

# KLASSISCHE SERIE



DEUTSCH

blendtec®

BENUTZERHANDBUCH UND  
BEDIENUNGSANLEITUNG

# INHALTSVERZEICHNIS

<b>ABSCHNITT 1 - WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE</b> .....	<b>57</b>
<b>ABSCHNITT 2 - AUSPACKEN DES GERÄTS</b> .....	<b>59</b>
<b>ABSCHNITT 3 - ÜBERBLICK ÜBER DEN MIXER</b> .....	<b>59</b>
<b>ABSCHNITT 4 - AUFSTELLEN DES GERÄTS</b> .....	<b>60</b>
<b>ABSCHNITT 5 - BEDIENUNG DES GERÄTS</b> .....	<b>62</b>
<b>ABSCHNITT 6 - PFLEGE UND REINIGUNG</b> .....	<b>67</b>
<b>ABSCHNITT 7 - STÖRUNGSBESEITIGUNG</b> .....	<b>68</b>
<b>ABSCHNITT 8 - GARANTIE</b> .....	<b>69</b>

## ABSCHNITT 1: WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

### WICHTIGE INFORMATIONEN

Lesen Sie die gesamte Bedienungsanleitung sorgfältig durch, bevor Sie den Blendtec® Mixer verwenden. Dies trägt dazu bei, Verletzungen und eine Beschädigung des Geräts zu verhindern und sicherstellen, dass Sie die bestmöglichen Ergebnisse mit Ihrem neuen Mixer erzielen.

#### 1.1 KONTAKT MIT BEWEGLICHEN TEILEN VERMEIDEN

- Finger, Hände, Haare und Kleidung von allen beweglichen Teilen fernhalten.
- Jegliche Küchenutensilien während des Betriebs vom Antriebssockel und Mixbehälter fernhalten. Diese können die Messer oder den Mixbehälter beschädigen.
- Nicht mit den Händen in den Mixbehälter fassen oder Zutaten hineingeben, solange sich der Mixbehälter auf dem Motorblock befindet.
- Das Messer nicht mit den Fingern berühren, unabhängig davon, ob es auf dem Motorblock sitzt oder nicht.
- Den Mixbehälter nicht bei laufendem Motor auf den Antriebssockel aufsetzen.
- Den Mixbehälter während des Betriebs nicht hin- und her bewegen oder abnehmen.

Das Beachten dieser Sicherheitsmaßnahmen verhindert Verletzungen des Bedieners und/oder Beschädigungen des Mixers.

#### 1.2 BEI ANZEICHEN EINER BESCHÄDIGUNG DEN MIXER NICHT VERWENDEN

Wenn der Mixer nicht richtig funktioniert, wenden Sie sich zunächst an den Kundendienst. Falls der Mixer fallengelassen wurde oder anderweitig beschädigt ist, senden Sie ihn umgehend an den Blendtec Kundendienst zurück, um das Gerät überprüfen, reparieren, elektrische oder mechanische Korrekturen vornehmen oder eventuell auch ersetzen zu lassen.

#### 1.3 DEN MIXER NICHT IN FLÜSSIGKEITEN EINTAUCHEN

Zum Schutz vor Elektroschocks den Motorblock nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten eintauchen. Den Mixer nicht im Freien verwenden, wo er Niederschlag ausgesetzt werden könnte.

#### 1.4 NUR LEBENSMITTEL IN DEN MIXBEHÄLTER GEBEN

Küchenutensilien, Steine oder Glas im Mixbehälter stellen eine Gefahr dar. Wird der Mixer durch derartige Objekte beschädigt, erlischt die Garantie. Greifen Sie während des Mixens nicht mit den Händen oder Küchengeräten in den Mixbehälter, um schwere Verletzungen oder Schäden am Gerät zu verhindern. Küchenutensilien dürfen nur bei ausgeschaltetem Motor verwendet werden.

#### 1.5 DEN MIXER NUR MIT AUFGESETZTEM DECKEL BETREIBEN

#### 1.6 DEN MIXER NUR MIT ZUBEHÖR VON BLENDTEC BETREIBEN

Die Verwendung von nicht zugelassenem Zubehör führt zu Brand-, Elektroschock- und Verletzungsgefahr und zum Erlöschen der Garantie.

#### 1.7 DEN MIXER NUR MIT ORDNUNGSGEMÄSS AUFGESETZTEM BEHÄLTER BETREIBEN

## 1.8 WARNUNG: KEINE HEISSEN FLÜSSIGKEITEN ODER ANDEREN HEISSEN ZUTATEN MIXEN!

Das Mixen von kochenden oder sehr heißen Flüssigkeiten kann Verbrennungen zur Folge haben oder dazu führen, dass der Deckel abgeworfen wird.

