

# SERIE PROFESIONAL



ESPAÑOL

blendtec®

MANUAL DEL PROPIETARIO  
Y GUÍA DEL USUARIO

# ÍNDICE

<b>SECCIÓN 1</b> - PRECAUCIONES IMPORTANTES .....	<b>25</b>
<b>SECCIÓN 2</b> - DESEMBALAJE .....	<b>26</b>
<b>SECCIÓN 3</b> - CONOZCA SU NUEVA LICUADORA .....	<b>26</b>
<b>SECCIÓN 4</b> - INFORMACIÓN GENERAL DE INSTALACIÓN Y FUNCIONAMIENTO .....	<b>27</b>
<b>4.1</b> - PROFESIONAL 750™ .....	<b>27</b>
<b>4.2</b> - PROFESIONAL 800™ .....	<b>35</b>
<b>SECCIÓN 5</b> - CUIDADO Y LIMPIEZA .....	<b>35</b>
<b>SECCIÓN 6</b> - RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS .....	<b>38</b>
<b>SECCIÓN 7</b> - GARANTÍA .....	<b>38</b>

## SECCIÓN 1: PRECAUCIONES IMPORTANTES

### INFORMACIÓN IMPORTANTE

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

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

- Mantenga SIEMPRE los dedos, manos, cabello y prendas de vestir alejados de las piezas móviles.
- Mantenga SIEMPRE los utensilios alejados del acoplamiento y las cuchillas durante su funcionamiento, ya que los utensilios pueden dañar las cuchillas o la jarra de la licuadora.
- NUNCA coloque las manos dentro de la jarra o añada sustancias a mano cuando la jarra de la licuadora esté en la base del motor.
- NUNCA toque las cuchillas con los dedos, independientemente de que esté la jarra o no en la base del motor.
- NUNCA coloque la jarra en el acoplamiento si el motor está en funcionamiento.
- NO sacuda o retire la jarra mientras esté en funcionamiento.

Estas precauciones evitarán lesiones personales o daños a la licuadora.

#### 1.2 NUNCA UTILICE LA LICUADORA SI PARECE ESTAR DAÑADA

Si hay fallas en el funcionamiento de la licuadora, llame primero a su agente de servicio. Si la licuadora se ha caído o dañado de alguna manera, devuélvala a un agente de servicio de Blendtec inmediatamente para su revisión, reparación, ajuste eléctrico o mecánico, o su eventual reemplazo.

#### 1.3 NUNCA UTILICE LA LICUADORA SUMERGIDA EN LÍQUIDO

Para protegerse contra el riesgo de descarga eléctrica, no coloque la base del motor en agua ni ningún otro líquido. No use la licuadora al aire libre donde podría llover.

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

Es peligroso colocar utensilios, rocas y vidrio en la jarra. Los daños causados por dichos objetos extraños invalidarán la garantía. Mantenga las manos y los utensilios fuera de la jarra mientras está licuando para reducir el riesgo de lesiones graves a las personas o daños a la licuadora. Los utensilios se pueden utilizar únicamente cuando la licuadora no está funcionando.

#### 1.5 NUNCA UTILICE LA LICUADORA SIN COLOCAR LA TAPA

#### 1.6 NUNCA UTILICE LA LICUADORA CON ACCESORIOS NO SUMINISTRADOS POR BLENDTEC

El uso de cualquier accesorio no autorizado puede causar incendios, choques eléctricos o lesiones, e invalidará la garantía.

#### 1.7 LA JARRA DEBE ESTAR COLOCADA CORRECTAMENTE MIENTRAS ESTÁ EN FUNCIONAMIENTO

#### 1.8 ADVERTENCIA: NO LICUE LÍQUIDOS CALIENTES U OTROS INGREDIENTES CALIENTES

Iniciar el ciclo de licuado con líquido hirviendo o demasiado caliente puede causar quemaduras o provocar que la tapa salga volando.

#### 1.9 TENGA CUIDADO AL LICUAR EN EL CICLO DE SOPA CALIENTE

Al licuar usando el ciclo Hot Soup, la fricción de la cuchilla calentará el contenido. La tapa permitirá aliviar la presión. Tenga cuidado de no entrar en contacto con ningún vapor que salga de la tapa central transparente.

#### 1.10 PRECAUCIONES CON EL CABLE DE ALIMENTACIÓN

- NUNCA utilice un cable o enchufe dañado. Si el cable de alimentación está dañado, este debe ser reemplazado por el fabricante o su agente de servicio autorizado para evitar riesgos.
- NO permita que el cable cuelgue del borde de la superficie de trabajo.
- NUNCA use un cable de extensión con la unidad.
- Desenchufe la licuadora cuando no esté en uso, antes de cambiarla de lugar y durante su limpieza.

#### 1.11 NUNCA INTENTE REPARAR LA UNIDAD DE POTENCIA

Nunca quite la cubierta del motor de la licuadora. El motor de la licuadora no contiene partes que puedan ser ajustadas automáticamente o reparadas por el usuario. Un agente de servicio cualificado debe hacer todos los ajustes de servicio. Quitar la cubierta o intentar realizar ajustes de servicio a la licuadora invalidará la garantía.

