



# OWNER'S MANUAL

 **blendtec**

ASIA

# ATTENTION: IMPORTANT INFORMATION

**SMELL SOMETHING BURNING? DON'T WORRY—WE THOROUGHLY TEST EACH OF OUR MOTORS. A SLIGHT BURNING SMELL IS NORMAL AND IS JUST THE NEW MOTOR BREAKING IN.**

Let us help. Give us a call and save yourself a trip to the store. If you have questions or are experiencing issues with the product, please visit our frequently asked questions page (<https://www.blendtec.com/faq>) or call 1-800-748-5400.

Our Customer Care team would love to help.

If outside of the United States, please contact our international partners for assistance:  
[www.blendtec.com/international-dealers](http://www.blendtec.com/international-dealers)

For RoHS chemical test information, please visit [www.blendtec.com/compliance/rohs](http://www.blendtec.com/compliance/rohs)

## WARRANTY INFORMATION

Please visit [Blendtec.com/products/registration](http://Blendtec.com/products/registration) to register the product and activate the warranty.

For warranty information on your product visit: [www.blendtec.com/warranty](http://www.blendtec.com/warranty)

NOTICE TO AUSTRALIA CUSTOMERS: Our goods come with guarantees that cannot be excluded under the Australian Consumer Law. You are entitled to a replacement or refund for a major failure and for compensation for any other reasonably foreseeable loss or damage. You are also entitled to have the goods repaired or replaced if the goods fail to be of acceptable quality and the failure does not amount to a major failure.

# CONTENTS

Important Safeguards ..... 4

## BLENDER BASICS

Versatility..... 7

Loading The Jar..... 8

Cleaning The Jar..... 9

## PRODUCTS

Blenders & Accessories..... 10

## QUICKSTART, FAQs & TROUBLESHOOTING

Quickstart - Touchpad Icons ..... 12

FAQs and Troubleshooting ..... 13

## RECIPES

Tomato-Basil Soup..... 15

Berry Red Smoothie..... 16

Lemon Frozen Yogurt..... 17

**This blender is intended for home use only! Any use of this blender for commercial purposes voids all warranties.**

# IMPORTANT SAFEGUARDS

Read all instructions carefully before using the Blendtec® blender. Following these instructions will help prevent injuries and damage to the machine which will ensure that you have the best possible experience with the blender.

## Avoid contact with moving parts.

- ALWAYS keep fingers, hands, hair and clothing away from all moving parts.
- ALWAYS keep all utensils away from the drive socket and blender jar blade during operation as utensils may damage the blade or the blender jar.
- NEVER put hands into the blender jar or add substances by hand when the blender jar is on the motor base.
- NEVER touch the blade with your fingers whether it is on or off the motor base.
- NEVER place jar into drive socket if blender motor is operating.
- DO NOT rock or remove the blender jar during operation.

## These precautions will help prevent personal injury and/or damage to the blender.

### Never operate the blender if it appears damaged.

If the blender malfunctions, call an authorized Blendtec service agent immediately. If it is dropped or damaged in any way, return the blender to a Blendtec service agent immediately for examination, repair, electrical or mechanical adjustment, or possible replacement.

### Never operate blender in liquid.

To protect against the risk of electrical shock, do not put the motor base in water or other liquid. Do not use the blender outdoors where it may get wet. This will void the warranty.

### Never put non-food items into jar.

Utensils, rocks, glass and other non-food items are dangerous if placed in the jar. Damage caused by such foreign objects will void the

warranty. Keep hands and utensils out of the jar while blending to reduce the risk of severe injury to persons or damage to the blender. Utensils may only be used when the blender is not running.

### Never operate the blender without the lid in place.

### This product should NOT be used for more than 5 continuous minutes.

### Never operate the blender using attachments not sold by Blendtec.

Use of any unauthorized attachments may cause fire, electric shock, and/or injury and will void the warranty.

### Blender jar must be properly in place while appliance is operating.

### Warning, do not blend hot liquids or other hot ingredients.

Starting blend cycles with boiling or very hot liquids may result in burns or cause the lid to blow off.

### Use caution when blending on the hot/soup cycle.

When blending on the Hot Soup cycle, friction of the blade will heat the contents. The vented lid will allow pressure relief. Be careful not to come in contact with any steam coming from the clear center lid.

### Power cord precautions

- NEVER operate with a damaged cord or plug. If the supply cord is damaged it must be replaced by the manufacturer or authorized service agent to avoid a hazard.
- DO NOT permit the cord to hang over the edge of the work surface.
- NEVER use an extension cord with the unit.
- Unplug the blender motor when not in use, before changing blender locations, or cleaning.