## 1.9 VORSICHT BEIM VERWENDEN DES HEISSEN SUPPEN-ZYKLUS

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

## 1.10 SICHERER UMGANG MIT DEM NETZKABEL

- Der Mixer darf nicht verwendet werden, wenn das Netzkabel oder der Netzstecker beschädigt ist. Ein beschädigtes Netzkabel muss vom Hersteller oder einem autorisierten Servicemitarbeiter ersetzt werden, um Gefahren zu vermeiden.
- Das Kabel nicht über den Rand der Arbeitsfläche hängen lassen.
- Keine Verlängerungskabel für das Gerät verwenden.
- Den Mixermotor vom Netz trennen, wenn das Gerät nicht verwendet wird, bevor es an einem anderen Standort aufgestellt wird oder wenn es gereinigt wird.

## 1.11 DIE ANTRIEBSEINHEIT DARF NICHT VOM BEDIENER REPARIERT WERDEN

Die Abdeckung des Mixermotors darf zu keinem Zeitpunkt entfernt werden. Der Mixermotor enthält keine vom Bediener einstellbaren oder zu wartenden Teile. Alle Wartungsarbeiten müssen von einem qualifizierten Servicemitarbeiter durchgeführt werden. Das Abnehmen der Motorabdeckung und jegliche Reparaturversuche am Mixer führen zum Erlöschen der Garantie.

## 1.12 DEN MIXER BEI NICHTGEBRAUCH AUSSCHALTEN

Der Netzschalter (Ein/Aus-Schalter) befindet sich an der Rückseite des Motorblockgehäuses

## 1.13 DEN ANTRIEBS SOCKEL UND DIE ANTRIEBSWELLE DES BEHÄLTERS NACH DEM MIXEN NICHT BERÜHREN!

Nach mehreren Mixzyklen können Antriebssockel und Antriebswelle sehr heiß werden.

## 1.14 SICHERHEIT

Dieses Gerät ist nicht zur Verwendung durch unerfahrene oder sachunkundige Personen (einschl. Kindern) oder Personen mit eingeschränkten körperlichen, geistigen oder sensorischen Fähigkeiten geeignet, es sei denn, sie wurden von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person im Gebrauch des Geräts unterwiesen oder verwenden das Gerät unter Aufsicht. Kinder sollten das Gerät nur unter Aufsicht verwenden – es ist kein Spielzeug!

## 1.15 DIESER MIXER IST NUR ZUR VERWENDUNG IM HÄUSLICHEN BEREICH VORGEGEHEN! DER GEBRAUCH DIESES MIXERS FÜR KOMMERZIELLE ZWECKE MACHT ALLE GARANTIEEN UNGÜLTIG.

## 1.16 DEN MIXBEHÄLTER NICHT ÜBERFÜLLEN (MARKIERUNG BEACHTEN)

**DIESE BEDIENUNGSANLEITUNG GUT AUFHEBEN**

# ABSCHNITT 2: AUSPACKEN DES GERÄTS

**HEBEN SIE DAS GESAMTE PACKUNGSMATERIAL ZUR SPÄTEREN VERWENDUNG AUF.**

## 2.1 AUSPACKEN DES MIXERS

Sie sollten folgende Teile erhalten haben:

- **Motorblock der Classic Serie**
- **Mixbehälter mit Deckel**
- **Blendtec Rezeptheft 101**
- **Kundendienst- und Garantierregistrierungskarte**

Zusätzliche Literatur (je nach Verpackung).

1. Nehmen Sie den Motorblock, den Mixbehälter und den Deckel aus der Verpackung.
2. Wickeln Sie das Netzkabel auseinander.
3. Überprüfen Sie, ob Verpackungsmaterial in den Belüftungsöffnungen auf der Unterseite des Motorblocks steckt.
4. Überprüfen Sie alle Teile auf Beschädigungen, die beim Versand entstanden sein könnten.
5. Falls Sie Schäden feststellen, wenden Sie sich umgehend an den Blendtec Kundendienst.

## 2.2 NOTIEREN VON SERIENNUMMER UND KAUFdatum

Tragen Sie die Seriennummer des Mixermotors und das Kaufdatum in die Zeilen unten ein. Sie benötigen diese Informationen, wenn Sie sich zwecks Service oder Fragen an Blendtec wenden.

Motor-Seriennummer (Sie finden diese auf der Unterseite des Motorblocks):

-----  
Kaufdatum: \_\_\_\_\_

Gekauft bei: \_\_\_\_\_

## 2.3 REGISTRIERUNG IHRES MIXERS

Registrieren Sie den Mixer online auf [www.blendtec.com/registration](http://www.blendtec.com/registration)

# ABSCHNITT 3: ÜBERBLICK ÜBER DEN MIXER (siehe Abb. 1 und 2)

## 3.1 MOTORBLOCK

- **Smart-Touch-Bedienfeld:** Enthält vorprogrammierte Zyklus- und Geschwindigkeitstasten sowie eine Stop- und eine Pulse-Taste.
- **Antriebssockel** aus gehärtetem Metall: Hier wird der Mixbehälter auf den Motor zum Drehen des Messers aufgesetzt; der Sockel ist aus gehärtetem Metall gefertigt.
- **LCD-Informationsfeld:** Zeigt an, wie oft eine Mixzyklustaste gedrückt wurde.
- **Antriebseinheit:** Die Antriebseinheit befindet sich im Motorblock und enthält die Steuerelektronik des Mixers.
- **Motorblockgehäuse:** Gehäuse der Antriebseinheit aus beständigem Kunststoff.
- **Netzschalter (Ein/Aus):** Der Netzschalter befindet sich unten rechts an der Rückseite des Motorblockgehäuses.
- **Netzkabel:** Das Netzkabel befindet sich an der Rückseite des Motorblockgehäuses.