#### 1.12 APAGUE EL INTERRUPTOR DE LA LICUADORA CUANDO NO ESTÉ EN USO

#### 1.13 ¡EVITE TOCAR EL ACOPLAMIENTO DE LA LICUADORA O EL EJE DE LA JARRA DESPUÉS DE SU USO!

El acoplamiento y el eje de la jarra de la licuadora pueden alcanzar altas temperaturas después de ciclos de licuado.

#### 1.14 SEGURIDAD

Este aparato no está diseñado para ser usado por personas (incluyendo a niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimiento, a menos que hayan recibido supervisión o instrucciones relativas al uso del aparato por una persona responsable de su seguridad. Es necesario vigilar a los niños para asegurarse de que no jueguen con el aparato.

#### 1.15 ¡ESTA LICUADORA ESTÁ DESTINADA ÚNICAMENTE A USO DOMÉSTICO! CUALQUIER USO DE LA LICUADORA PARA FINES COMERCIALES INVALIDARÁ TODAS LAS GARANTÍAS

#### 1.16 NUNCA UTILICE LA LICUADORA CUANDO ESTÉ LLENA MÁS ALLÁ DEL NIVEL INDICADO EN LA JARRA

### GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

## SECCIÓN 2: DESEMBALAJE

**GUARDE TODOS LOS MATERIALES DE EMBALAJE Y LAS INSTRUCCIONES PARA SU USO POSTERIOR**

### 2.1 DESEMBALAJE DE SU LICUADORA

Debería de haber recibido los siguientes artículos:

- Base del motor de la licuadora serie Profesional
- Jarra con tapa

Se pueden haber incluido documentos adicionales dependiendo de la presentación de que se trate.

1. Retire la base del motor, la jarra y la tapa de la licuadora del embalaje.
2. Desenrolle el cable de alimentación.
3. Verifique que no haya cualquier tipo de material que pueda haber bloqueado los orificios de ventilación en la parte inferior de la base del motor de la licuadora.
4. Inspeccione todos los artículos para verificar que no haya ocurrido daño alguno durante el envío.
5. Si ha ocurrido algún daño, comuníquese con el servicio de atención al cliente de Blendtec (véase página 17) inmediatamente.

### 2.2 ANOTE EL NÚMERO DE SERIE Y LA FECHA DE COMPRA

Anote el número de serie del motor de su licuadora y la fecha de compra en el espacio a continuación. Necesitará estos datos cuando contacte a Blendtec para que le brinden servicio o para hacer preguntas.

Número de serie del motor (Ubicado en la parte inferior de la base del motor): \_\_\_\_\_

Fecha de compra: \_\_\_\_\_

Comprado en: \_\_\_\_\_

### 2.3 REGISTRO DE SU LICUADORA

Regístrela en línea en [www.blendtec.com/registration](http://www.blendtec.com/registration)

## SECCIÓN 3: CONOZCA SU LICUADORA

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

### 3.1 BASE DEL MOTOR DE LA LICUADORA

- Interfaz táctil inteligente: La interfaz consta de velocidades y ciclos predeterminados de un solo toque, así como los botones Stop (Detener) y Pulse (Pulso).
- Acoplamiento de metal endurecido: Está ubicado donde la jarra se acopla con el motor para hacer girar las cuchillas. Está fabricado de metal endurecido.
- Centro de información LCD: Muestra cuántos ciclos de licuado ha realizado su licuadora, el tiempo restante durante los licuados y cualquier mensaje de error.
- Unidad de potencia: Esta unidad se encuentra dentro de la base de motor de la licuadora y contiene los elementos electrónicos computarizados que hacen funcionar la licuadora.
- Cubierta de la base del motor: Alberga la unidad de potencia con un material durable plástico.
- Cable de alimentación: El cable de alimentación se encuentra en la parte posterior de la cubierta de la base del motor.

### 3.2 MONTAJE DE LA JARRA DE LA LICUADORA

El montaje de la jarra de la licuadora incluye la jarra de la licuadora, las cuchillas y la tapa.

- Jarra: La jarra es duradera, sin BPA y fácil de limpiar.
- Ensamblaje de las cuchillas: Las cuchillas de acero inoxidable de diseño exclusivo proporcionan un licuado rápido y consistente.
- Tapa: La tapa sella los líquidos dentro de la jarra durante el licuado.

*NOTA: No se recomienda llenar la jarra de la licuadora más allá de la capacidad indicada.*

## SECCIÓN 4: INFORMACIÓN GENERAL DE INSTALACIÓN Y FUNCIONAMIENTO

### 4.1 PROFESIONAL 750™

#### 4.1.1 INSTALACIÓN

##### Instalación sobre mostrador

1. Coloque la licuadora sobre una superficie plana, limpia y seca. Los orificios de ventilación deben estar despejados para permitir un enfriamiento adecuado durante el uso de la licuadora.
2. Asegúrese de que un tomacorriente esté disponible a menos de dos pies (60 cm) del motor de la licuadora.
3. Coloque la jarra de la licuadora debidamente llena con la tapa en su lugar sobre la base de la licuadora.