### Never attempt to repair the blender base.

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

### Power off machine when not in use.

The power switch on all Classic blenders and the Pro750 is located on the back of the blender motor cover. The off button for all Designer Series and Professional 800 blenders is found in the top right corner of the touchpad.

### Avoid touching the blender drive socket or jar shaft after use!

The blender drive socket and jar shaft may become very hot after blend cycles.

### Special safety instructions regarding the Blendtec Go accessory.

- NEVER operate the Blendtec GO accessory unless the cup is securely attached to the micronizer.
- NEVER use soup cycle or operate the blender for more than 60 seconds with the GO accessory attached.

### Safety

This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

### Above Counter Installation

- Select a location that is near an electrical outlet. Also consider proximity to ingredients, as well as available counter space.

- Place the blender on the counter in a spot where the air intake vents on the sides and exhaust on the back of the blender are unobstructed.
- Ensure there is enough room above and around the unit to allow for unhampered movement of the sound enclosure, if applicable.
- Plug the unit into an outlet with appropriate electrical protection.
- For Pro 750 In-Counter installation instructions, please see online user manual: <https://www.blendtec.com/support/guides>

### This blender is intended for home use only! Any use of this blender for commercial purposes voids all warranties.

### Never operate the blender with more than the marked capacity of the jar.



# BLENDER BASICS

# VERSATILITY

Blendtec is more than a blender— it can be used for a number of other applications in the kitchen as well, including:

## Blending

This basic function can be used to make smoothies, batters, mixed drinks, whip cream and salad dressings.

For basic blending, select desired speed and run until preferred consistency is reached.

## Wet Grinding

The blender acts as a wet grinder when grinding foods that contain moisture, such as soaked grains and raw meat.

Use the pulse feature to grind to desired consistency.

Be sure to clean the blender thoroughly after grinding raw meat to avoid cross-contamination.

## Dry Grinding

Crack or grind legumes or whole grains for use in hot cereals, baked goods, and breads.

To grind grains, pulse to the desired degree of fineness or use the manual speed controls, blending longer for finer grains.

Dry grinding is also used to make bread crumbs or crush graham crackers. Pulse until desired consistency is reached.

## Juicing Whole Foods

Whole food juice delivers all the health benefits of both the juice and the fiber found in the fruit or vegetable.

To create whole juices, blend on high for 50 seconds.

## Wet Chopping

Wet chopping is an easy way to chop ingredients such as carrots and celery. Simply add water in with the food item you want to chop to help the ingredients circulate in the jar. After you finish chopping, strain out your chopped ingredients. You can also use the leftover liquid for smoothies, sauces, and soups .

For wet chopping, Pulse 8–12 times or until desired consistency is reached.

## Dry Chopping

The blender can chop nuts, hard cheeses, coconut, and other hard ingredients easily, quickly, and with less mess to clean up.

When dry chopping, use the pulse feature or blend at a medium-high speed. For best results, chop ingredients in small batches.

## Making Frozen Treats

The blender can make soft-serve ice cream, sorbet, frozen yogurt, and more. For frozen recipes, blend on low for 15 seconds, then blend on medium to high until desired consistency is reached.

## Batters

After grinding grains, the same jar can be used to combine flour and wet ingredients into batters.



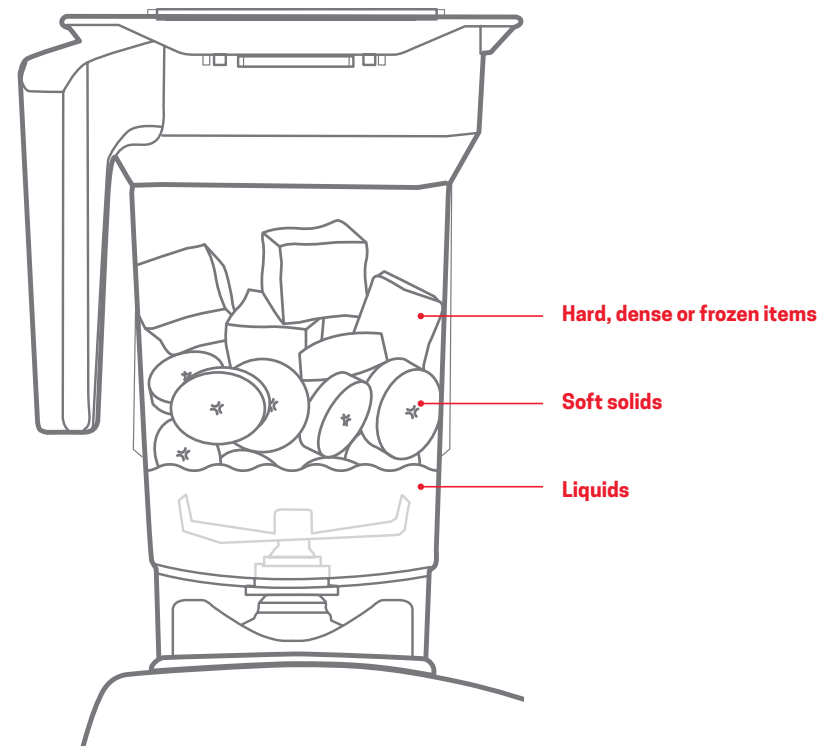
# LOADING THE JAR

For best results, always load the ingredients to the jar in this order:

1. Liquids (e.g., water, juices, milk)
2. Soft solids (e.g., peanut butter, bananas and other soft fruits, powders)
3. Hard, dense, or frozen items (e.g., carrots, frozen strawberries, ice)

Loading the jar properly helps reduce cavitation. For more information on cavitation, please refer to the Troubleshooting section.

**Note:** When using the Blendtec GO accessory, reverse the loading order, adding ice and hard ingredients to the jar first, then soft ingredients and liquids.



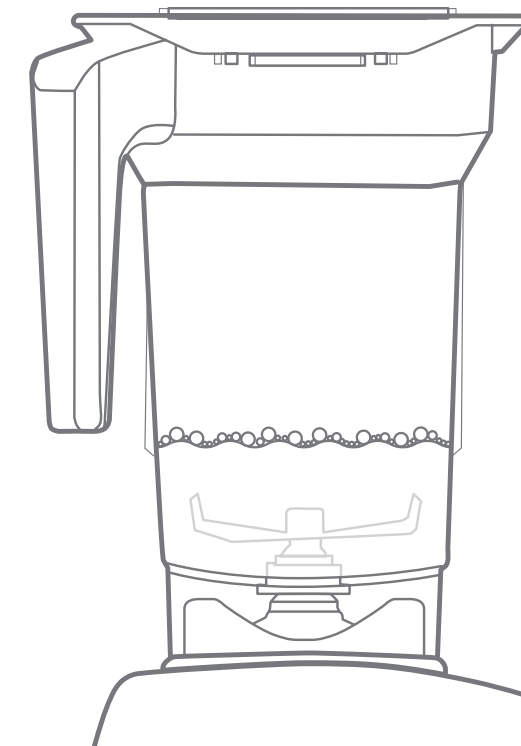
# CLEANING THE JAR

Before using the jar for the first time (and each time after blending), follow these easy cleaning tips:

1. Add a cup (240 ml) of water and drop of dish soap to the jar.
2. Place the jar on the blender; press Clean cycle or pulse for 10 seconds.
3. Remove and rinse with warm water.

To clean the motor base, simply wipe with water or mild dish soap. Using other chemicals may cause cosmetic damage to the blender base.

When using the Blendtec GO accessory, be sure to remove the gasket from the micronizer and clean both thoroughly after each use.



# BLENDERS & ACCESSORIES

Each of our jars and accessories are engineered to make life easier in the kitchen. Our products not only provide smooth blends, but are also designed to provide safe operation and easy cleaning.



### Classic

Commercial grade power and incredible versatility combine to bring you the Classic, the ultimate all-in-one appliance.

- Classic motor base
- BPA-free jar with vented lid



### Designer

The Designer offers advanced blending technology and a wide range of easy-to-use features.

- Designer motor base
- BPA-free jar with vented lid



### Twister™ Jar

The Twister jar blends even the thickest recipes with ease! Perfect for:

- Bread & cookie crumbs
- Nut butters
- Hummus
- Baby food



### Blendtec Go™

The Blendtec Go allows you to blend in a disposable cup or in the convenient portable container. Ideal for:

- Smoothies
- Dips
- Protein Shakes



### Professional

Bring the absolute best commercial blender into your kitchen.

- Professional motor base
- BPA-free jar with vented lid



### FourSide™ Jar

The FourSide is perfect for average-sized blends of smoothies and drinks. It's also ideal for:

- Ice cream
- Grinding grains
- Soups
- Dips and batters



### Wildside+™ Jar

The WildSide+ jar features two vertical ridges on the interior walls to disrupt the blending pattern even further and accelerate the blend.

- High-volume recipes
- Smoothies
- Dips and Batters
- Whole Juice



### Mini Wildside™ Jar

The Mini Wildside is a smaller version of the Wildside + Jar. Small but mighty, it's perfect for:

- Smoothies
- Protein shakes
- Juices
- Batters



# QUICKSTART - TOUCHPAD ICONS

Blend cycles are timed cycles designed for specific types of blends. These one-touch cycles speed up, slow down and shut off automatically for ease of use. Blenders may feature some of the following pre-programmed cycles and settings to accommodate a wide range of recipes and functions.



