



# ***MANUAL DE USUARIO***

# ATENCIÓN: INFORMACIÓN IMPORTANTE

**¿HUELE ALGO QUEMANDO? NO SE PREOCUPE, REALIZAMOS PRUEBAS EXHAUSTIVAS EN CADA UNO DE NUESTROS MOTORES. UN LEVE OLOR A QUEMADO ES NORMAL Y ES SÓLO EL MOTOR NUEVO ACTIVÁNDOSE.**

Llámenos y lo atenderemos con gusto. Si tiene preguntas o tiene problemas con el producto, visite nuestra página de preguntas frecuentes **<https://blendtecmex.com/faq>** o llame al **55 4439 5220**. A nuestro equipo de atención al cliente le encantaría ayudar.

Si se encuentra fuera de México, comuníquese con nuestros socios internacionales para obtener ayuda:

**[www.blendtec.com/international-dealers](http://www.blendtec.com/international-dealers)**

Para obtener información sobre las pruebas químicas de RoHS, visite **[www.blendtec.com/compliance/rohs](http://www.blendtec.com/compliance/rohs)**

## INFORMACIÓN DE GARANTÍA

Visite **<https://hlw.com.mx/pages/garantia>** para registrar el producto y activar la garantía. Para obtener información sobre la garantía de su producto, visite: **[www.hlw.com.mx](http://www.hlw.com.mx)**

---

**AVISO A LOS CLIENTES DE MÉXICO:** El tiempo de garantía en México es diferente al que hay en Estados Unidos u otros países, esto debido a la gran variedad de climas que hay en el país y la cultura. Siendo así su garantía de **2 años en el motor y en piezas con defectos de fábrica**. Sólo aplica la garantía en los modelos disponibles para venta en el país.

# CONTENIDO

Consideraciones importantes

## **BÁSICOS DE LA LICUADORA**

Versatilidad

Uso de la Jarra

Limpieza de la Jarra

## **PRODUCTOS**

Licadoras y Accesorios

## **INICIO RÁPIDO, PREGUNTAS FRECUENTES Y SOLUCIÓN DE PROBLEMAS**

Inicio rápido - Iconos del panel táctil

Preguntas frecuentes y solución de problemas

**¡Esta licuadora está diseñada solo para uso doméstico! Cualquier uso de esta licuadora con fines comerciales anula todas las garantías.**

# CONSIDERACIONES IMPORTANTES

Lea todas las instrucciones cuidadosamente antes de usar la licuadora Blendtec®. Seguir estas instrucciones ayudará a evitar lesiones y daños a la máquina, lo que garantizará que tenga la mejor experiencia posible con la licuadora.

## **Evite el contacto con las piezas móviles.**

- SIEMPRE mantenga los dedos, las manos, el cabello y la ropa alejados de todas las partes móviles.
- SIEMPRE mantenga todos los utensilios alejados de la toma de corriente y la cuchilla de la jarra de la licuadora durante el funcionamiento, ya que los utensilios pueden dañar la cuchilla o la jarra de la licuadora.
- NUNCA ponga las manos en la jarra de la licuadora ni agregue sustancias con la mano cuando la jarra de la licuadora esté en la base del motor.
- NUNCA toque la cuchilla con los dedos, ya sea que esté encendida o fuera de la base del motor.
- NUNCA coloque la jarra si el motor de la licuadora está funcionando.
- NO balancee ni retire la jarra de la licuadora durante el funcionamiento.

**Estas precauciones ayudarán a evitar lesiones personales y/o daños a la licuadora.**

## **Nunca opere la licuadora si parece dañada.**

Si la licuadora no funciona correctamente, llame inmediatamente a un agente de servicio autorizado de Blendtec. Si se cae o se daña de alguna manera, devuelva la licuadora a un agente de

servicio de Blendtec inmediatamente para que la examine, la repare, haga ajuste eléctrico o mecánico, o su posible reemplazo.

## **Nunca opere la licuadora en líquido.**

Para protegerse contra el riesgo de descarga eléctrica, no coloque la base del motor en agua u otro líquido. No use la licuadora al aire libre donde se puede mojar. Esto anulará la garantía.

## **Nunca coloque en la jarra artículos que no sean alimentos.**

Los utensilios, piedras, vidrio y otros artículos que no son alimentos son peligrosos si se colocan en el frasco. Los daños causados por dichos objetos extraños anularán la garantía. Mantenga las manos y los utensilios fuera de la jarra mientras licúa para reducir el riesgo de lesiones graves a las personas o daños a la licuadora. Los utensilios solo se pueden usar cuando la licuadora no está funcionando.