##### Preparación para instalación en mostrador

1. Identifique el mejor lugar para instalar su licuadora. Considere la proximidad a los ingredientes, el espacio de mostrador disponible y el acceso a un tomacorriente.
2. Asegúrese de que el lugar cumple todos los requisitos dimensionales (véase la Figura 3).
  - a. La encimera no debe ser más gruesa de 1 1/4 pulgadas (32 mm) para garantizar una ventilación adecuada.

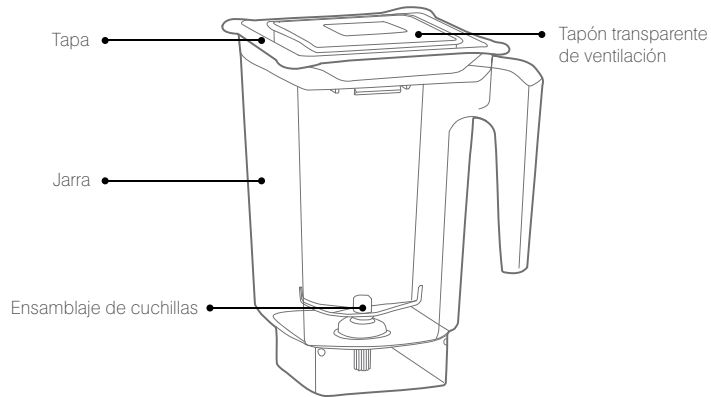
*NOTA: Asegúrese de que haya suficiente circulación de aire por debajo de la base de la licuadora. El aire caliente no debe quedar atrapado debajo de la encimera. No debe almacenarse nada a menos de 3 pulgadas (76 mm) de la parte inferior del motor.*

3. Corte un agujero en la encimera de 4 3/8 pulgadas (111 mm) de ancho y 5 7/8 pulgadas (149 mm) de largo con el lado más corto hacia el usuario (Véase la Plantilla de agujero en la encimera o la Figura 3). Asegúrese de que todos los requisitos de espacio y las mediciones son correctas ANTES de cortar. Se recomienda que consulte con un profesional antes de cortar.

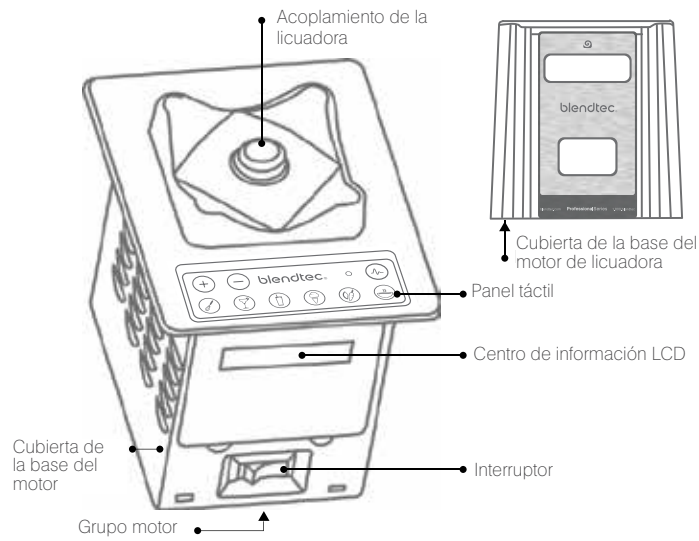
##### Instalación en mostrador

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

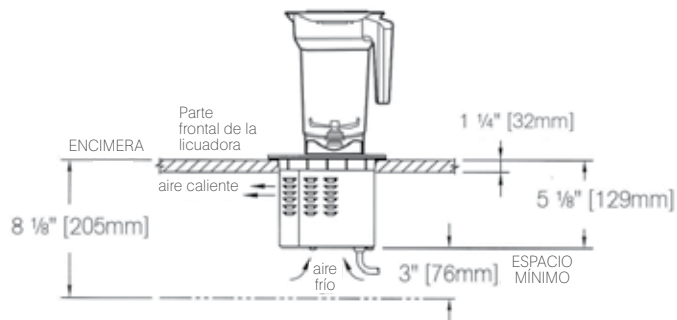
**FIGURA 1. MONTAJE DE LA JARRA DE LA LICUADORA**