**Dips**  
Dressings, dips, sauces, batters



**Whole Juice**  
Juices, green drinks



**Smoothies**  
Fruit smoothies, green smoothies



**Mixed Drinks**  
Mixed drinks, milkshakes



**Hot Soup**  
Soups, hot chocolate, syrups, fondues



**Batters**  
Sauces, dips, dressings, batters



**Ice Cream**  
Ice cream, frozen yogurt, sorbets



**Clean**  
Automatic cleaning cycle



**Mode**  
Switch between manual touch to preprogrammed blend cycles



**Speed Up**  
Manually increase the speed of the blend



**Speed Down**  
Manually decrease the speed of the blend



**Stop**  
Used to manually stop blend cycle



**Incremental Speed**  
Cycles that blend at Lo, Med-Lo, Med, Med-Hi and Hi speeds



**Pulse**  
Used to quickly stir, chop mince at a high speed



**Timed Cycles**  
Hot soups, batters



**+10**  
Adds 10 seconds to the cycle

### Capacitive Touch Sliders

The capacitive touch slider allows you to fine-tune the speed of the blender. Simply slide your finger to the right to increase the blender’s speed or the left to decrease speed.



# FAQS AND TROUBLESHOOTING

### Louder Than Normal Grinding Noise (Jar or Motorbase)

Remove the jar from the base and run a normal smoothie cycle. This will allow you to listen to the motor alone and identify any abnormal sounds. If no abnormal sounds are identified, the jar may be the issue. Please refer to the section on troubleshooting the jar.

### “E-02 Overload” Error

If the blender shows an “E-02” or “Overload” error, let it rest unplugged for five minutes and then run it without the jar. If the motor runs normally without the jar, add one cup of water to the jar and replace on the blender. Run the smoothie cycle. If problem persists call Customer Care.

### No Power

Check main power switch on the machine. Be sure it is in the on position. If the problem persists, plug the unit into a different outlet. If there is still no power, contact Customer Care.

### “Overtemp” Error

Unplug the blender and let it rest for 5-10 minutes. Run the blender on the smoothie cycle. If the problem persists, contact Customer Care.

### Smoking or Burning Smell

A smoking or burning smell may occur on occasion. If you have questions, please contact Customer Care.

### Troubleshooting the Jar

After ensuring that the shaft has had time to cool (minimum three minutes), grip the metal shaft at the bottom of the jar with your fingers and twist. The shaft should make one smooth, silent revolution with little resistance. If you experience a different result, please refer to the FAQ section on our website ([www.blendtec.com/faq](http://www.blendtec.com/faq)) or contact Customer Care.

### ⚠️ Touch Error

Wipe the touch pad with a dry, non-abrasive cloth and then try pressing the button again. Make sure firm fingertip contact is made with the intended selection. If error persists, unplug the unit and allow it to sit for 20 minutes. If the issue continues, contact Customer Care.

### Blending Problems

If it appears that the blend isn’t moving and the blade is spinning, a bubble of air may have formed within the blend. This is commonly called cavitation. If this happens, follow these steps: (1) stop the blend cycle, (2) remove the jar from the blender base, (3) scrape the inside walls of the jar with a spoon or add a little warm water to the blend, (4) remove the spoon, replace the jar, and resume the blend. The blender works best with a 1:3 liquid to solid ratio. If you are experiencing frequent cavitation, try blending the liquids with the most fibrous or dense items first (e.g., almond milk and dates) to make the base or paste. Add the remaining ingredients to finish the blend.

**If these troubleshooting steps do not resolve the issue, please contact Customer Care. Contact information can be found at [www.blendtec.com/company/contact](http://www.blendtec.com/company/contact)**



ENDLESS POSSIBILITIES  
FOR MORE RECIPE IDEAS VISIT [BLENDTEC.COM/RECIPES](http://BLENDTEC.COM/RECIPES)



## TOMATO-BASIL SOUP

Accompany this simple, satisfying soup with crusty whole grain bread for a light meal.

**Servings: 6 • Serving Size: 1 cup (60 ml)**

|           |                       |
|-----------|-----------------------|
| 2 tbsp    | butter                |
| 1 cup     | chicken broth         |
| 3 cup     | tomato juice          |
| 4 cup     | tomatoes              |
| 10        | fresh basil leaves    |
| 1 / 2 cup | half-and-half, warmed |

### Directions

Heat butter in large saucepan, stirring continuously until butter begins to brown. Stir in broth and 2 cups tomato juice.

