

SÉRIES DESIGNER



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.....	4
SECTION 4 - INSTALLATION.....	4
SECTION 5 - APERÇU D'UTILISATION.....	6
SECTION 6 - ENTRETIEN ET NETTOYAGE.....	16
SECTION 7 - DÉPANNAGE.....	16
SECTION 8 - GARANTIE.....	17

SECTION 1: DISPOSITIFS DE SÉCURITÉ IMPORTANTS

INFORMATION IMPORTANTE

Veuillez lire les instructions avec soins avant d'utiliser votre mélangeur de la série Designer.

Suivre ces instructions aidera à prévenir les blessures et dommages à l'appareil et assurera que vous ayez la meilleure expérience possible avec votre mélangeur de la série Designer.

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 UTILISER 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 liquide. Ne pas utiliser le mélangeur à l'extérieur lorsqu'il y a des chances de précipitations. Faire cela annulera la garantie.

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 RÉCIPENT 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 AVERTISSEMENT! LORS DE L'UTILISATION DU CYCLE SOUPE

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 ÉTEINDRE LE MÉLANGEUR LORSQU'IL N'EST PAS UTILISÉ

1.13 ÉVITER DE TOUCHER LA DOUILLE D'ENTRAÎNEMENT DU MÉLANGEUR APRÈS UN USAGE INTENSIF

Le mélangeur peut devenir chaud après plusieurs cycles.

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 LES MÉLANGEURS DE LA SÉRIE DESIGNER SONT PRÉVUS POUR L'UTILISATIONS À LA MAISON SEULEMENT! TOUTE UTILISATION DE CE MÉLANGEUR DE LA SÉRIE DESIGNER 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:

- Moteur du mélangeur de la série Designer
- 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. Vous aurez besoin de ces informations lorsque vous contactez Blendtec pour un service ou des questions.

N ° de série du moteur (Trouvé sur le bas du socle du moteur):

Date d'achat: _____

Acheté de: _____

2.3 ENREGISTREMENT DE VOTRE MÉLANGEUR

Enregistrer en ligne à www.blendtec.com/registration

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 Consiste de cycles préprogrammés, d'une glissière tactile capacitive et de divers réglages à une touche selon le modèle
- 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 LED : Affiche le nombre de fois qu'un bouton de cycle a été poussé, la durée restante du cycle et les messages d'erreur.
- 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.
- Cordon d'alimentation: Situé à l'arrière du boîtier du socle du moteur.

3.2 ASSEMBLAGE DU 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: Lame en acier inoxydable conçue de manière unique qui 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. Placer le récipient correctement rempli avec le couvercle en place sur la base du mélangeur.
4. Nous recommandons qu'une protection contre les surtensions soit placée entre le réceptacle et le moteur du mélangeur.