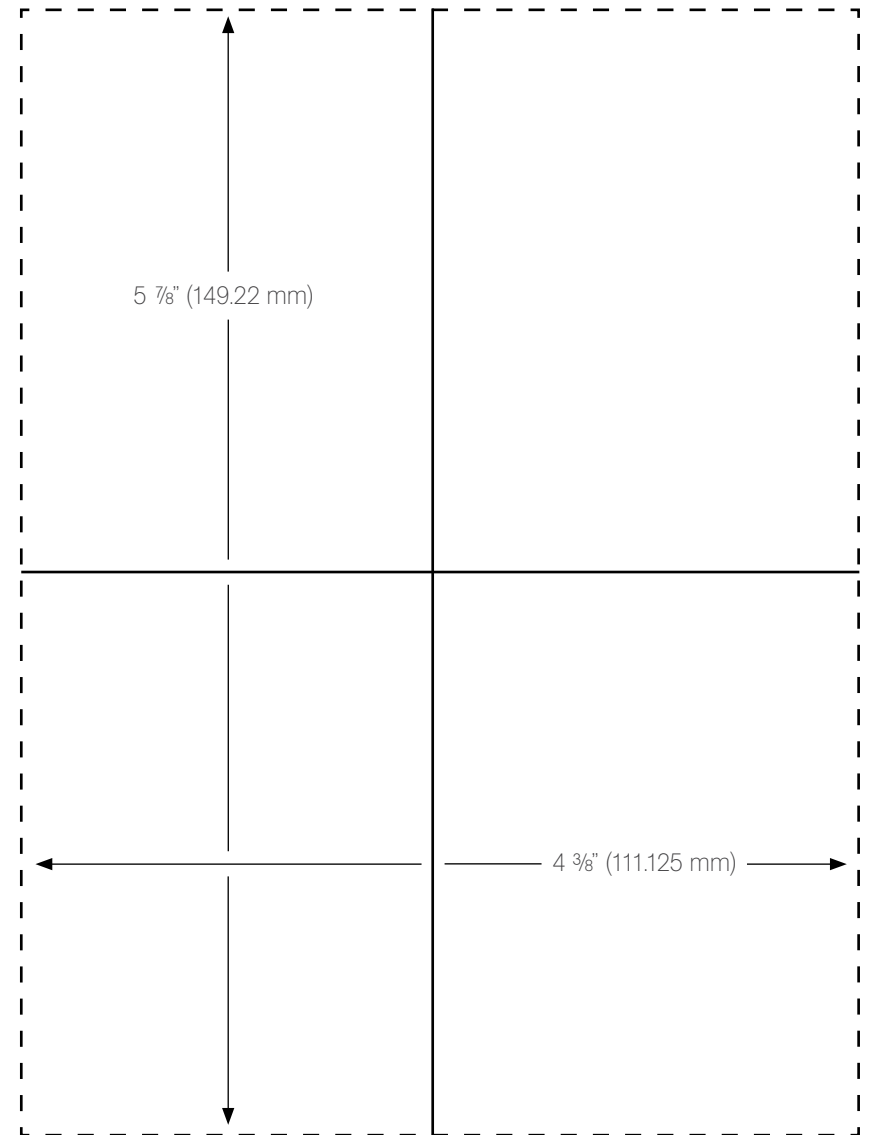
**FIGURA 2: BASE DEL MOTOR**



**FIGURA 3**



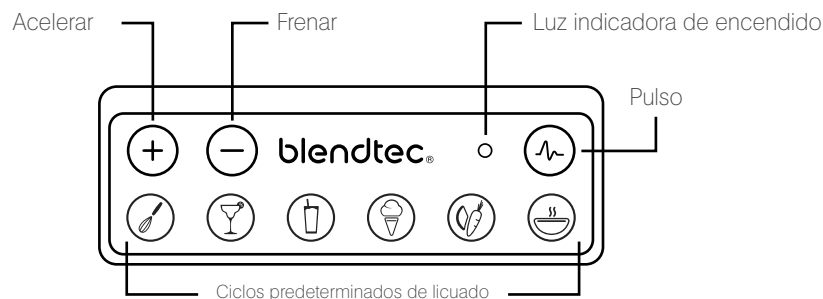
**Plantilla de agujero en la encimera:**



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

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

#### 4.1.3 INTERFAZ DE LA PROFESIONAL 750™



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

Los ciclos de licuado son ciclos cronometrados que han sido diseñados para tipos específicos de licuados. Estos ciclos de un solo toque se aceleran, frenan y apagan de forma automática, por lo que los resultados son perfectos cada vez.

Cada licuadora de la serie Profesional cuenta con varias configuraciones y ciclos predeterminados que proporcionan una amplia gama de recetas y funciones:

- Masas:** salsas, aderezos, aliños, masas
- Cócteles:** cubatas, malteadas, hielo triturado
- Smoothie:** smoothies de frutas, smoothies verdes, malteadas
- Helado:** helado, yogur helado, sorbetes
- Jugo de frutas enteras:** jugos, jugos verdes
- Sopa caliente:** sopas, chocolate caliente, jarabes, fondues
- Pulso:** mezcle, corte o pique rápidamente a alta velocidad

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

Este ciclo permanece a velocidades relativamente bajas durante períodos más cortos de tiempo. Combina sus masas permitiendo que los sabores se licuen correctamente sin mezclar demasiado.