## **Nunca opere la licuadora sin la tapa en su lugar.**

**Este producto NO debe utilizarse durante más de 5 minutos continuos.**

## **Nunca opere la licuadora usando accesorios que no sean de Blendtec.**

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

# CONSIDERACIONES IMPORTANTES

**La jarra de la licuadora debe estar en su lugar correctamente mientras el electrodoméstico está operando.**

**Advertencia, no mezcle líquidos calientes u otros ingredientes calientes.**

Comenzar los ciclos de licuado con líquidos hirviendo o muy calientes puede resultar en quemaduras o hacer que la tapa se salga volando.

**Tenga cuidado al licuar en el ciclo caliente/sopa.**

Al licuar en el ciclo de sopa caliente, la fricción de la cuchilla calentará el contenido. La tapa ventilada permitirá aliviar la presión. Tenga cuidado de no entrar en contacto con el vapor que sale de la tapa central transparente.

**Precauciones con el cable de alimentación**

- NUNCA opere con un cable o enchufe dañado. Si el suministro del cable está dañado debe ser reemplazado por el fabricante o agente de servicio autorizado para evitar un peligro.
- NO permita que el cable cuelgue del borde de la superficie de trabajo.
- NUNCA use un cable de extensión con la unidad.
- Desenchufe el motor de la licuadora cuando no esté en uso, antes de cambiar la ubicación de la licuadora o de limpiarla.

**Nunca intente reparar la base de la licuadora.**

Nunca quite la cubierta del motor de la licuadora. El motor de la licuadora no contiene piezas autoajustables o reparables. Un servicio calificado o agente de Blendtec debe hacer todos los ajustes del servicio. Quitar la tapa o intentar reparar la licuadora anulará la garantía.

**Apague la máquina cuando no esté en uso.**

El interruptor de encendido de todas las licuadoras Classic se encuentra en la parte posterior de la cubierta del motor de la licuadora. El botón de apagado para todas las licuadoras serie Designer y Professional 800 se encuentran en la esquina superior derecha del panel táctil.

**Evite tocar el impulsor de la licuadora o el eje de la jarra ¡Después de su uso!**

El impulsor de la licuadora y el eje de la jarra pueden calentarse mucho después de ciclos de mezcla.

**Instrucciones especiales de seguridad relativas a los accesorio Blendtec Go.**

- NUNCA opere el accesorio Blendtec GO a menos que la taza esté firmemente conectado al micronizador.
- NUNCA use el ciclo de sopa ni opere la licuadora por más de 60 segundos con el accesorio GO conectado.

**La seguridad**

Este aparato no está diseñado para ser utilizado por personas (niños incluidos) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o falta

# CONSIDERACIONES IMPORTANTES

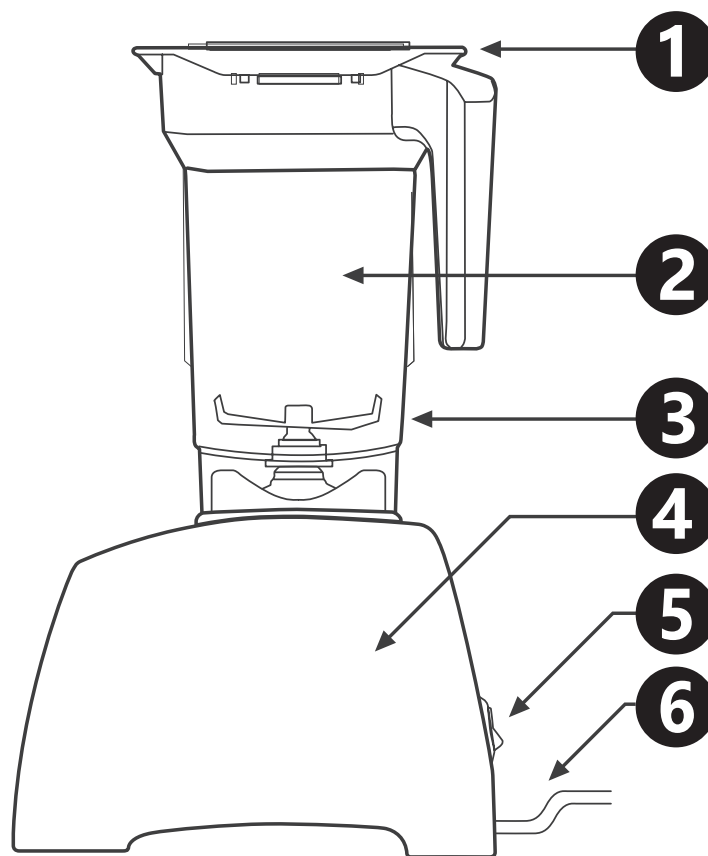
de experiencia y conocimientos, a menos que se les haya sido otorgada supervisión o hayan recibido instrucciones relativas al uso del aparato por una persona responsable de su seguridad. Los niños deben ser supervisados para asegurarse de que no jueguen con el aparato.