### 3.2 MIXBEHÄLTER

Der Mixbehälter besteht aus dem Krug, Messerblock und Deckel.

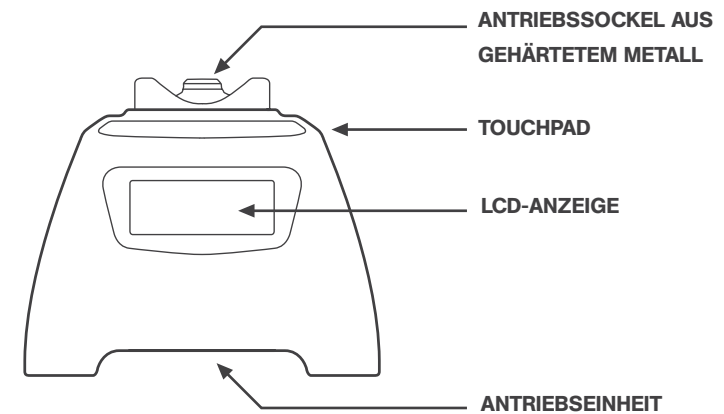
- Mixbehälter (Krug): Der Mixbehälter aus beständigem, BPA-freiem Kunststoff lässt sich leicht reinigen.
- Messerblock: Die einzigartige Edelstahlklinge zerkleinert die eingefüllten Zutaten schnell und gleichmäßig.
- Deckel: Der belüftete Saugdeckel verhindert, dass Flüssigkeiten während des Mixens austreten können.

*HINWEIS: Es wird dringend davon abgeraten, den Mixbehälter über das markierte Fassungsvermögen hinaus zu füllen.*

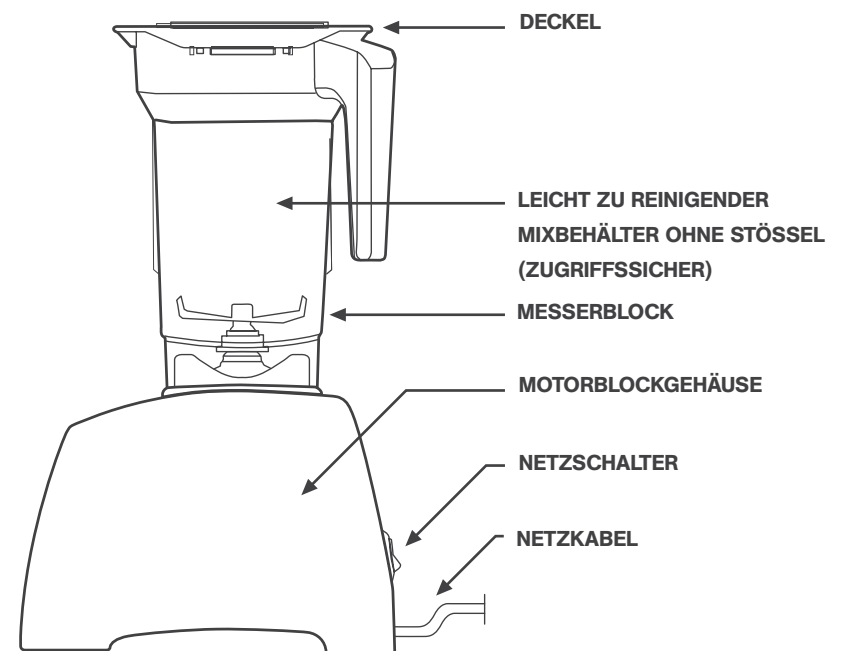
## ABSCHNITT 4: AUFSTELLEN DES GERÄTS

1. Stellen Sie den Mixer auf einer glatten, sauberen und trockenen Fläche auf. Die Belüftungsöffnungen des Mixers müssen frei bleiben, damit das Gerät bei Gebrauch richtig gekühlt werden kann.
2. Eine Steckdose muss vorhanden sein, die nicht mehr als 60 cm vom Mixermotor entfernt ist.
3. Achten Sie darauf, dass der Netzschalter an der Rückseite des Motorblocks ausgeschaltet ist, ehe Sie den Mixer an die Steckdose anschließen.
4. Schalten Sie das Gerät ein. Stellen Sie dazu den Netzschalter in die EIN-Position.
5. Setzen Sie den ordnungsgemäß gefüllten Mixbehälter mit angebrachtem Deckel auf den Motorblock auf.
6. Wir empfehlen die Anbringung eines Überspannungsschutzes zwischen Mixbehälter und Mixermotor.

**ABBILDUNG 1 (VORDERANSICHT): MOTORBLOCK**



**ABBILDUNG 2 (SEITENANSICHT): MOTORBLOCK UND MIXBEHÄLTER**



## ABSCHNITT 5: BEDIENUNG DES GERÄTS

### 5.1 SCHNELLREZEPTE –








Mit diesen Schritten können Sie sofort loslegen!