Para utilizar el ciclo Batters, coloque los ingredientes en la jarra, tal como se indica en la receta que esté usando, cierre la tapa y pulse el ícono Batters. La licuadora ejecutará el ciclo y se apagará automáticamente.

#### **MIXED DRINKS (CÓCTELES)**

Este ciclo se utiliza para cubatas, cafés helados y malteadas. La cantidad de tiempo crea una consistencia ideal para este tipo de recetas.

Para utilizar el ciclo Mixed Drinks, coloque los ingredientes en la jarra, tal como se indica en la receta que esté usando, cierre la tapa y pulse el ícono Mixed Drinks.

#### **SMOOTHIE**

Este ciclo ha sido diseñado específicamente para varios tipos de smoothies y bebidas espesas que frecuentemente usan ingredientes densos o congelados. Frena y acelera automáticamente durante el transcurso del ciclo. Esto permite que la licuadora atraiga los ingredientes hacia el vórtice de licuado creando la textura deseada.

Para utilizar el ciclo Smoothie, coloque los ingredientes en la jarra, tal como se indica en la receta que esté usando, cierre la tapa y pulse el ícono Smoothie. La licuadora ejecutará el ciclo y se apagará automáticamente.

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

Este ciclo está diseñado específicamente para postres congelados, incluyendo helados, sorbetes y yogur helado. El ciclo acelera y disminuye de velocidad en los momentos adecuados para garantizar que sus licuados permanezcan congelados. Para utilizar el ciclo Frozen Treats, coloque los ingredientes en la jarra, tal como se indica en la receta que esté usando, cierre la tapa y pulse el ícono Frozen Treats. La licuadora ejecutará el ciclo y se apagará automáticamente. Después de crear su postre congelado, sívalo inmediatamente y guarde el resto en el congelador.

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

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

Al licuar jugo de zanahoria u otros jugos densos, puede tener que repetir este ciclo una o dos veces hasta que se logre la textura y consistencia deseadas.

#### **HOT SOUP (SOPA CALIENTE)**

Este ciclo ha sido diseñado para recetas calientes. La duración del ciclo, en combinación con la velocidad del motor, calienta los ingredientes a una alta temperatura. Este ciclo también puede ser utilizado para chocolate caliente, jarabes y fondue.

Al usar ingredientes frescos, recuerde que la velocidad de la cuchilla genera suficiente calor como para calentar los ingredientes. No añada líquidos o ingredientes que estén a una temperatura superior a 115 °F cuando prepare sopas o recetas calientes.

#### **PULSE (PULSO)**

Use Pulse para cortar, picar, batir y realizar otras funciones momentáneas que no requieren de un largo ciclo de licuado. También puede utilizar Pulse para remover rápidamente un licuado antes de servirlo.

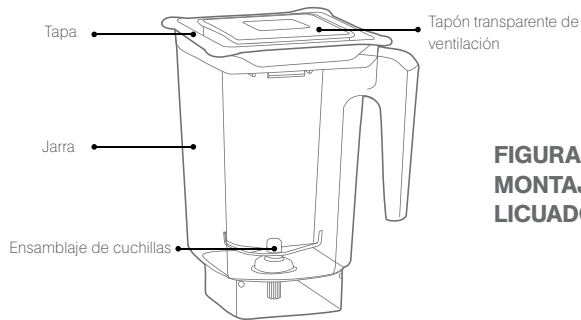
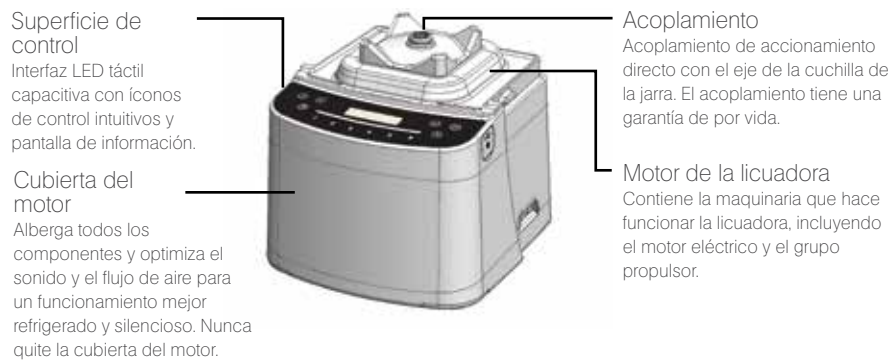
La programación de Pulse funciona a velocidad 7 y se ejecutará únicamente mientras se mantenga presionado el ícono. Cuando se suelta el ícono, el motor se apaga.