FIGURE 1: ASSEMBLAGE DU RÉCIPIENT DU MÉLANGEUR

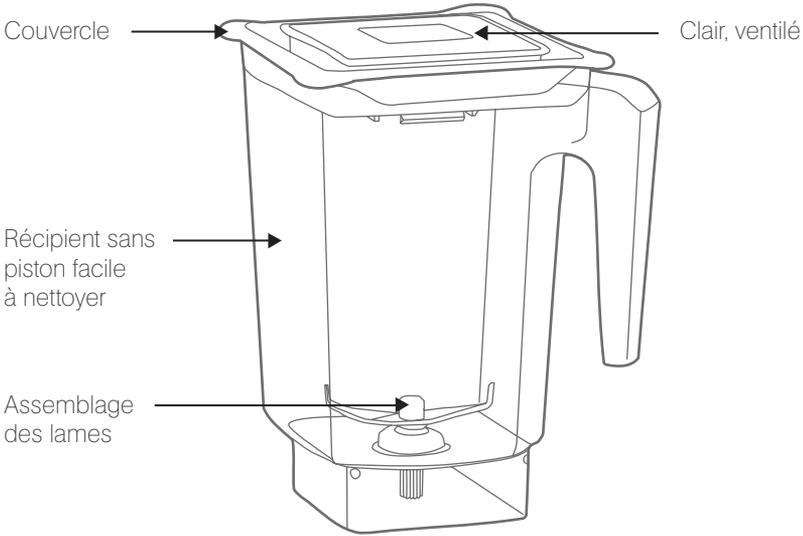
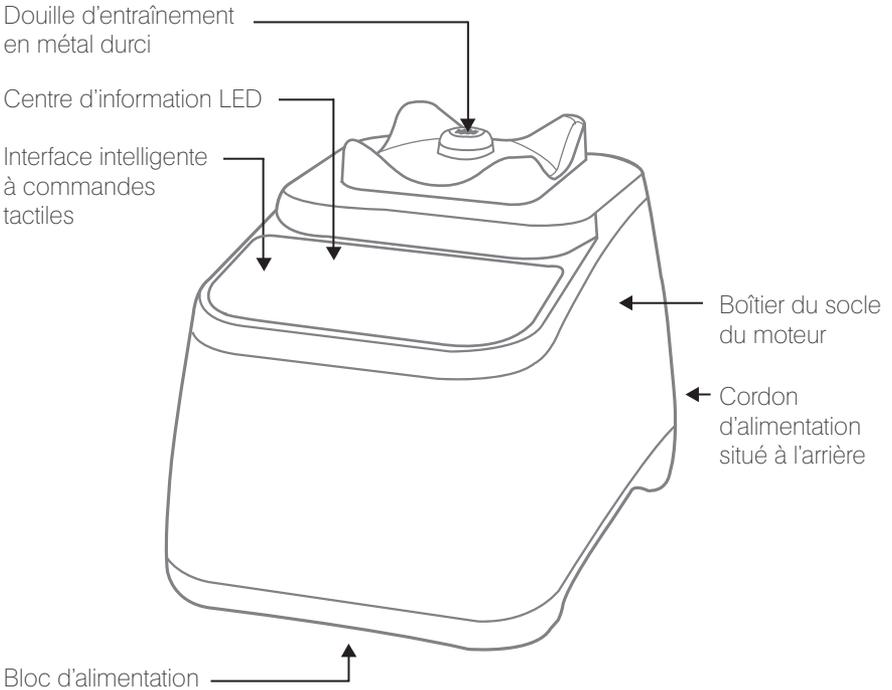


FIGURE 2: SOCLE DU MOTEUR



SECTION 5: APERÇU D'UTILISATION

5.1 INSTRUCTIONS DE RECETTES RAPIDES –

Utiliser ces étapes pour commencer immédiatement.

1. Choisir une recette du livret Blendtec Blending 101 inclus.
2. Assembler tous les ingrédients.
3. Remplir le récipient du mélangeur comme indiqué dans la recette.
4. Brancher le mélangeur.
5. Pousser l'interrupteur situé du côté droit supérieur de l'interface intelligente à commandes tactiles.
6. Un compte de cycle (indiquant le nombre de cycles que le mélangeur a fait) s'affichera dans le centre d'information LED pendant trois seconde après avoir allumé le mélangeur.
7. Mettre le couvercle sur le récipient; s'assurer qu'il repose complètement sur le récipient.
8. Placer le récipient sur le socle, s'assurant que le récipient repose solidement et complètement sur le socle du moteur.
9. Pousser l'icône indiquée dans la recette (ou comme indiqué dans la recette) ou utiliser la glissière pour un contrôle manuel.
10. Lorsque le cycle est complété, enlever le récipient de la base du mélangeur.
11. Enlever le couvercle du récipient et servir comme indiqué dans la recette.
12. Pour de meilleurs résultats, nettoyer immédiatement après l'utilisation.

(See CARE AND CLEANING, 6.1)

5.2 AU SUJET DES CYCLES

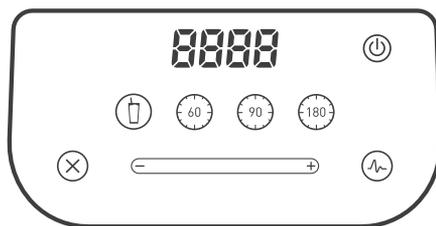
Les cycles du mélangeur sont des cycles minutés conçus pour des types spécifiques de mélange. Ces cycles activés par une seule touche accélèrent, ralentissent et s'arrêtent automatiquement pour que les résultats soient parfaits chaque fois.