1. Wählen Sie ein Rezept aus dem im Lieferumfang enthaltenen Blendtec 101 Rezeptheft.
2. Legen Sie alle Zutaten bereit.
3. Füllen Sie die Zutaten in der im Rezept beschriebenen Reihenfolge in den Mixbehälter ein.
4. Setzen Sie den Deckel auf; er muss fest auf dem Mixbehälter sitzen.
5. Schalten Sie den Netzschalter ein. Dieser befindet sich unten rechts an der Rückseite des Motorblocks.
6. Setzen Sie den Mixbehälter auf die Basis auf. Er muss sicher und vollständig auf dem Motorblock sitzen.
7. Drücken Sie einmal auf die im Rezept angegebene Touchpad-Taste (oder wie im Rezept angegeben).
8. Nehmen Sie nach Abschluss des Zyklus den Mixbehälter vom Motorblock.
9. Nehmen Sie den Deckel ab und servieren Sie das Getränk oder die Speise nach den Vorgaben des Rezepts.
10. Am besten reinigen Sie den Behälter sofort nach dem Gebrauch des Mixers. (Siehe PFLEGE UND REINIGUNG, Abschnitt 6.1)

### 5.2 ÜBERSICHT ÜBER DIE MIXZYKLEN

Mixzyklen sind zeitlich gesteuerte Zyklen für bestimmte Zubereitungsarten. Diese mit einem Tastendruck gewählten Zyklen erhöhen und verringern die Drehzahl und schalten sich automatisch ab, um jedes Mal eine konsistent hohe Qualität zu erzielen.

Jeder Mixer der Classic Serie bietet eine Reihe an vorprogrammierten Zyklen und Einstellungen für eine Vielzahl an Rezepten und Zubereitungsmethoden\*:

-  **Smoothie** – Frucht-Smoothies, grüne Smoothies, Milchshakes
-  **Zeitgesteuerter Zyklus** – Mixt die Zutaten jeweils 60 Sekunden oder 90 Sekunden lang
-  **Reinigen** – Automatischer Reinigungszyklus
-  **Zunehmende Geschwindigkeit** – 50-Sekunden-Zyklen, die bei niedriger, mittel-niedriger, mittlerer, mittel-hoher und hoher Geschwindigkeit mixen
-  **Stop** – Hält den Mixer sofort an
-  **Heiße Suppe** – Suppen, heiße Schokolade, Sirup, Fondue
-  **Pulse** – Zum schnellen Umrühren, Hacken oder Zerkleinern bei hoher Geschwindigkeit

\*Bedienfeld und Zyklen sind je nach Modellnummer unterschiedlich.

### 5.3 CLASSIC 475™



#### **SMOOTHIE**

Dieser Zyklus dient speziell zur Zubereitung von unterschiedliche Arten von Smoothies und dickflüssigen Getränken, für die häufig feste oder gefrorene Zutaten verwendet werden. In diesem Zyklus nimmt die Geschwindigkeit automatisch zu und ab. Dadurch kann der Mixer die Zutaten in den Mixstrudel ziehen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.

#### **STUFENWEISE ERHÖHUNG DER GESCHWINDIGKEIT**

Der Classic 475 hat drei Zyklen mit zunehmender Geschwindigkeit, damit Sie die gewünschte Konsistenz erreichen können.

- **Lo (niedrig)**
- **Mittel**
- **Hi (hoch)**

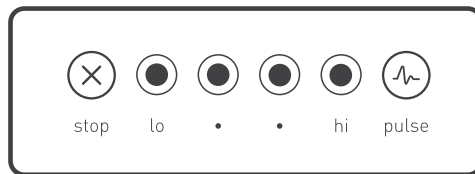
Während des Zyklus können Sie jederzeit eine andere Geschwindigkeit einstellen. Drücken Sie die Stop-Taste, um den Mixer sofort anzuhalten.

#### **PULSE**

Die Pulse-Taste eignet sich zum Hacken, Zerkleinern, Aufschlagen oder für andere schnelle Zubereitungsmethoden, die keinen langen Mixzyklus erfordern. Mit der Pulse-Taste lassen sich Speisen auch vor dem Servieren noch einmal kurz durchrühren.

Die Pulse-Einstellung läuft auf Geschwindigkeitsstufe 7, solange die Pulse-Taste gedrückt wird. Beim Loslassen der Taste schaltet sich der Motor aus.

## 5.4 CLASSIC 560™



### STUFENWEISE ERHÖHUNG DER GESCHWINDIGKEIT

Der Classic 560 hat vier Zyklen mit zunehmender Geschwindigkeit, damit Sie die gewünschte Konsistenz erreichen können.

- Lo (niedrig)
- Mittel
- Mittel-hoch
- Hi (hoch)

Während des Zyklus können Sie jederzeit eine andere Geschwindigkeit einstellen. Drücken Sie die Stop-Taste, um den Mixer sofort anzuhalten.