## 4.2 PROFESIONAL 800™

### 4.2.1 INSTALACIÓN

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

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

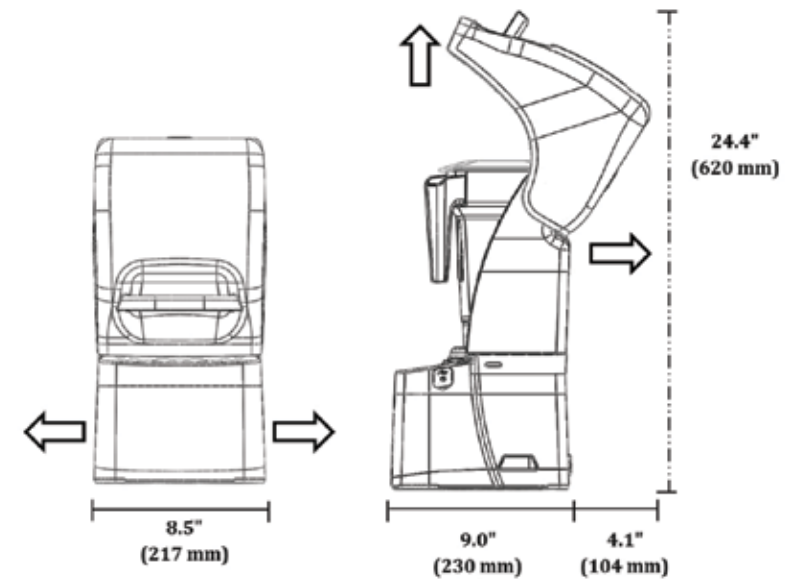


**FIGURA 5. MONTAJE DE LA JARRA DE LA LICUADORA**

**FIGURA 6. AISLAMIENTO ACÚSTICO**



**FIGURA 7. DIMENSIONES DE LA LICUADORA**



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

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

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








### 4.2.3 INTERFAZ DE LA PROFESIONAL 800™



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

Los ciclos de licuado son ciclos cronometrados que han sido diseñados para tipos específicos de licuados. Estos ciclos de un solo toque se aceleran, frenan y apagan de forma automática, por lo que los resultados son perfectos cada vez.

Cada licuadora de la serie Profesional cuenta con varias configuraciones y ciclos predeterminados que proporcionan una amplia gama de recetas y funciones:

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

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

Este ciclo permanece a velocidades relativamente bajas durante períodos más cortos de tiempo. Combina sus aderezos, permitiendo que los sabores se licuen correctamente sin mezclar demasiado.

Para utilizar el ciclo Batters, coloque los ingredientes en la jarra, tal como se indica en la receta que esté usando, cierre la tapa y pulse el ícono Batters. La licuadora ejecutará el ciclo y se apagará automáticamente.

#### **MIXED DRINKS (CÓCTELES)**

Este ciclo se utiliza para cubatas, cafés helados y malteadas. La cantidad de tiempo crea una consistencia ideal para este tipo de recetas.

Para utilizar el ciclo Mixed Drinks, coloque los ingredientes en la jarra, tal como se indica en la receta que esté usando, cierre la tapa y pulse el ícono Mixed Drinks.

#### **SMOOTHIE**

Este ciclo ha sido diseñado específicamente para varios tipos de smoothies y bebidas espesas que frecuentemente usan ingredientes densos o congelados. Frena y acelera automáticamente durante el transcurso del ciclo. Esto permite que la licuadora atraiga los ingredientes hacia el vórtice de licuado creando la textura deseada.

Para utilizar el ciclo de smoothies, coloque los ingredientes en la jarra, tal como se indica en la receta que esté usando, asegure la tapa y pulse el ícono Smoothie. La licuadora ejecutará el ciclo y se apagará automáticamente.

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

Este ciclo está diseñado específicamente para postres congelados, incluyendo helados, sorbetes y yogur helado. El ciclo acelera y disminuye de velocidad en los momentos adecuados para garantizar que sus licuados permanezcan congelados.

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

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

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

Al licuar jugo de zanahoria u otros jugos densos, puede tener que repetir este ciclo una o dos veces hasta que se logre la textura y consistencia deseadas.

#### **HOT SOUP (SOPA CALIENTE)**

Este ciclo ha sido diseñado para recetas calientes. La duración del ciclo, en combinación con la velocidad del motor, calienta los ingredientes a una alta temperatura. Este ciclo también puede ser utilizado para chocolate caliente, jarabes y fondue.

Al usar ingredientes frescos, recuerde que la velocidad de la cuchilla genera suficiente calor como para calentar los ingredientes. No añada líquidos o ingredientes que estén a una temperatura superior a 115 °F cuando prepare sopas o recetas calientes.

#### **PULSE (PULSO)**

Use Pulse para cortar, picar, batir y realizar otras funciones momentáneas que no requieren de un largo ciclo de licuado. También puede utilizar Pulse para remover rápidamente un licuado antes de servirlo.

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

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

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

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

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

## SECCIÓN 5: CUIDADO Y LIMPIEZA

### 5.1 LIMPIEZA

1. Añada 1 taza (240ml) de agua caliente y una gota de jabón líquido en la jarra de la licuadora.
2. Coloque la tapa firmemente en la jarra.
3. Coloque la jarra en la base de la licuadora y, con la mano colocada sobre la tapa, presione el botón de pulso durante 5 segundos.
4. Enjuague bien.
5. Limpie la base y la interfaz de la licuadora usando un paño húmedo.