To WildSide+ jar, add remaining tomato juice, diced tomatoes, and basil leaves. Blend on a Medium to Medium-High speed for 60 seconds or desired temperature is reached.

Pour tomato-basil blend into saucepan, and simmer for 15–20 minutes. Remove from heat and cool slightly. Add half-and-half to sauce pan and stir.

Garnish with basil and cracked pepper.

### Nutrition Facts

|                   |                    |             |
|-------------------|--------------------|-------------|
| Calories 140      | Cholesterol 20 mg  | Fiber 4 g   |
| Fat 7 g           | Sodium 590 mg      | Sugar 4 g   |
| Saturated Fat 4 g | Carbohydrates 18 g | Protein 5 g |



ENGLISH





# BERRY RED SMOOTHIE

Sip for sip, berries offer a higher concentration of antioxidants than most other foods.

**Servings: 2 • Serving Size: 14 fl oz (420 ml)**

|                     |                     |
|---------------------|---------------------|
| 1 1/4 cups / 300 ml | apple juice         |
| 1                   | banana              |
| 1 cup / 240 g       | frozen raspberries  |
| 1 cup / 240 g       | frozen strawberries |

## Directions

Add ingredients to jar in order listed. Secure lid and select “Smoothie.”

**Note:** If the blender does not have a “Smoothie” cycle, blend on Medium until desired consistency is reached.

## Nutrition Facts

|                   |                    |             |
|-------------------|--------------------|-------------|
| Calories 230      | Cholesterol 0 mg   | Fiber 12 g  |
| Fat 1.5 g         | Sodium 10 mg       | Sugar 33 g  |
| Saturated Fat 0 g | Carbohydrates 56 g | Protein 3 g |



ENGLISH

# LEMON FROZEN YOGURT

Serve this refreshing and guilt-free frozen treat with your favorite summer berries.

**Servings: 8 • Serving Size: 1/2 cup (120 ml)**

|                    |                          |
|--------------------|--------------------------|
| 1/3 cup / 80 ml    | fresh lemon juice        |
| 1 1/2 cup / 360 ml | vanilla whole-fat yogurt |
| 2 tbsp / 30 ml     | agave nectar             |
| 1/2                | banana                   |
| 4 cups / 960 g     | ice                      |

## Directions

Add ingredients to jar in order listed and secure lid. Blend at low speed for 15 seconds, then blend at high speed until desired consistency is reached. Serve with your favorite berries or frozen yogurt toppings.

## Nutrition Facts

|                   |                      |               |
|-------------------|----------------------|---------------|
| Calories 72       | Cholesterol 6 mg     | Fiber 1 g     |
| Fat 1.5 g         | Sodium 25 mg         | Sugar 11 g    |
| Saturated Fat 1 g | Carbohydrates 13.5 g | Protein 1.5 g |





# オーナーズマニュアル



 blendtec®



# ご注意

## 大切な情報

何かが燃えている臭いがしますか？ご心配いりません。弊社ではモーターを一個一個十分にテストしております。かすかな燃えている臭いは正常であり、新品のモーターがなじむときに発生します。

サポートいたします。販売店までお出かけになる前に、弊社まで電話でお問い合わせください。ご質問、もしくは製品にトラブルがある場合は、弊社の「よくある質問」のページ (<https://www.blendtec.com/faq>) をご覧になるか、電話 (1-800-748-5400) でお問い合わせください。

弊社カスタマーサポートチームが喜んでお手伝いさせていただきます。

米国外の場合は、弊社の国際提携業者までお問い合わせください：  
[www.blendtec.com/international-dealers](http://www.blendtec.com/international-dealers)

RoHS 化学テストについての情報は、  
[www.blendtec.com/compliance/rohs](http://www.blendtec.com/compliance/rohs) にあります。

### 保証についての情報

[Blendtec.com/products/registration](http://Blendtec.com/products/registration) にて本製品を登録され、保証書をアクティベートしてください。  
お買い上げいただいた製品の保証についての情報は、こちらにあります：[www.blendtec.com/warranty](http://www.blendtec.com/warranty)

オーストラリアのお客様各位：弊社製品には、オーストラリア消費者法のもとで除外できない保証がついています。お客様には、重大な障害に対する交換または返金、およびその他の合理的に予測可能な一切の損失または損害に対する補償を受ける権利があります。また、製品の品質上の障害が許容される程度を超え、その程度が重大な障害に相当しない場合でも、お客様には製品の修理または交換を受ける権利があります。

