Vous pouvez passer à une vitesse différente en tout temps durant le cycle. Pour arrêter le cycle en tout temps durant le cycle, pousser Arrêt.

PULSE

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

Le réglage Pulse fonctionne à la vitesse 7 et fonctionnera seulement si le bouton Pulse  est maintenu enfoncé. Lorsque le bouton est relâché, le moteur s'arrête.

SECTION 6: ENTRETIEN ET NETTOYAGE

6.1 NETTOYAGE APRÈS UTILISATION

1. Ajouter une tasse (240 ml) d'eau chaude et une goutte de détergent liquide à vaisselle dans le récipient du mélangeur.
2. Placer le couvercle étroitement sur le récipient.
3. Placer le récipient sur le socle du mélangeur et avec votre main sur le dessus du couvercle, pousser le bouton Pulse pendant 5 secondes ou pousser le bouton du cycle de nettoyage.
4. Bien rincer.
5. Nettoyer le socle du mélangeur en essuyant simplement le socle et l'interface avec un linge humide.

6.2 STÉRILISATION À LONG-TERME

1. Pour une stérilisation à long-terme, remplir le récipient du mélangeur avec de l'eau chaude.
2. Ajouter au récipient une à deux cuillère à thé (5-10 ml) de javellisant liquide au chlore.
3. Mélanger pendant 10 secondes pour mélanger l'eau et le javellisant. Laisser le mélange reposer dans le récipient du mélangeur pendant cinq minutes.
4. Vider le mélange de javellisant/eau. Mettre le récipient à l'envers sur un égouttoir à vaisselle pour le faire sécher.

6.3 CONSEILS ET PRÉCAUTIONS DE NETTOYAGE

1. Ne pas utiliser un linge, un tampon ou une broche abrasives pour nettoyer le socle ou le récipient du mélangeur car cela ternira ou égratignera la surface.
2. NE JAMAIS submerger le moteur du mélangeur dans l'eau. Éviter de submerger le récipient du mélangeur pendant plus de 5 minutes. L'eau pénétrant à travers les joints d'étanchéité inférieurs réduira la vie du récipient. Après le nettoyage, nous recommandons que le récipient du mélangeur soit rangé à la verticale.
3. LE RÉCIPIENT DU MÉLANGEUR VA AU LAVE-VAISSELLE—PANIER SUPÉRIEUR SEULEMENT! Des températures élevées endommagent le joint d'étanchéité inférieur du récipient. Nous recommandons le lavage à la main pour prolonger la vie du récipient du mélangeur. Nous ne recommandons pas que le récipient du mélangeur soit utilisé pour des températures au-dessus du point d'ébullition (212°F, 100°C).

SECTION 7: DÉPANNAGE

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

7.1 LE MOTEUR DU MÉLANGEUR NE SE MET PAS EN MARCHÉ (PAS D'ÉLECTRICITÉ)

Si le moteur du mélangeur ne se met pas en marche, essayez ce qui suit:

1. Déterminer si l'écran LCD est allumé Si l'écran LCD n'est pas allumé, cela indique qu'il n'y a pas de courant se rendant à l'appareil
2. S'assurer que l'interrupteur principal à l'arrière dans le coin inférieur droit est sur la position « Marche » (ON). (la position Marche est indiquée par la barre verticale (I) sur l'interrupteur.)
3. Vérifier le disjoncteur du circuit électrique de la maison ou le fusible pour s'assurer qu'il est à la position Marche.
4. Débrancher le cordon d'alimentation du mur, attendre 2-3 secondes puis rebrancher le cordon d'alimentation.

7.2 MESSAGES D'ERREUR S'AFFICHANT



Overload (surcharge): Ce message indique une surcharge du moteur. Éteindre et débrancher l'appareil Enlever le récipient du mélangeur du socle et tourner la douille d'entraînement à la main pour vous assurer que la lame tourne librement. Si la lame ne tourne pas librement, vérifier qu'il n'y a pas d'obstruction dans le récipient. Le problème peut aussi être le récipient, non pas le moteur. Si la lame tourne librement, brancher l'appareil et mettre en marche le mélangeur. Si la surcharge se reproduit, appeler 1-800-BLENDTEC ou 801-222-0888 pour de l'assistance.