## Instalación sobre el mostrador

- Seleccione una ubicación que esté cerca de un tomacorriente. Considere también proximidad a los ingredientes, así como espacio disponible en el mostrador.
- Coloque la licuadora en el mostrador en un lugar donde la entrada de aire, de las rejillas de ventilación a los lados y el escape en la parte posterior de la licuadora estén sin obstrucciones.
- Asegúrese de que haya suficiente espacio encima y alrededor de la unidad para permitir el movimiento sin trabas.
- Enchufe la unidad en un tomacorriente con protección eléctrica adecuada.
- Para obtener instrucciones de instalación de su licuadora, consulte el manual de usuario que viene en su caja.

**¡Esta licuadora está diseñada solo para uso doméstico!** cualquier uso de esta licuadora con fines comerciales anula toda la garantía.

**Nunca opere la licuadora con más de la capacidad marcada en la jarra.**



1. TAPA
2. JARRA FÁCIL DE LIMPIAR
3. MONTAJE DE CUCHILLA
4. CUBIERTA DE LA BASE DEL MOTOR
5. BOTÓN DE ENCENDIDO
6. CABLE DE ALIMENTACIÓN

# VERSATILIDAD

Blendtec es más que una licuadora, también se puede usar para otras aplicaciones en la cocina, que incluyen:



## **Mezcla**

Esta función básica se puede utilizar para hacer batidos, licuados, bebidas, crema batida y aderezos para ensaladas.

Para una mezcla básica, seleccione la velocidad deseada y ejecute hasta que prefiera o hasta que logre la consistencia deseada.



## **Molienda húmeda**

La licuadora actúa como un molinillo al moler alimentos que contienen humedad, como granos remojados y carne cruda.

Use la función de pulso para moler a la consistencia deseada.

Asegúrese de limpiar bien la licuadora después de moler carne cruda para evitar la contaminación cruzada.



## **Molienda en seco**

Rompe o muele legumbres o granos enteros para usar en cereales calientes, horneados y panes.

Para moler granos, pulse hasta el grado deseado de finura o use los controles manuales de velocidad, licue más tiempo para granos más finos.

La molienda en seco también se usa para hacer migas de pan o triturar galletas. Pulse hasta alcanzar la consistencia deseada.



## **Jugo de alimentos integrales**

El jugo de alimentos integrales brinda todos los beneficios para la salud tanto del jugo como de la fibra que se encuentra en la fruta o verdura.

Para crear jugos enteros, licúa a temperatura alta durante 50 segundos.

# VERSATILIDAD

Blendtec es más que una licuadora, también se puede usar para otras aplicaciones en la cocina, que incluyen:



## **Picado húmedo**

El picado húmedo es una manera fácil de picar ingredientes como zanahorias y apio. Simplemente agregue agua con el alimento que desea cortar, ayuda a que los ingredientes circulen en el frasco. Después de terminar de picar, recuerde colar los ingredientes picados. También puedes usar los sobrantes líquidos para batidos, salsas y sopas.

Para picar en húmedo, pulsa de 8 a 12 veces o hasta obtener la consistencia deseada.



## **Picado en Seco**

La licuadora puede picar nueces, quesos duros, coco y otros ingredientes duros, de manera fácil, rápidamente y con menos desorden para limpiar. Cuando corte en seco, use la función de pulso o mezcle a una velocidad media-alta. Para mejores resultados, pique los ingredientes en pequeños lotes.



## **Golosinas congeladas**

La licuadora puede preparar helado suave, sorbete, yogur congelado, y más. Para recetas congeladas, mezcle a velocidad baja durante 15 segundos, luego mezcle de medio a alto hasta alcanzar la consistencia deseada.