## 目次

安全に関する重要な注意事項.....22

### ブレンダーの基礎知識

汎用性.....25

ジャーに材料を入れる .....26

ジャーを洗う.....27

### 製品

ブレンダーと付属品 .....28

### クイックスタート、よくある質問とトラブルシューティング

クイックスタート - タッチパッドアイコン .....30

よくある質問とトラブルシューティング .....31

### レシピ

トマトとバジルのスープ .....33

赤いベリーのスムージー .....34

レモンフロズンヨーグルト .....35

本ブレンダーは家庭での使用を目的としています。本ブレンダーを商用目的で使用すると、すべての保障が無効となります。

# 安全に関する重要な注意事項

ブレンデック (Blendtec®) ブレンダーをご使用になる前に、すべての指示事項をよくお読みください。これらの指示事項に従っていただければ、怪我や機械の損傷の防止につながり、本ブレンダーをベストな状況でご使用いただけます。

**動く部分には触れないようにしてください。**

- 常に指、手、髪の毛、衣服が動く部分に触れないようご注意ください。
- 操作中は常に、すべてのユーテンシル類（スプーン、フォークなど）を駆動ソケットおよびブレンダージャーブレードから離しておいてください。ユーテンシルにより、ブレードまたはブレンダージャーが損傷する恐れがあります。
- ブレンダージャーがモーターベース上にあるときは、ブレンダージャーに手を入れたり、材料を手で追加したりすることは絶対におやめください。
- ブレードがモーターベース上にあるときは勿論、ないときであっても、ブレードに指で触れることは絶対におやめください。
- ブレンダーモーターが作動しているときにジャーを駆動ソケットに取り付けることは、絶対におやめください。
- 操作中は、ブレンダージャーをロックしたり取り外したりしないでください。

**これらの予防措置は、怪我やブレンダーの損傷の防止に役立ちます。**

**ブレンダーが損傷していると思われる場合は、絶対にブレンダーを操作しないでください。**

ブレンダーが正常に動作しない場合は、直ちにブレンデックにより認可されたサービスエージェントまでご連絡ください。ブレンダーを落としたり、ブレンダーが何らかの形で損傷した場合は、検査、修理、電氣的・機械的な調整、もしくは場合によっては交換させていただきますので、ブレンダーをブレンデックのサービスエージェントまでご返送ください。

**ブレンダーは液体中では絶対に操作しないでください。**

電気ショックの危険を避けるため、モーターベースを水などの液体に

浸すことはおやめください。本ブレンダーは、濡れる可能性のあるような戸外では使用しないでください。ブレンダーを液体に浸したり濡らした場合は、保証が無効になります。

**食品以外のものは絶対にジャーに入れないでください。**

ユーテンシル、石、ガラスなど、食品でないものをジャーに入れますと危険です。そのような異物により損傷が起きた場合は、保証が無効になります。重大な怪我やブレンダーの損傷の危険を減らすため、ブレンダーを行う際は手やユーテンシルをジャーに入れないようにしてください。ユーテンシルは、ブレンダーが動作していないときのみ使用できます。

**フタ（リッド）をしない状態でのブレンダーの操作は絶対におやめください。**

**本製品を5分以上続けて使用しないでください。**

**ブレンデックが販売する付属品以外のものを使用してブレンダーを操作しないでください。**

認定されていない付属品を使用すると、火災、電気ショック、および/または怪我の危険があり、また、保証が無効になります。

**本装置の動作中は、ブレンダージャーが正しく取り付けられている必要があります。**

**警告：熱い液状物や熱い材料はブレンダーしないでください。**

沸騰する、または非常に熱い液状物でブレンダーサイクルを開始すると、火傷をしたり、フタが吹き飛ぶ恐れがあります。

**ホット/スープサイクルでブレンダーする際はご注意ください。**

ホットスープサイクルでブレンダーする際は、ブレードの摩擦により内容物が加熱されます。通気口つきフタにより、圧力が解放されます。クリアセンターリッドから出てくる蒸気には、触れないようにご注意ください。

**電源コードについてのご注意**

- 電源コードやプラグが破損した場合はすぐに使用を中止してください。電源コードが損傷している場合は、危険防止のために、メーカーまたは認可されたサービスエージェントに交換を依頼してください。

- コードを作業面の端に掛けることはおやめください。
- 本ユニットに対して延長コードは絶対に使用しないでください。
- ブレンダーの置き場所を変えたり洗浄する前に、使用しないときはブレンダーモーターのプラグを抜いてください。

**ブレンダーベースの修理は絶対におやめください。**

ブレンダーモーターのカバーは絶対に外さないでください。ブレンダーモーターには、調整やサービスの可能な部品はありません。サービス・調整は、すべて必ず資格のあるサービスエージェントが行ってください。カバーを取り外したり、ブレンダーのサービスを試むと、保障が無効になります。