Overtemp (surchauffe): Ce message indique que le moteur est surchauffé. Le mélangeur a été désactivé jusqu'à ce que l'appareil ait refroidi à une température acceptable pour l'utilisation. Éteindre et débrancher l'appareil Laisser refroidir pendant au moins 20 minutes. E-05 (Reset Error) (remise à zéro erreur): Ce message indique une panne permanente des éléments électroniques de l'appareil. Appeler 1-800-BLENDTEC pour une réparation/un remplacement (voir Section 8: Garantie) E-04 (No Zero Crossing): Ce message indique une panne de la carte électronique. Appeler 1-800-BLENDTEC pour une réparation/un remplacement (voir Section 8: Garantie).

7.3 CHANGEMENT DANS LE NIVEAU DE BRUIT

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

1. Moteur du mélangeur: Enlever le récipient et pousser Pulse. Écouter le bruit du moteur. S'il est excessivement bruyant, appeler 1-800-BLENDTEC pour une évaluation..
2. Récipient: Après avoir vérifié le moteur, remplir le récipient avec 2 tasses (500 ml) d'eau et le placer sur le socle. Faire fonctionner le mélangeur pendant quelques secondes en poussant le bouton Pulse .
3. Si vous avez un autre récipient, tester un récipient différent pour déterminer si le son est différent. Si le récipient est excessivement bruyant ou si l'assemblage des lames semble mal fixé ou produit un son graveleux lorsque tourné à la main, appeler 1-800-BLENDTEC.

7.4 TEXTURE DU MÉLANGE N'EST PAS SATISFAISANTE

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

1. S'assurer que le mélange ne cavite pas durant le cycle. La cavitation est une condition durant laquelle une poche d'air se forme à l'intérieur du mélange parce qu'il est trop froid ou trop solide. Les lames du mélangeur tournent librement dans cette cavité. Ce problème peut être corrigé en augmentant la température du mélange, diminuant la glace, augmentant le liquide et/ou s'assurant que les ingrédients congelés ne sont jamais plus froids que 10 degrés Fahrenheit (-12 degrés Celsius).
2. Si la recette se mélange bien, mais n'a pas eu assez de temps pour compléter le mélange, augmenter la durée du cycle. Essayer un cycle plus long ou pousser et maintenir enfoncé le bouton Pulse  pour la durée supplémentaire requise
3. VOUS AVEZ TOUT ESSAYÉ? Si aucune des suggestions ci-dessus ne fonctionnent, contactez votre représentant Blendtec pour plus d'assistance.

LES INSTRUCTIONS APPARAISSANT DANS CE MANUEL DE L'UTILISATEUR NE PRÉTENDENT PAS COUVRIR TOUTES LES CONDITIONS OU SITUATIONS POSSIBLES QUI PEUVENT SE PRODUIRE. UN BON JUGEMENT DOIT ÊTRE EXERCÉ LORS DE L'UTILISATION DE CET APPAREIL OU DE TOUT AUTRE APPAREIL.

SECTION 8: GARANTIE

DESCRIPTION DE LA GARANTIE

Le socle du moteur et l'assemblage du récipient, incluant toutes les pièces mobiles du récipient, sont couvertes pour les fuites ou les bris pour la période de la garantie. Les garanties commencent à la date of d'achats.

Les dommages cosmétiques, l'abus du produit, une utilisation déraisonnable, les dommages résultant d'un accident (y compris un incendie, une inondation, un tremblement de terre ou d'autres catastrophes naturelles), la modification du produit, l'utilisation d'accessoires non agréés par Blendtec, les réparations effectuées ou tentées par des agences de réparation non autorisées, les appareils qui ont reçu des modifications, ou ont été ou sont utilisés à des fins commerciales ne sont pas inclus sous cette garantie. La qualité des mélangeurs Blendtec est insurpassée. Vous profiterez des services fiables et merveilleux du mélangeur Blendtec de la série Classique pendant des années.