## **Rebozados**

Después de moler los granos, se puede usar el mismo frasco para combinar harina e ingredientes húmedos en masas.

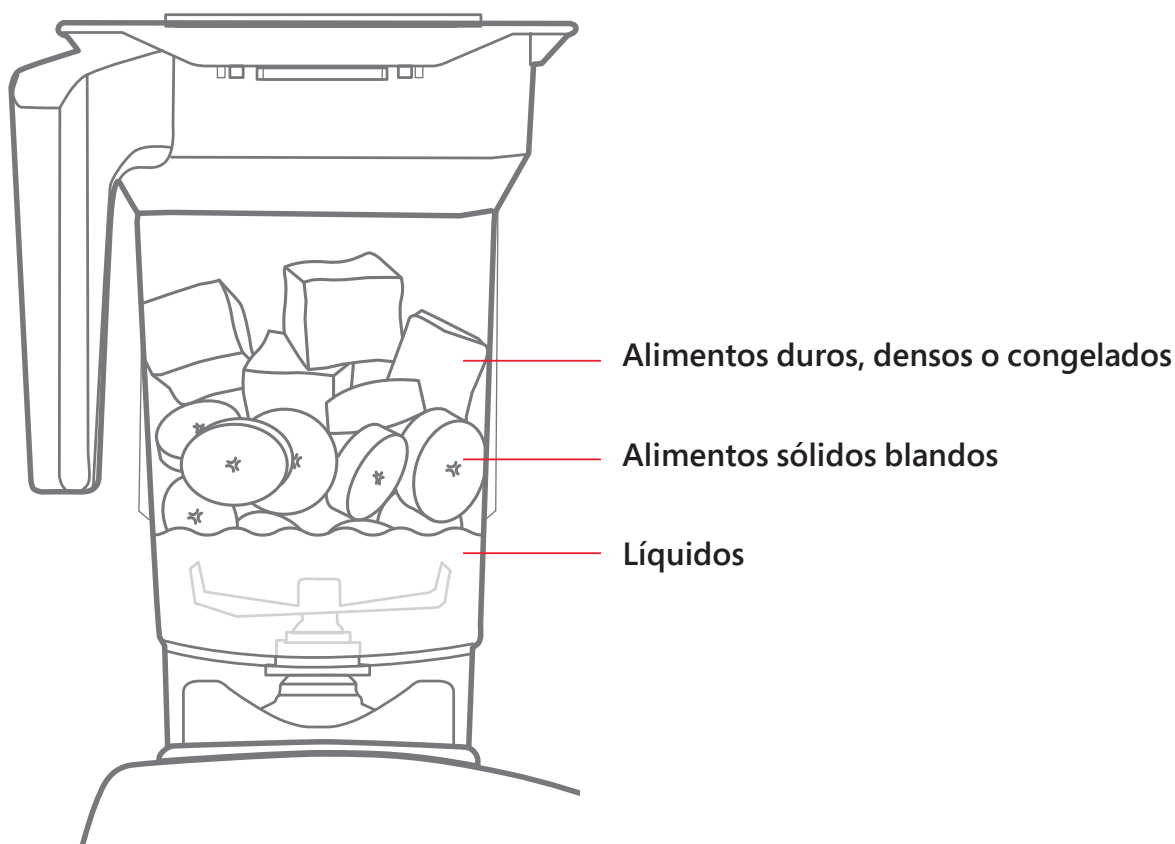


# USO DE JARRA

Para mejores resultados, siempre cargue los ingredientes en el frasco en este orden:

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

Cargar el frasco correctamente ayuda a reducir la cavitación. Para obtener más información sobre la cavitación, consulte la sección Solución de problemas.