**使用しないときは装置の電源スイッチを切ってください。**

すべてのクラシックブレンダー、およびPro750ブレンダーの電源スイッチは、ブレンダーモーターカバーの裏側にあります。すべてのデザイナーシリーズブレンダー、およびプロフェッショナル800ブレンダーのオフボタンは、タッチパッドの右上隅にあります。

**ご使用後は、ブレンダー駆動ソケット、およびジャーシャフトには触れないでください！**

ブレンダー駆動ソケットとジャーシャフトは、ブレンダーサイクルの後に非常に熱くなる場合があります。

**ブレンデックゴーの付属品についての特別な安全指示事項**

- カップがマイクロナイザーにしっかり取り付けられている場合以外は、ブレンデックゴーの付属品は絶対に使用しないでください。
- ゴーの付属品を取り付けた状態では、スープサイクルの使用、またはブレンダーの60秒を超えての使用は絶対におやめください。

**安全について**

本装置は、身体的、感覚的、または精神的能力が正常に満たない人、もしくは経験や知識に乏しい人（子供を含む）による使用は意図していません。ただし、そのような人の安全に責任を持つ人が、本装置の使用について指示または監督を行う場合は、この限りではありません。子供は本装置で遊ぶことがないように監督してください。

**カウンター上の設置方法**

- コンセントに近い場所を選択します。また、材料に近いこと、さらに利用可能なカウンター上のスペースも考慮してください。
- ブレンダーをカウンター上の、側面の空気取り入れ口とブレンダー背後の排気口をさえぎることのない場所に置きます。
- 該当する場合は、防音囲いが自由に動くことできるよう、本ユニットの上部と周囲に十分なスペースがあることを確認してください。
- 本ユニットの電源コードを、適切な保護機能を持つコンセントに差し込みます。
- プロ750のカウンター上の設置方法については、オンラインユーザーマニュアル <https://www.blendtec.com/support/guides> を参照してください。

**このブレンダーは家庭での使用を目的としています。このブレンダーを商用目的で使用すると、すべての保障が無効となります。**

**ジャーに記載された容量を超えてのブレンダーの操作は絶対におやめください。**



# ブレンダーの基本

# 汎用性

ブレンデックはブレンダー以上のものであり、以下を始めとするキッチンでの多くの用途にご使用いただけます。

## ブレンディング

この基本機能は、スムージー、生地、ミックスドリンク、ホイップクリーム、そしてサラダドレッシングを作るのに使用できます。

基本ブレンディングは、必要なスピードを選択して、お好みの混ぜり具合になるまで作動させてください。

## ウェットグライnding

本ブレンダーは、水に浸けた穀類や生肉などの水分を含む食物をグライndする際には、ウェットグライnderとしての働きをします。

必要な粉碎具合までグライndするには、パルス機能を使用します。

生肉をグライndした後は、二次汚染を防ぐため、必ずブレンダーを十分に洗ってください。

## ドライグライnding

ホットシリアル、オーブンで焼いた食べ物、パンなどに使用するために豆類や全粒穀類を砕いたりグライndします。

穀類をグライndする場合は、パルスを使用して必要な細かさにするか、または手動スピード制御を使用します。手動制御の場合、細かい粒を得るには時間をかけてブレンndします。

ドライグライndingは、パン粉や砕いたグラハムクラッカーを作るのにも使用します。必要な粉碎具合になるまで、パルスを使用してください。

## 自然食品のジュース作り

自然食品のジュースからは、フルーツや野菜に含まれるジュースと繊維の両方の健康上の恩恵が得られます。

自然ジュースを作る場合は、ハイスピードで50秒間ブレンndしてください。

## ウェットチョッピング

ウェットチョッピングは、ニンジンやセロリなどの材料を切り刻む簡単な方法です。切り刻む材料がジャー内に行きわたるよう、材料と一緒に水を加えてください。チョッピングが修了したら、切り刻んだ材料を水分を濾して取り出します。残った液状物は、スムージー、ソース、スープなどに使用できます。

ウェットチョッピングには、8〜12回、または必要な粉碎具合になるまでパルスを使用してください。

## ドライチョッピング

本ブレンダーは、ナッツ、硬いチーズ、ココナツなどの硬い材料を速く簡単に、しかもあまり汚れを残さずに切り刻むことができます。

ドライチョッピングを行うときは、パルス機能を使用するか、または中高スピードでブレンndします。ベストな結果を得るためには、材料を小分けにしてチョップしてください。

## 氷デザートを作る

本ブレンダーを使って、ソフトクリーム、シャーベット、フローズンヨーグルトを始めとする氷デザートを作ることができます。凍ったレシピには、低スピードで15秒間ブレンndした後、お好みの粉碎具合になるまで中スピードから高スピードでブレンndします。