Chaque mélangeur dans la série Designer 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
-  **Cycles minutés** – Soupe chaude, pâte à pain
-  **Trempettes** – vinaigrettes, trempettes, sauces et mélange à pâte
-  **Crème glacée** – crème et yogourt glacés, sorbets
-  **Soupes chaudes** – soupes, chocolat chaud, sirops et fondues
-  **Jus complet** – jus, boissons vertes
-  **Nettoyage (Clean)** – cycle de nettoyage automatique
-  **Mélanges à pâte** – sauces, trempettes, vinaigrettes, mélanges à pâte
-  **Boissons mélangées** – boissons mélangées, laits frappés, glace pilée
-  **+10** – ajoute 10 secondes à vos cycles préprogrammés
-  **Pulse** – utilisé pour mélanger, hacher ou émincer à haute vitesse
-  **Blend Rewards** – le Designer 725 affiche un code lorsqu'une étape importante est atteinte et qui peut être échangé en ligne contre des prix

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

5.3 DESIGNER 600



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.

Pour utiliser le cycle Smoothie, remplir votre récipient comme indiqué dans la recette que vous utilisez, fermer le couvercle et appuyer sur l'icône Smoothie. Le mélangeur exécutera le cycle et s'éteindra automatiquement.

CYCLES MINUTÉS - UNE TOUCHE

Le Designer 600 est équipé de trois cycles minutés - une touche : un de 60 secondes, un de 90 secondes et un de 180 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.

PULSE

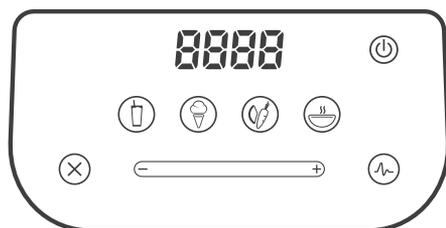
Le bouton Pulse est utilisé pour hacher, émincer, fouetter ou d'autres tâches momentanées qui ne requièrent pas un long cycle. Vous pouvez aussi utiliser le bouton Pulse  pour mélanger rapidement un mélange avant de servir.

Le réglage Pulse fonctionne à la vitesse 7 et fonctionnera seulement si l'icône Pulse  est maintenue enfoncée. Lorsque l'icône est relâchée, le moteur s'arrête.

GLISSIÈRE TACTILE CAPACITIVE

La glissière tactile capacitive vous permet d'ajuster avec précision la vitesse de votre mélangeur. Glisser simplement votre doigt vers la droite pour augmenter la vitesse et vers la gauche pour la diminuer.

5.4 DESIGNER 625



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.

Pour utiliser le cycle Smoothie, remplir votre récipient comme indiqué dans la recette que vous utilisez, fermer le couvercle et appuyer sur l'icône Smoothie. Le mélangeur exécutera le cycle et s'éteindra automatiquement.

CRÈME GLACÉE

Ce cycle est conçu spécifiquement pour les desserts glacés, incluant la crème et le yogourt glacés et les sorbets. Ce cycle accélère et ralentit aux moments appropriés pour assurer que votre mélange reste congelé.

Pour utiliser le cycle Crème glacée, remplir votre récipient comme indiqué dans la recette, placer le couvercle solidement et pousser l'icône crème glacée. Le mélangeur exécutera le cycle et s'éteindra automatiquement. Après avoir créé un dessert glacé, servir immédiatement et ranger ce qui reste dans le congélateur.

JUS COMPLET

Ce cycle est conçu pour mélanger complètement les ingrédients denses et durs, incluant les carottes, le céleri et les graines. Utiliser le cycle jus complet si vous utilisez des fruits et/ou légumes avec des tiges, des graines ou la peau.

Lorsque vous mélangez du jus de carottes ou d'autres jus denses, vous aurez peut-être besoin de répéter le cycle une ou deux fois jusqu'à l'obtention de la texture et consistance désirées.