### PULSE

Die Pulse-Taste eignet sich zum Hacken, Zerkleinern, Aufschlagen oder für andere schnelle Zubereitungsmethoden, die keinen langen Mixzyklus erfordern. Mit der Pulse-Taste lassen sich Speisen auch vor dem Servieren noch einmal kurz durchrühren.

Die Pulse-Einstellung läuft auf Geschwindigkeitsstufe 7, solange die Pulse-Taste gedrückt wird. Beim Loslassen der Taste schaltet sich der Motor aus.

## 5.5 CLASSIC 570™



### SMOOTHIE

Dieser Zyklus dient speziell zur Zubereitung von unterschiedliche Arten von Smoothies und dickflüssigen Getränken, für die häufig feste oder gefrorene Zutaten verwendet werden. In diesem Zyklus nimmt die Geschwindigkeit automatisch zu und ab. Dadurch kann der Mixer die Zutaten in den Mixstrudel ziehen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.

### STUFENWEISE ERHÖHUNG DER GESCHWINDIGKEIT

Der Classic 570 hat drei Zyklen mit zunehmender Geschwindigkeit, damit Sie die gewünschte Konsistenz erreichen können.

- Lo (niedrig)
- Mittel
- Hi (hoch)

Während des Zyklus können Sie jederzeit eine andere Geschwindigkeit einstellen. Drücken Sie die Stop-Taste, um den Mixer sofort anzuhalten.

### HEISSE SUPPE

Dieser Zyklus dient zur Zubereitung von warmen Speisen. Durch die Länge des Zyklus und die hohe Drehzahl erwärmen sich die Zutaten auf eine heiße Temperatur. Dieser Zyklus eignet sich auch für heiße Schokolade, Sirup und Fondue.

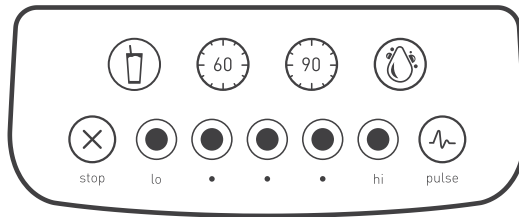
Denken Sie bei der Verwendung von frischen Zutaten daran, dass die hohe Drehzahl des Messers ausreichend Wärme erzeugt, um das Mixgut zu erhitzen. Füllen Sie deshalb beim Zubereiten von Suppen oder heißen Getränken keine Flüssigkeiten oder Zutaten ein, die wärmer als 46 °C sind.

### PULSE

Die Pulse-Taste eignet sich zum Hacken, Zerkleinern, Aufschlagen oder für andere schnelle Zubereitungsmethoden, die keinen langen Mixzyklus erfordern. Mit der Pulse-Taste lassen sich Speisen auch vor dem Servieren noch einmal kurz durchrühren.

Die Pulse-Einstellung läuft auf Geschwindigkeitsstufe 7, solange die Pulse-Taste gedrückt wird. Beim Loslassen der Taste schaltet sich der Motor aus.

## 5.6 CLASSIC 575™



### SMOOTHIE

Dieser Zyklus dient speziell zur Zubereitung von unterschiedliche Arten von Smoothies und dickflüssigen Getränken, für die häufig feste oder gefrorene Zutaten verwendet werden. In diesem Zyklus nimmt die Geschwindigkeit automatisch zu und ab. Dadurch kann der Mixer die Zutaten in den Mixstrudel ziehen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.

### ZEITGESTEUERTE ZYKLEN

Der Classic 575 bietet zwei Tasten für zeitgesteuerte Zyklen: eine 60-Sekunden-Taste und eine 90-Sekunden-Taste. Diese Zyklen sind ideal für Rezepte mit längeren Mixzeiten, wie heiße Suppen oder Brotteig. Und Sie können sich in der Zwischenzeit anderen Aufgaben in der Küche widmen.

### REINIGEN

Dieser Zyklus reinigt die Innenflächen des Mixbehälters automatisch.

Verwendung des Reinigungszyklus:

1. Geben Sie 240 ml Wasser und einen Tropfen Geschirrspülmittel in den Mixbehälter.
2. Verschließen Sie den Behälter mit dem Deckel und setzen Sie den Behälter auf den Motorblock auf.
3. Drücken Sie die Reinigungstaste.
4. Nach Beendigung des Zyklus nehmen Sie den Behälter heraus und spülen ihn aus.

Am besten reinigen Sie den Behälter mit dem Reinigungszyklus sofort nach dem Gebrauch des Mixers.

### STUFENWEISE ERHÖHUNG DER GESCHWINDIGKEIT

Der Classic 575 hat fünf Zyklen mit zunehmender Geschwindigkeit, damit Sie die gewünschte Konsistenz erreichen können.

- **Lo (niedrig)**
- **Mittel-niedrig**
- **Mittel**
- **Mittel-hoch**
- **Hi (hoch)**

Während des Zyklus können Sie jederzeit eine andere Geschwindigkeit einstellen. Drücken Sie die Stop-Taste, um den Mixer sofort anzuhalten.