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

GARANTIE LIMITÉE

Blendtec garantie que le mélangeur ne contient pas de défauts matériels et de fabrication pour la période de la garantie. Durant cette période, de tels défauts seront réparés ou le produit sera remplacé, à la discrétion de Blendtec, sans frais Cette garantie ne couvre pas les dommages causés par un usage impropre, un accident ou de la négligence. Toutes les garanties implicites, y compris mais non limitées aux garanties implicites de qualité marchande et d'adaptation à un usage particulier, sont limitées en durée à la période de garantie sur le moteur et le récipient. Tout appareil soumis pour réparation doit être accompagné d'une preuve d'achat d'origine et doit être expédié, port payé à:

Pour le service international sans frais, veuillez contacter:

Australie 1-800-014098
Canada (855) 230-0888
France 0-800-910346
Japon 33-33-33
Mexique 001-855-230-0888
Corée du Sud 003-081-32941
Espagne 900-948733
Taiwan 008-01147146
Royaume-Uni 0800-1510183

Les limitations ci-dessus peuvent ne pas appliquer dans les états où des garanties limitées ne sont pas autorisées. D'autres garanties peuvent s'appliquer à l'extérieur des États-Unis et du Canada. Utiliser un appareil à l'extérieur du pays pour lequel il a été conçu annulera la garantie.

SOUS GARANTIE

1. Contacter Blendtec immédiatement pour diagnostiquer le problème. Veuillez avoir le numéro de série du mélangeur à portée de main ainsi qu'une description du problème. Ne tentez pas de faire vos propres réparations. Les réparations effectuées par des personnes autres que des représentants autorisés de Blendtec annuleront la garantie. Beaucoup de problèmes peuvent être résolus simplement et rapidement par téléphone.
2. Si le problème ne peut pas être résolu par téléphone, votre appareil peut nécessiter un remplacement. Si le mélangeur est sous garantie, Blendtec réparera ou remplacera l'appareil sans frais. Les dommages cosmétiques et abus ne sont pas inclus.
3. Après avoir reçu des instructions de Blendtec, emballer votre appareil existant et joindre les documents suivants:

Votre nom _____

Adresse: _____

Numéro de téléphone: _____

N ° de série du moteur (trouvé sur bas du socle du moteur): _____

Compte de cycle (du centre d'information LCD): _____

Votre date d'achat: _____

L'endroit de l'achat: _____

Explication du problème : _____

HORS GARANTIE

1. Contacter Blendtec pour diagnostiquer le problème. Veuillez avoir le numéro de série du mélangeur à portée de main ainsi qu'une description du problème. Ne tentez pas de faire vos propres réparations. Beaucoup de problèmes peuvent être résolus simplement et rapidement par téléphone.
2. Si le mélangeur n'est pas sous garantie et que vous souhaitez le faire réparer, veuillez contacter le service client avec votre numéro de série, l'endroit de l'achat et la date d'achat afin que nous puissions vous donner de plus amples instructions sur la façon d'envoyer votre appareil pour une réparation hors garantie.
3. Lorsque vous expédiez votre appareil, veuillez joindre les informations suivantes:

Votre nom: _____

Adresse: _____

Numéro de téléphone: _____

N ° de série du moteur (trouvé sur bas du socle du moteur): _____

Compte de cycle (du centre d'information LCD): _____

Votre date d'achat: _____

L'endroit de l'achat: _____

Explication du problème : _____

blendtec®

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

©2014 K-TEC, INC., ALL RIGHTS RESERVED
BLENDTEC IS A REGISTERED TRADEMARK
OF K-TEC, INC.
OWN-RD-218 MANUAL, OWNERS, CLASSIC,
ALL MODELS, FRE (CANADA), REV A, NOV 2014