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

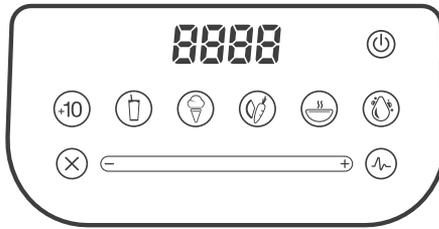
Le bouton Pulse est utilisé pour hacher, émincer, fouetter ou d'autres tâches momentanées qui ne requièrent pas un long cycle. Vous pouvez aussi utiliser le bouton Pulse pour mélanger rapidement un mélange avant de servir.

Le réglage Pulse fonctionne à la vitesse 7 et fonctionnera seulement si l'icône Pulse  est maintenue enfoncée. Lorsque l'icône est relâchée, le moteur s'arrête.

GLISSIÈRE TACTILE CAPACITIVE

La glissière tactile capacitive vous permet d'ajuster avec précision la vitesse de votre mélangeur. Glisser simplement votre doigt vers la droite pour augmenter la vitesse et vers la gauche pour la diminuer.

5.5 DESIGNER 675



+10

Cette icône +10 permet à l'utilisateur d'ajouter des intervalles de 10 secondes à leur cycle. Il agit également comme un cycle indépendant de 10 secondes. Pour utiliser cette fonctionnalité, touchez-le simplement une fois à n'importe quel moment durant le cycle.

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.

Pour utiliser le cycle Smoothie, remplir votre récipient comme indiqué dans la recette que vous utilisez, fermer le couvercle et appuyer sur l'icône Smoothie. Le mélangeur exécutera le cycle et s'éteindra automatiquement.

CRÈME GLACÉE

Ce cycle est conçu spécifiquement pour les desserts glacés, incluant la crème et le yogourt glacés et les sorbets. Ce cycle accélère et ralentit aux moments appropriés pour assurer que votre mélange reste congelé.

Pour utiliser le cycle Crème glacée, remplir votre récipient comme indiqué dans la recette, placer le couvercle solidement et pousser l'icône crème glacée. Le mélangeur exécutera le cycle et s'éteindra automatiquement. Après avoir créé un dessert glacé, servir immédiatement et ranger ce qui reste dans le congélateur.

JUS COMPLET

Ce cycle est conçu pour mélanger complètement les ingrédients denses et durs, incluant les carottes, le céleri et les graines. Utiliser le cycle jus complet si vous utilisez des fruits et/ou légumes avec des tiges, des graines ou la peau.

Lorsque vous mélangez du jus de carottes ou d'autres jus denses, vous aurez peut-être besoin de répéter le cycle une ou deux fois jusqu'à l'obtention de la texture et consistance désirées.

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 (115 ° C) dans le récipient lors de la préparation de soupes ou de plats chauds.

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.

PULSE

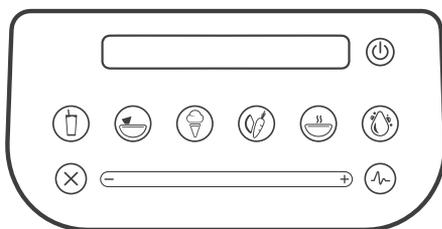
Le bouton Pulse est utilisé pour hacher, émincer, fouetter ou d'autres tâches momentanées qui ne requièrent pas un long cycle. Vous pouvez aussi utiliser le bouton Pulse  pour mélanger rapidement un mélange avant de servir.

Le réglage Pulse fonctionne à la vitesse 7 et fonctionnera seulement si l'icône Pulse  est maintenue enfoncée. Lorsque l'icône est relâchée, le moteur s'arrête.

GLISSIÈRE TACTILE CAPACITIVE

La glissière tactile capacitive vous permet d'ajuster avec précision la vitesse de votre mélangeur. Glisser simplement votre doigt vers la droite pour augmenter la vitesse et vers la gauche pour la diminuer.

5.6 DESIGNER 700



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.