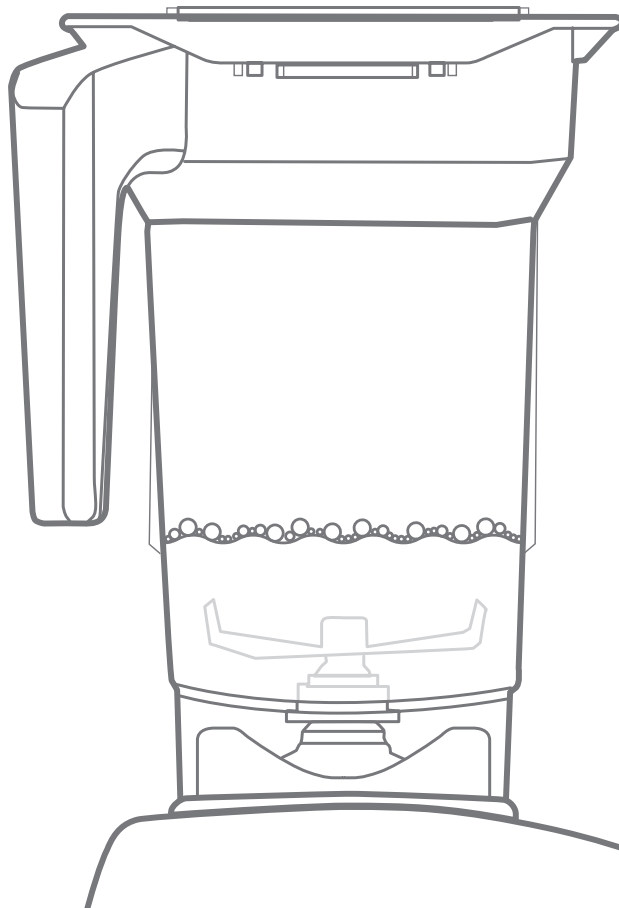
**Nota:** Cuando utilice el accesorio Blendtec GO, invierta el orden de carga, agregando primero hielo e ingredientes duros a la jarra, luego ingredientes blandos y líquidos.

# LIMPIEZA DE LA JARRA

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

1. Agregue una taza (240 ml) de agua y una gota de jabón para platos al frasco.
2. Coloque la jarra en la licuadora; presione Ciclo de limpieza o pulse durante 10 segundos.
3. Retire y enjuague con agua tibia.

Para limpiar la base del motor, simplemente límpiela con agua o jabón suave para platos. El uso de otros productos químicos puede causar daños estéticos a la base de la licuadora.



# PRODUCTOS Y ACCESORIOS

Cada una de nuestras licuadoras y accesorios están diseñados para hacer la vida más fácil en la cocina. Nuestros productos no solo brindan mezclas suaves, sino que también son diseñados para proporcionar un funcionamiento seguro y fácil limpieza.



## Total

Todo el poder y las características que hicieron de Blendtec la elección de los profesionales.

- Base de motor Total
- Jarra sin BPA con tapa ventilada



## Classic

Potencia de grado profesional y combinación increíble, versatilidad para traerte la Classic, el último dispositivo todo en uno.

- Base de motor Clásica
- Jarra sin BPA con tapa ventilada



## Designer

La Designer ofrece opciones avanzadas de tecnología de mezcla y una amplia gama de características fáciles de usar.

- Base de motor de Diseñador
- Jarra sin BPA con tapa ventilada



## Professional

Trae lo mejor de lo mejor de una licuadora profesional en tu cocina.

- Base de motor Profesional
- Jarra sin BPA con tapa ventilada

**MODELOS DISPONIBLES**

# PRODUCTOS Y ACCESORIOS



## Jarra Wildside+™

El tarro WildSide+ cuenta con dos crestas verticales en el interior de sus paredes para hacer un patrón de mezcla aún más acelerado.

- Recetas de gran volumen
- Batidos
- Dips y rebozados
- Jugo entero



## Jarra Fourside™

El vaso FourSide aprovecha de manera efectiva el poder de su licuadora Blendtec, empuja los alimentos para una mejor mezcla, es perfecto para:

- Helado
- Moler granos
- Sopas
- Batidos
- Dips y rebozados

**MODELOS DISPONIBLES**

# INICIO RÁPIDO - ICONOS DEL PANEL TÁCTIL

Los ciclos de mezcla son ciclos cronometrados diseñados para tipos específicos de mezclas. Estos ciclos de un solo toque aceleran, reducen la velocidad y se apagan automáticamente para la facilidad de uso. Las licuadoras pueden presentar algunos de los siguientes ciclos y configuraciones preprogramados para adaptarse a una amplia gama de recetas y funciones



## Dips

Aderezos, salsas, salsas, rebozados



## Jugo Entero

Jugos verdes, bebidas



## Smoothies

Batidos de frutas, batidos verdes



## Bebidas Mixtas

Bebidas mezcladas, cócteles



## Sopa caliente

Sopas, chocolate caliente, siropes, fondues



## Rebozadas

Salsas, dips, aderezos, rebozados



## Postres Helados

Helados, yogurt helado, sorbetes



## Limpieza

Ciclo de limpieza automático



## Modo

Cambiar con un toque entre ciclos de mezcla manual a preprogramado



## Acelerar

Aumentar manualmente la velocidad de la mezcla



## Reduce la velocidad

Reducir manualmente la velocidad de la mezcla



## Detener

Se utiliza para detener manualmente el ciclo de mezcla



## Velocidad incremental

Ciclos que se mezclan en velocidades Lo, Med-Lo, Med, Med-Hi y Hi.