### 5.2 HIGIENIZACIÓN A LARGO PLAZO

1. Para la higienización a largo plazo, llene la jarra con agua caliente.
2. Añada uno o dos cucharaditas (5 a 10 ml) de cloro en la jarra.
3. Remueva durante 10 segundos para mezclar el agua y la lejía. Deje reposar la mezcla durante cinco minutos en la jarra.
4. Vacíe la mezcla de agua y lejía. Coloque la jarra al revés en el escurridor de platos hasta que se seque.



### 5.3 ADVERTENCIAS Y CONSEJOS DE LIMPIEZA

- No utilice cepillos de cerdas duras o paños/esponjas abrasivas para limpiar la jarra o la base de la licuadora, ya que esto opacará o rayará la superficie.
- NUNCA sumerja el motor de la licuadora en el agua. Evite sumergir la jarra de la licuadora durante más de 5 minutos. La filtración de agua por los sellos inferiores de la jarra reducirá su vida útil. Después de la limpieza, se recomienda almacenar la jarra de la licuadora en posición vertical.
- LA JARRA DE LA LICUADORA ES APTA PARA EL LAVAVAJILLAS ÚNICAMENTE EN LA REJILLA SUPERIOR!
- Las temperaturas extremas dañan el sello inferior de la jarra. Recomendamos lavar a mano para prolongar la vida útil de la jarra de la licuadora. No se recomienda utilizar la jarra a temperaturas superiores al punto de ebullición (212 °F o 100 °C).

## SECCIÓN 6: RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Aunque no prevemos que tenga problemas con su licuadora, en ocasiones ocurren fallos. Utilice las siguientes pautas para determinar si el problema se puede solucionar fácilmente o si requerirá de servicio.

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

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

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

### 6.2 MENSAJES DE ERROR EN PANTALLA

#### PROFESIONAL 750™

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

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

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

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

#### PROFESIONAL 800™



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



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

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

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

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

### 6.3 CAMBIOS EN EL NIVEL DE RUIDO

Si el nivel de ruido de la licuadora ha aumentado en comparación con los niveles iniciales, compruebe si el sonido proviene de la jarra o del motor de la licuadora.

- Motor de la licuadora: Retire la jarra y presione el ícono de pulso. Escuche el motor. Si hay ruido excesivo, comuníquese con su agente de servicio de Blendtec para realizar una evaluación.
- Jarra: Después de comprobar el motor, coloque la jarra en el motor. Haga funcionar el motor durante unos pocos segundos usando el botón de pulso. (Si tiene más de una jarra, pruebe una jarra diferente para determinar si el sonido es diferente). Si una jarra presenta demasiado ruido o si la cuchilla parece floja o suena "áspera" cuando se gira manualmente, comuníquese con su centro de servicio de Blendtec.

### 6.4 TEXTURA DE LICUADO INSATISFACTORIA

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

- Asegúrese de que el licuado no forme cavidades durante el ciclo. La cavitación es una condición en la cual una bolsa de aire se forma dentro de la bebida porque la mezcla está demasiado fría o es demasiado sólida. La cuchilla de la licuadora gira entonces libremente en esa cavidad. Este problema puede corregirse aumentando la temperatura de la mezcla ya sea eliminando parte del hielo, aumentando la cantidad de líquido o asegurándose de que la temperatura de los ingredientes congelados utilizados en la receta nunca sean inferiores a 10 grados Fahrenheit (-12 grados Celsius).
- Si la bebida se mezcla bien, pero no ha tenido tiempo suficiente para hacerlo por completo, aumente el tiempo del ciclo. Pruebe con un ciclo más largo o presione y sostenga el botón de pulso durante el tiempo adicional de licuado requerido.
- ¿HA PROBADO CON TODO? Si las sugerencias anteriores no funcionan, comuníquese con un agente de servicio de Blendtec para obtener ayuda adicional.

**LAS INSTRUCCIONES QUE APARECEN EN ESTE MANUAL NO PRETENDEN ABARCAR TODAS LAS POSIBLES CONDICIONES O SITUACIONES QUE PUDIERAN OCURRIR. SE DEBE USAR UN BUEN CRITERIO CUANDO UTILICE ESTE O CUALQUIER OTRO APARATO.**

## SECCIÓN 7: GARANTÍA

### DESCRIPCIÓN DE LA GARANTÍA

El montaje de la base del motor y la jarra, incluyendo todas las piezas móviles de la jarra, tienen una cobertura contra fugas o roturas durante el período de garantía. Las garantías comienzan a partir de la fecha de compra.

No se incluyen dentro de esta garantía los daños estéticos, mal uso del producto, uso irrazonable, daños causados por un accidente (incluyendo incendios, inundaciones, terremotos y otros desastres naturales), alteración del producto, uso de accesorios no autorizados por Blendtec, servicio realizado o que se haya intentado realizar por parte de agencias de servicio no autorizadas, unidades que tengan modificaciones o unidades que han sido utilizadas para fines comerciales.