Pour utiliser le cycle Smoothie, remplir votre récipient comme indiqué dans la recette que vous utilisez, fermer le couvercle et appuyer sur l'icône Smoothie. Le mélangeur exécutera le cycle et s'éteindra automatiquement.

TREMPETTES

Ce cycle reste à une vitesse relativement basse pendant des périodes de temps plus courtes. Cela combine vos trempettes, permettant aux saveurs de se mélanger correctement, sans trop mélanger.

Pour utiliser le cycle Trempettes, remplir votre récipient comme indiqué dans la recette que vous utilisez, fermer le couvercle et appuyer sur l'icône Trempettes. Le mélangeur exécutera le cycle et s'éteindra automatiquement.

CRÈME GLACÉE

Ce cycle est conçu spécifiquement pour les desserts glacés, incluant la crème et le yogourt glacés et les sorbets. Ce cycle accélère et ralentit aux moments appropriés pour assurer que votre mélange reste congelé.

Pour utiliser le cycle Crème glacée, remplir votre récipient comme indiqué dans la recette, placer le couvercle solidement et pousser l'icône crème glacée. Le mélangeur exécutera le cycle et s'éteindra automatiquement. Après avoir créé un dessert glacé, servir immédiatement et ranger ce qui reste dans le congélateur.

JUS COMPLET

Ce cycle est conçu pour mélanger complètement les ingrédients denses et durs, incluant les carottes, le céleri et les graines. Utiliser le cycle jus complet si vous utilisez des fruits et/ou légumes avec des tiges, des graines ou la peau.

Lorsque vous mélangez du jus de carottes ou d'autres jus denses, vous aurez peut-être besoin de répéter le cycle une ou deux fois jusqu'à l'obtention de la texture et consistance désirées.

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.

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.

PULSE

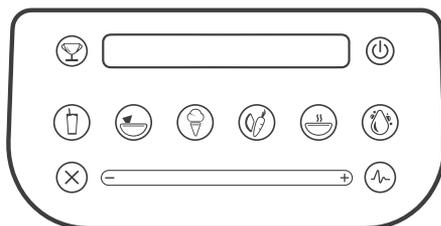
Le bouton Pulse est utilisé pour hacher, émincer, fouetter ou d'autres tâches momentanées qui ne requièrent pas un long cycle. Vous pouvez aussi utiliser le bouton Pulse  pour mélanger rapidement un mélange avant de servir.

Le réglage Pulse fonctionne à la vitesse 7 et fonctionnera seulement si l'icône Pulse  est maintenue enfoncée. Lorsque l'icône est relâchée, le moteur s'arrête.

GLISSIÈRE TACTILE CAPACITIVE

La glissière tactile capacitive vous permet d'ajuster avec précision la vitesse de votre mélangeur. Glisser simplement votre doigt vers la droite pour augmenter la vitesse et vers la gauche pour la diminuer.

5.7 DESIGNER 725



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.

Pour utiliser le cycle Smoothie, remplir votre récipient comme indiqué dans la recette que vous utilisez, fermer le couvercle et appuyer sur l'icône Smoothie. Le mélangeur exécutera le cycle et s'éteindra automatiquement.

DIPS

Ce cycle reste à une vitesse relativement basse pendant des périodes de temps plus courtes. Cela combine vos trempettes, permettant aux saveurs de se mélanger correctement, sans trop mélanger.

Pour utiliser le cycle Trempettes, remplir votre récipient comme indiqué dans la recette que vous utilisez, fermer le couvercle et appuyer sur l'icône Trempettes. Le mélangeur exécutera le cycle et s'éteindra automatiquement.



CRÈME GLACÉE

Ce cycle est conçu spécifiquement pour les desserts glacés, incluant la crème et le yogourt glacés et les sorbets. Ce cycle accélère et ralentit aux moments appropriés pour assurer que votre mélange reste congelé.

Pour utiliser le cycle Crème glacée, remplir votre récipient comme indiqué dans la recette, placer le couvercle solidement et pousser l'icône crème glacée. Le mélangeur exécutera le cycle et s'éteindra automatiquement. Après avoir créé un dessert glacé, servir immédiatement et ranger ce qui reste dans le congélateur.