## Pulso

Se utiliza para remover rápidamente, picar carne, picar a alta velocidad.



## Ciclos cronometrados

sopas calientes, rebozados



## +10

Agrega 10 segundos al ciclo

## Deslizadores Táctiles Capacitivos

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



# PREGUNTAS FRECUENTES Y SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

## **Ruido de molienda más fuerte de lo normal (Jarra o base de motor)**

Retire el frasco de la base y ejecute un ciclo de batido normal. Este le permitirá escuchar el motor solo e identificar cualquier anomalía o sonidos extraños.

Si no se identifican sonidos anormales, la jarra puede ser el tema. Consulte la sección sobre solución de problemas de la jarra en su manual.

## **Error "E-02 Sobrecarga"**

Si la licuadora muestra un error "E-02" o "Sobrecarga", déjela reposar desenchufado durante cinco minutos y luego ejecútelo sin la jarra. Si el motor funciona normalmente sin la jarra, agregue una taza de agua a la jarra y vuelva a colocar en la licuadora. Ejecute el ciclo de batidos. Si persiste el problema llame a Atención al cliente.

## **Sin poder o potencia**

Compruebe el interruptor de alimentación principal de la máquina. Asegúrese de que esté en posición de encendido. Si el problema persiste, conecte la unidad a un tomacorriente diferente. Si aún no hay energía, comuníquese con Atención al cliente.

## **Error de "sobretemperatura"**

Desenchufa la licuadora y déjala reposar de 5 a 10 minutos. ejecutar la licuadora en el ciclo de batidos. Si el problema persiste, póngase en contacto con Atención al cliente.

## **Olor a humo o a quemado**

Ocasionalmente puede producirse un olor a humo o a quemado. Si usted tiene alguna pregunta, comuníquese con Atención al cliente.

## **Solución de problemas del tarro**

Después de asegurarse de que el eje haya tenido tiempo de enfriarse (mínimo tres minutos), agarre el eje de metal en el fondo del frasco con los dedos y gire. El eje debe hacer un giro suave, de manera silenciosa con poca resistencia. Si experimenta un resultado diferente, consulte la sección de preguntas frecuentes en nuestro sitio web o comuníquese con Atención al Cliente.

# PREGUNTAS FRECUENTES Y SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

## Error al tocar

Limpie el panel táctil con un paño seco no abrasivo y luego intente presionar el botón nuevamente. Asegúrese de que haya un contacto firme con la punta de los dedos. Si el error persiste, desconecte la unidad y déjalo reposar durante 20 minutos. Si el problema continúa, comuníquese con Atención al cliente.

**Si estos pasos de solución de problemas no resuelven el problema, comuníquese con Atención al cliente. La información de contacto se puede encontrar en [www.blendtecmex.com](http://www.blendtecmex.com)**


## Problemas de mezcla

Si parece que la licuadora no se mueve y la cuchilla gira, es posible que se haya formado una burbuja de aire dentro de la mezcla. Esto es comúnmente llamado cavitación. Si esto sucede, siga estos pasos: (1) detenga el ciclo de licuado, (2) retire la jarra de la base de la licuadora, (3) raspe la dentro de las paredes del frasco con una cuchara o agregue un poco de agua tibia a la mezcla, (4) retire la cuchara, vuelva a colocar la jarra y reanude la mezcla.

La licuadora funciona mejor con una proporción de líquido a sólido de 1:3. Si usted experimenta cavitación frecuente, intente mezclar los líquidos con la mayoría de los alimentos fibrosos o densos primero (por ejemplo, leche de almendras y dátiles) para despegar de la base. Añadir los ingredientes restantes para terminar la mezcla.





 55 4439 5220

CONTACTO@BLENDTECMEX.COM

WWW.BLENDTECMEX.COM



DISTRIBUIDOR OFICIAL EN MÉXICO

DE LA MARCA BLENDTEC.

WWW.HLW.COM.MX