La calidad de las licuadoras Blendtec es insuperable. Podrá disfrutar de años de servicio confiable y excepcional de su licuadora Blendtec serie Profesional.

**ESTA GARANTÍA SE APLICA ÚNICAMENTE A LOS PRODUCTOS VENDIDOS POR BLENDTEC O SUS DISTRIBUIDORES AUTORIZADOS**

### Garantía limitada

Blendtec garantiza que el motor de la licuadora esté libre de defectos en los materiales y la mano de obra durante el período de garantía. Durante este período, a criterio de Blendtec, se repararán dichos defectos o se reemplazará el producto sin costo. Selecciones y colores discontinuados o artículos de edición limitada serán reemplazados por el producto actual equivalente más cercano. Esta garantía no cubre daños causados por uso incorrecto, accidente o negligencia. Todas las garantías, incluyendo las garantías implícitas de idoneidad y comerciabilidad, entre otras, están limitadas al período de duración de la garantía provista para la jarra y el motor. Cualquier unidad enviada para su reparación deberá estar acompañada del comprobante de compra original. Para reparaciones dentro de garantía, Blendtec proporcionará franqueo prepago. Para reparaciones fuera de garantía, el franqueo debe ser contratado y pagado por el cliente. Envíe todas las unidades para su reparación a:

**blendtec**

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

Para servicio telefónico gratuito internacional, comuníquese con:

Australia	1-800-014098
Canadá	(855) 230-0888
Francia	0-800-910346
Japón	0066-33-821731
México	001-855-230-0888
Corea del Sur	003-081-32941
España	900-948733
Taiwán	008-01147146
Reino Unido	0800-1510183

**Algunos estados no permiten exclusión de garantías y, por lo tanto, es posible que las limitaciones indicadas anteriormente no se apliquen. Fuera de los Estados Unidos y Canadá, es posible que se apliquen otras garantías. Se invalidará la garantía si se utiliza el aparato fuera del país para el que estaba destinado.**

## DURANTE EL PERÍODO DE LA GARANTÍA

1. Comuníquese con Blendtec de inmediato para diagnosticar el problema. Asegúrese de tener a mano el número de serie de la licuadora, así como una descripción del problema. No trate de hacer sus propias reparaciones. Las reparaciones realizadas por personas distintas a los representantes de servicio autorizados por Blendtec invalidará la garantía. Muchos problemas pueden resolverse simple y rápidamente por teléfono.
2. Si el problema no puede ser resuelto por teléfono, puede ser necesario reemplazar la licuadora. Si la licuadora se encuentra dentro del período de garantía, Blendtec reparará o reemplazará la unidad sin costo alguno. No se incluyen los daños estéticos ni el mal uso.
3. Al recibir las instrucciones de Blendtec, coloque su unidad dentro de una caja y adjunte la información siguiente:

Su nombre: \_\_\_\_\_

Dirección: \_\_\_\_\_

Número de teléfono: \_\_\_\_\_

Número de serie del motor (ubicado en la parte inferior de la base del motor): \_\_\_\_\_

Cuenta de ciclo (desde el Centro de información LED): \_\_\_\_\_

Su fecha de compra: \_\_\_\_\_

Lugar de compra: \_\_\_\_\_

Una explicación del problema: \_\_\_\_\_

## FUERA DE GARANTÍA

1. Comuníquese con Blendtec para diagnosticar el problema. Asegúrese de tener a mano el número de serie de la licuadora, así como una descripción del problema. No trate de hacer sus propias reparaciones. Muchos problemas pueden resolverse simple y rápidamente por teléfono.
2. Si la licuadora está fuera de garantía y usted desea repararla, llame al servicio de atención al cliente y tenga a mano su número de serie, fecha de compra y lugar de compra para que podamos darle más instrucciones sobre cómo enviar su aparato para su reparación fuera de garantía.
3. Al enviar su licuadora, incluya lo siguiente:

Su nombre: \_\_\_\_\_

Dirección: \_\_\_\_\_

Número de teléfono: \_\_\_\_\_

Número de serie del motor (ubicado en la parte inferior de la base del motor): \_\_\_\_\_

Cuenta de ciclo (desde el Centro de información LED): \_\_\_\_\_

Su fecha de compra: \_\_\_\_\_

Lugar de compra: \_\_\_\_\_

Una explicación del problema: \_\_\_\_\_

### **Aviso a los clientes australianos:**

Nuestros productos cuentan con garantías que no pueden excluirse de conformidad con la ley australiana de protección al consumidor. Usted tiene derecho a recibir un reemplazo o reembolso en caso de una falla grave y derecho a recibir una indemnización a causa de otros daños o pérdidas previsibles. También tiene derecho a que se reparen o reemplacen los productos si resulta que la calidad de estos no es aceptable y la falla no supone una falla grave.