JUS COMPLET

Ce cycle est conçu pour mélanger complètement les ingrédients denses et durs, incluant les carottes, le céleri et les graines. Utiliser le cycle jus complet si vous utilisez des fruits et/ou légumes avec des tiges, des graines ou la peau.

Lorsque vous mélangez du jus de carottes ou d'autres jus denses, vous aurez peut-être besoin de répéter le cycle une ou deux fois jusqu'à l'obtention de la texture et consistance désirées.



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.



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.



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 l'icône Pulse est maintenue enfoncée. Lorsque l'icône est relâchée, le moteur s'arrête.

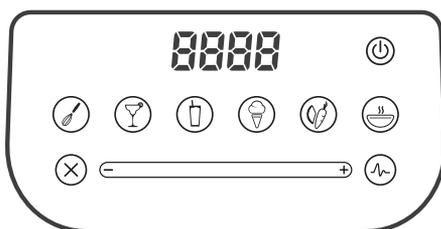
GLISSIÈRE TACTILE CAPACITIVE

La glissière tactile capacitive vous permet d'ajuster avec précision la vitesse de votre mélangeur. Glisser simplement votre doigt vers la droite pour augmenter la vitesse et vers la gauche pour la diminuer.

BLEND REWARDS™

Le Designer 725 récompense les utilisateurs pour un usage continu à travers le programme exclusif de récompenses Blend Rewards. Le Designer 725 compte le nombre de fois qu'un cycle a été complété et affiche un code une fois qu'une certaine étape importante a été atteinte. Le code peut être échangé en ligne contre des livres de recettes, des cartes-cadeaux, des ustensiles, des rabais sur les récipients et plus.

5.8 EXPRESS



MÉLANGE À PÂTE

Ce cycle reste à une vitesse relativement basse pendant des périodes de temps plus courtes. Cela combine vos trempettes, permettant aux saveurs de se mélanger correctement, sans trop mélanger.

Pour utiliser le cycle Mélange à pâte, remplir votre récipient comme indiqué dans la recette que vous utilisez, fermer le couvercle et appuyer sur l'icône Mélange à pâte. Le mélangeur complétera le cycle et s'éteindra automatiquement.

BOISSONS MÉLANGÉES

Ce cycle est utilisé pour les boissons mélangées, les laits frappés et les cafés glacés. Cette période de temps crée une consistance qui est idéale pour ce type de recettes.

Pour utiliser le cycle Boissons mélangées, remplir votre récipient comme indiqué dans la recette, placer le couvercle solidement et pousser l'icône Boissons mélangées.

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.

Pour utiliser le cycle Smoothie, remplir votre récipient comme indiqué dans la recette que vous utilisez, fermer le couvercle et appuyer sur l'icône Smoothie. Le mélangeur exécutera le cycle et s'éteindra automatiquement.

CRÈME GLACÉE

Ce cycle est conçu spécifiquement pour les desserts glacés, incluant la crème et le yogourt glacés et les sorbets. Ce cycle accélère et ralentit aux moments appropriés pour assurer que votre mélange reste congelé.

Pour utiliser le cycle Crème glacée, remplir votre récipient comme indiqué dans la recette, placer le couvercle solidement et pousser l'icône crème glacée. Le mélangeur exécutera le cycle et s'éteindra automatiquement. Après avoir créé un dessert glacé, servir immédiatement et ranger ce qui reste dans le congélateur.

JUS COMPLET

Ce cycle est conçu pour mélanger complètement les ingrédients denses et durs, incluant les carottes, le céleri et les graines. Utiliser le cycle jus complet si vous utilisez des fruits et/ou légumes avec des tiges, des graines ou la peau.

Lorsque vous mélangez du jus de carottes ou d'autres jus denses, vous aurez peut-être besoin de répéter le cycle une ou deux fois jusqu'à l'obtention de la texture et consistance désirées.

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 l'icône Pulse  est maintenue enfoncée. Lorsque l'icône est relâchée, le moteur s'arrête.