### PULSE

Die Pulse-Taste eignet sich zum Hacken, Zerkleinern, Aufschlagen oder für andere schnelle Zubereitungsmethoden, die keinen langen Mixzyklus erfordern. Mit der Pulse-Taste lassen sich Speisen auch vor dem Servieren noch einmal kurz durchrühren.

Die Pulse-Einstellung läuft auf Geschwindigkeitsstufe 7, solange die Pulse-Taste gedrückt wird. Beim Loslassen der Taste schaltet sich der Motor aus.

## ABSCHNITT 6: PFLEGE UND REINIGUNG

### 6.1 REINIGUNG DES GERÄTS NACH DER VERWENDUNG

1. Geben Sie 240 ml heißes Wasser und einen Tropfen Geschirrspülmittel in den Mixbehälter.
2. Setzen Sie den Deckel fest auf den Mixbehälter auf.
3. Setzen Sie den Mixbehälter auf den Motorblock auf und halten Sie den Deckel mit der Hand fest während Sie die Puls-Taste fünf Sekunden lang oder die Reinigungstaste drücken.
4. Spülen Sie gründlich mit Wasser nach.
5. Wischen Sie den Motorblock und das Bedienfeld mit einem feuchten Tuch ab.

### 6.2 LANGFRISTIGE DESINFZEKTION

1. Füllen Sie den Mixbehälter zum Desinfizieren mit heißem Wasser.
2. Geben Sie ein bis zwei Teelöffel Chlorbleiche (5-10 ml) in den Mixbehälter.
3. Rühren Sie die Lösung aus Wasser und Bleiche 10 Sekunden lang. Lassen Sie die Mischung fünf Minuten im Mixbehälter stehen.
4. Gießen Sie die Bleichwasserlösung aus. Stellen Sie den Mixbehälter zum Trocknen mit dem Kopf nach unten in ein Abtropfgestell.

### 6.3 REINIGUNGSTIPPS UND VORSICHTSHINWEISE

- Verwenden Sie keine Bürsten mit steifen Borsten oder scheuernden Tücher oder Schleifpads zur Reinigung des Motorblocks oder Mixbehälters, da hierdurch die Oberfläche glanzlos oder zerkratzt wird.
- Der Motorblock darf auf keinen Fall in Wasser eingetaucht werden. Die Mixbehälter sollten nicht länger als fünf Minuten in Wasser eingetaucht werden. Das Eindringen von Wasser durch die unteren Behälterdichtungen verkürzt die Lebensdauer des Behälters. Wir empfehlen, den Mixbehälter nach der Reinigung aufrecht stehend zu lagern.
- **DER MIXBEHÄLTER IST SPÜLAUTOMATENFEST – NUR FÜR OBEREN GESCHIRRSPÜLAUSZUG!** Extreme Temperaturen beschädigen die untere Dichtung des Mixbehälters. Um die Lebensdauer des Mixbehälters zu verlängern, empfehlen wir, den Behälter mit der Hand abzuwaschen. Es wird davon abgeraten, den Mixbehälter mit Temperaturen über dem Siedepunkt (100 °C) zu verwenden oder diesen auszusetzen.



## ABSCHNITT 7: STÖRUNGSBESEITIGUNG


Obwohl Probleme mit Ihrem Mixer nicht zu erwarten sind, können mitunter Störungen oder Fehler auftreten. Anhand der folgenden Richtlinien können Sie feststellen, ob sich das Problem leicht beheben lässt oder ob das Gerät repariert werden muss.


### 7.1 MOTOR LÄSST SICH NICHT EINSCHALTEN (KEIN STROM)

Wenn sich der Motor des Mixers nicht einschalten lässt, versuchen Sie Folgendes:

- Stellen Sie fest, ob die LCD-Anzeige leuchtet. Wenn die LCD-Anzeige nicht leuchtet, wird das Gerät nicht mit Strom versorgt.
- Überprüfen Sie, ob der Netzschalter unten rechts an der Geräterückseite eingeschaltet ist. (Im eingeschalteten Zustand ist der Längsstrich (I) auf dem Netzschalter zu sehen.)
- Überprüfen Sie, ob der Leistungsschalter oder die Sicherung des Gebäudes eingeschaltet ist.
- Ziehen Sie das Netzkabel aus der Wandsteckdose, warten Sie fünf Sekunden und stecken Sie das Kabel wieder ein.

### 7.2 FEHLERMELDUNGEN AUF DER ANZEIGE

 **Overload (Überlastung):** Dieser Fehler weist darauf hin, der Motor überlastet ist. Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker. Nehmen Sie den Mixbehälter vom Motorblock ab und überprüfen Sie, ob sich das Messer ungehindert dreht, wenn es nicht mit dem Motor verbunden ist. Wenn sich das Messer nicht ungehindert dreht, überprüfen Sie, ob im Mixbehälter eine Blockierung vorliegt. Wenn sich das Messer ungehindert dreht, stecken Sie den Netzstecker ein und schalten Sie den Mixer ein. Wenn der Überlastungsfehler erneut angezeigt wird, wenden Sie sich bitte an Blendtec unter der Rufnummer 1-800-BLENDTEC oder 801-222-0888 (in den USA), um Unterstützung zu erhalten.