GLISSIÈRE TACTILE CAPACITIVE

La glissière tactile capacitive vous permet d'ajuster avec précision la vitesse de votre mélangeur. Glisser simplement votre doigt vers la droite pour augmenter la vitesse et vers la gauche pour la diminuer.

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 qui est disponibles sur certains modèles.
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 cuillères à thé (5-10 ml) de javellisant liquide au chlore.
3. Mélanger pendant 10 secondes pour mélanger l'eau et le javellisant. Laisser le mélangeur 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 abrasive 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 réduire 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!
4. 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 ou exposé à 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'interrupteur est allumé. Si l'interrupteur n'est pas allumé, cela indique qu'il n'y a pas de courant se rendant à l'appareil.
2. S'assurer que le mélangeur est branché.
3. Vérifier le disjoncteur du circuit électrique de la maison ou le fusible pour s'assurer qu'il est à la position Marche.
4. Pousser l'interrupteur situé du côté droit supérieur de la surface à commandes tactiles.
5. Débrancher le cordon d'alimentation du mur, attendre 2-3 secondes puis rebrancher le cordon d'alimentation.

7.2 MESSAGES D'ERREUR S'AFFICHANT



Si cette icône apparaît sur votre mélangeur, cela indique que le moteur est en surchauffe. 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. Le laisser refroidir pendant 20 minutes, puis le rebrancher pour vérifier si l'icône est encore visible. Si l'icône n'a pas disparu après 20 minutes ou plus, veuillez appeler votre représentant Blendtec.



Si cette icône apparaît sur votre mélangeur, cela indique que plus d'un senseur tactile a été touché. Cette icône ne devrait apparaître que si plusieurs senseurs ont été touchés. Si l'icône continue à s'afficher lorsque personne ne touche la surface tactile, débrancher le mélangeur. Si le problème persiste, veuillez contacter un représentant Blendtec.



Si cette icône apparaît sur votre mélangeur, veuillez éteindre et débrancher l'appareil. Vérifier le récipient du mélangeur pour un blocage et l'enlever si nécessaire. Brancher le mélangeur et le mettre en marche à nouveau. Si cette icône est toujours visible sur votre mélangeur, contactez un représentant Blendtec.



Si ce message apparaît dans le centre d'information LED, cela indique qu'il y a eu une erreur. Il y a des messages d'erreur allant d'E-01 à E-06. Si un de ces messages d'erreur apparaît, pousser le bouton d'arrêt pour effacer le message. Si le message d'erreur réapparaît, veuillez contacter un représentant Blendtec.

7.3 CHANGEMENTS 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. Si le bruit est excessivement élevé, veuillez contacter un représentant 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. 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 lâche ou fait un bruit graveleux lorsque tourné à la main, veuillez contacter un représentant Blendtec.

7.4 TEXTURE DU MÉLANGE INSATISFAISANTE

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 boisson 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 enfoncer 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.

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 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 Designer 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:

blendtec[®]

1206 South 1680 West

Orem, UT 84058

1-800-BLENDTEC

(801) 222-0888

Pour le service international sans frais, veuillez contacter:

Australie	1-800-014098
Canada	(855) 230-0888
France	0-800-910346
Japon	0066-33-821731
Mexique	001-855-230-0888
Corée du Sud	003-081-32941
Espagne	900-948733
Taiwan	008-01147146
Royaume-Uni	0800-1510183

Les 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 LED): _____

Votre date d'achat: _____

L'endroit de l'achat: _____

Explication du problème: _____

Avis aux clients australiens:

Nos produits sont vendus avec des garanties qui ne peuvent pas être exclues sous l'Australian Consumer Law. Vous êtes éligible à un remplacement ou remboursement pour une panne majeure et à un paiement pour toutes pertes ou tous dommages raisonnablement prévisibles. Vous êtes également éligible à un remplacement ou une réparation du produit si celui-ci n'est pas d'une qualité acceptable et la panne n'est pas considérée une panne majeure.

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 LED): _____

Votre date d'achat: _____

L'endroit de l'achat: _____

Explication du problème: _____