 **Overtemp (Überhitzung):** Dieser Fehler weist darauf hin, dass der Motor überhitzt ist. Der Mixer kann nicht mehr verwendet werden, bis sich der Motor auf Betriebstemperatur abgekühlt hat. Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker. Warten Sie mindestens 20 Minuten, damit sich der Motor abkühlen kann.

**E-05** E-05 (Rücksetzfehler): Diese Meldung weist auf einen permanenten Fehler der Geräteelektronik hin. Setzen Sie sich mit dem Blendtec Kundendienst in Verbindung (Rufnummer in den USA: 1-800-BLENDTEC), um das Gerät reparieren bzw. ersetzen zu lassen (siehe „Abschnitt 8: Garantie“).

**E-04** E-04 (Kein Nulldurchgang): Diese Meldung zeigt den Ausfall einer Komponente der Steuerelektronik an. Setzen Sie sich mit dem Blendtec Kundendienst in Verbindung (Rufnummer in den USA: 1-800-BLENDTEC), um das Gerät reparieren bzw. ersetzen zu lassen (siehe „Abschnitt 8: Garantie“).

### 7.3 ZUNEHMENDE LAUTSTÄRKE

Wenn der Mixer mit der Zeit lauter wird, muss zunächst festgestellt werden, ob der Lärm vom Motor oder Mixbehälter herrührt.


- **Mixermotor:** Nehmen Sie den Mixbehälter ab und drücken Sie die Pulse-Taste. Hören Sie auf das Motorgeräusch. Wenn der Motor übermäßig laut ist, bitten Sie den Blendtec Kundendienst um eine Beurteilung (1-800-BLENDTEC in den USA).
- **Mixbehälter:** Nach der Überprüfung des Motors füllen Sie den Mixbehälter mit 500 ml Wasser und setzen ihn wieder auf den Motorblock auf. Drücken Sie die

Pulse-Taste, um den Motor einige Sekunden laufen zu lassen.

- Wenn Sie mehrere Mixbehälter haben, können Sie mit einem anderen Behälter testen, ob er anders klingt. Wenn der Mixbehälter übermäßig laut ist, der Messerblock locker zu sein scheint oder quietscht, wenn er von Hand gedreht wird, wenden Sie sich an den Blendtec Kundendienst (1-800-BLENDTEC in den USA).

### 7.4 UNZUREICHENDE KONSISTENZ

Wenn das gemischte Produkt Klümpchen enthält oder nicht sämig genug ist, gehen Sie folgendermaßen vor:

- Stellen Sie sicher, dass sich beim Mixen keine Luftblasen bilden. Diese entstehen in Mixgetränken, wenn das Mixgut entweder zu kalt oder zu fest ist. Das Messer dreht sich dann frei in dieser Luftblase. Dieses Problem lässt sich durch Erhöhen der Temperatur des Mixguts beheben, indem entweder weniger Eis oder mehr Flüssigkeit eingefüllt wird oder nur gefrorene Zutaten verwendet werden, die nicht kälter als -12 Grad Celsius sind.
- Wenn die Zutaten zwar gut, aber nicht lange genug gemixt werden, erhöhen Sie die Zykluszeit. Probieren Sie einen längeren Zyklus oder drücken Sie die  Pulse-Taste, um entsprechend länger zu mixen.
- **SIE HABEN ALLES PROBIERT?** Wenn keine der empfohlenen Vorgehensweisen Abhilfe schaffen, bitten Sie den Blendtec Kundendienst um Hilfe.

**DIE ANWEISUNGEN IN DIESER BEDIENUNGSANLEITUNG DECKEN NICHT JEDE SITUATION ODER JEDEN ZUSTAND AB, DIE AUFTRETEN KÖNNTEN. BEIM BETREIBEN DIESER WIE AUCH JEDEN ANDEREN GERÄTS IST GUTES URTEILSVERMÖGEN UNERLÄSSLICH.**

## ABSCHNITT 8: GARANTIE

### BESCHREIBUNG DER GARANTIE

Für den Motorblock und die Behälterbaugruppe, einschließlich aller beweglichen Teile des Mixbehälters, gilt die Garantie auf Auslaufen und Bruch. Die Garantiezeit beginnt mit dem Kaufdatum.

Kosmetische Schäden, die missbräuchliche oder unsachgemäße Verwendung des Produkts, durch Unfälle verursachte Schäden (einschließlich Brand, Überschwemmung, Erdbeben oder andere Naturkatastrophen), Produktverfälschungen, Verwendung von Zubehör, das nicht von Blendtec genehmigt wurde, von nicht autorisierten Serviceanbietern durchgeführter oder versuchter Service, Geräte mit Veränderungen oder Geräte, die für kommerzielle Zwecke verwendet werden oder wurden, sind von dieser Garantie ausgeschlossen.

Die Qualität der Blendtec Mixer ist unübertroffen. Sie werden viele Jahre an Ihrem wunderbaren und zuverlässigen Blendtec Classic Mixer Freude haben.

**DIESE GARANTIE GILT NUR FÜR PRODUKTE, DIE VON BLENDTEC ODER EINEM VERTRAGSHÄNDLER VERKAUFT WURDEN.**



## BEGRENZTE GARANTIE

Blendtec gewährleistet, dass der Motor des Mixers für den Garantiezeitraum frei von Material- und Verarbeitungsschäden ist. Während des Garantiezeitraums werden derartige Schäden kostenfrei repariert oder das Produkt wird von Blendtec nach eigenem Ermessen ersetzt. Die Garantie deckt keine Schäden ab, die auf missbräuchliche Verwendung, Unfall oder Fahrlässigkeit zurückzuführen sind. Alle stillschweigenden Garantien, einschließlich, aber nicht beschränkt auf konkludente Gewährleistungen der Marktgängigkeit oder Eignung für einen bestimmten Zweck, sind auf die Dauer des Garantiezeitraums für Motor und Mixbehälter beschränkt. Jedes Gerät muss zusammen mit dem Originalkaufbeleg zur Reparatur eingeschickt werden. Bei Geräten unter Garantie übernimmt Blendtec die Versandgebühren. Bei Geräten ohne Garantie ist der Kunde für Versand und Porto verantwortlich. Geräte sind zur Reparatur an folgende Adresse zu schicken:

**Für Kundendienst in anderen Ländern rufen Sie bitte die folgende (gebührenfreie) Nummer an:**

Australien	1-800-014098
Kanada	(855) 230-0888
Frankreich	0-800-910346
Japan	0066-33-821731
Mexiko	001-855-230-0888
Südkorea	003-081-32941
Spanien	900-948733
Taiwan	008-01147146
Großbritannien	0800-1510183

**Die oben genannten Einschränkungen gelten möglicherweise nicht in Bundesstaaten, in denen begrenzte Garantien nicht zulässig sind. Andere Gewährleistungen können in Ländern außerhalb der USA und Kanada Anwendung finden. Die Garantie erlischt, wenn ein Gerät in einem anderen als dem Bestimmungsland verwendet wird.**

## GERÄTE UNTER GARANTIE

1. Wenden Sie sich bei einem Problem mit dem Gerät umgehend an Blendtec. Halten Sie die Seriennummer des Mixers griffbereit und überlegen Sie, wie Sie das Problem am besten beschreiben können. Versuchen Sie nicht, das Gerät eigenhändig zu reparieren. Die Garantie wird ungültig, wenn Reparaturen von anderen Personen als von Blendtec autorisiertem Servicepersonal durchgeführt werden. Viele Probleme lassen sich schnell und leicht am Telefon klären.
2. Wenn sich ein Problem nicht telefonisch beheben lässt, muss Ihr Gerät möglicherweise ersetzt werden. Wenn der Mixer unter Garantie ist, wird er von Blendtec kostenfrei repariert oder ersetzt. Kosmetische Schäden oder Beschädigungen durch missbräuchliche Verwendung werden nicht von der Garantie abgedeckt.

3. Nach Erhalt der Lieferinformationen von Blendtec verpacken Sie das Gerät und legen folgende Informationen bei:

Ihr Name: \_\_\_\_\_

Anschrift: \_\_\_\_\_

Telefonnummer: \_\_\_\_\_

Motor-Seriennummer (Sie finden diese auf der Unterseite des Motorblocks): \_\_\_\_\_

Zykluszahl (Auf der LCD-Anzeige): \_\_\_\_\_

Kaufdatum: \_\_\_\_\_

Kaufort: \_\_\_\_\_

Beschreibung des Problems: \_\_\_\_\_

## GERÄTE MIT ABGELAUFENER GARANTIE

1. Wenden Sie sich bei einem Problem mit dem Gerät an Blendtec. Halten Sie die Seriennummer des Mixers griffbereit und überlegen Sie, wie Sie das Problem am besten beschreiben können. Versuchen Sie nicht, das Gerät eigenhändig zu reparieren. Viele Probleme lassen sich schnell und leicht am Telefon klären.
2. Wenn die Garantie des Mixers abgelaufen ist und Sie ihn reparieren lassen möchten, wenden Sie sich bitte an den Kundendienst und geben Sie die Seriennummer, den Kaufort und das Kaufdatum an. Sie erhalten von uns Informationen zum Einsenden des Geräts für eine Reparatur nach Ablauf der Garantiezeit.
3. Legen Sie bitte folgende Informationen bei:

Ihr Name: \_\_\_\_\_

Anschrift: \_\_\_\_\_

Telefonnummer: \_\_\_\_\_

Motor-Seriennummer (Sie finden diese auf der Unterseite des Motorblocks): \_\_\_\_\_

Zykluszahl (Auf der LCD-Anzeige): \_\_\_\_\_

Kaufdatum: \_\_\_\_\_

Kaufort: \_\_\_\_\_

Beschreibung des Problems: \_\_\_\_\_

blendtec®

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

©2015 K-TEC, INC., ALL RIGHTS RESERVED  
BLENDTEC IS A REGISTERED TRADEMARK  
OF K-TEC, INC.  
OWN-RN-241 Manual, Owners, Classic Series, All Models,  
UK ENG, FR FRE, DE GER, ES SPA, Rev A, Feb 2015