## 生地

穀類をグライndした後、粉と水分を含む材料とを混ぜ合わせて生地にするのに同じジャーを使用できます。

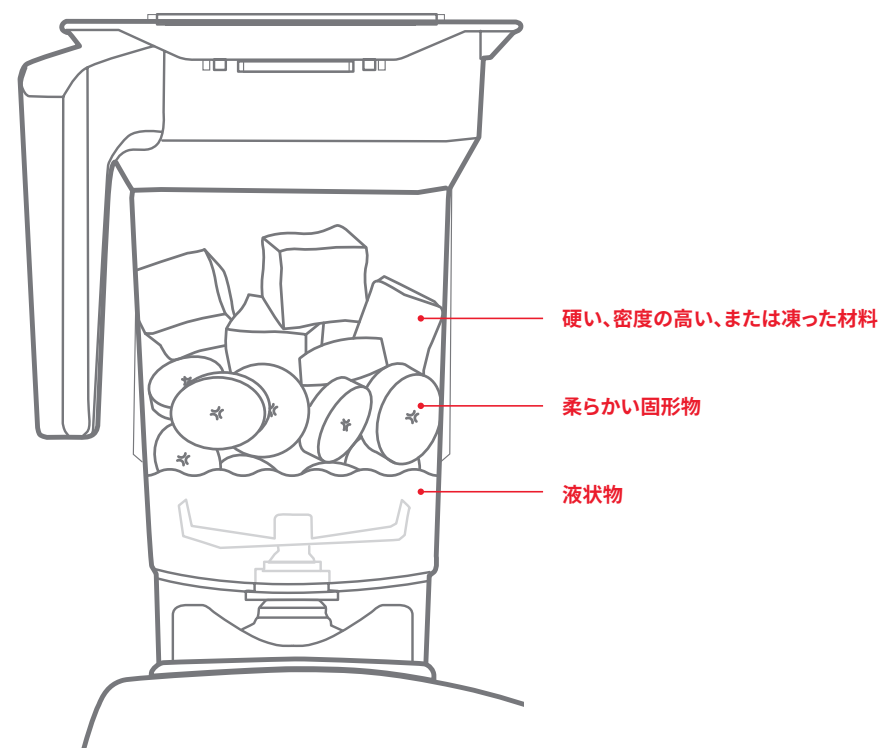
# ジャーに材料を入れる

ベストな結果を得るためには、常に以下の順序で材料をジャーに入れてください。

1. 液状物（水、ジュース、牛乳など）
2. 柔らかい固形物（ピーナッツバター、バナナなどの柔らかいフルーツ、粉類など）
3. 硬い、密度の高い、または凍った材料（ニンジン、冷凍イチゴ、氷など）

適切な方法でジャーに材料を入れると、泡の発生（キャピテーション）が抑えられます。泡の発生についての詳細は、トラブルシューティングのセクションを参照してください。

**備考：** ブレンドテックGoの付属品を使用する場合は、この順序を逆にして、先に氷や硬い材料をジャーに入れ、次に柔らかい材料、そして液状物を入れてください。

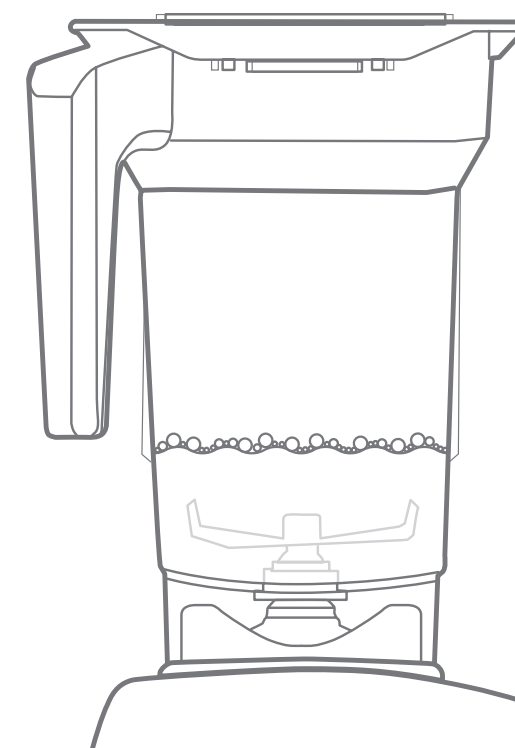


# ジャーを洗う

最初にジャーをご使用になる前と、また、ブレンディングを終了するごとに、以下の簡単洗浄のステップを実行してください。

1. 水約240ccと、食器用洗剤1滴をジャーに入れます。
2. ジャーをブレンダーに載せます。洗浄サイクルを押すか、または10秒間パルスを使用します。
3. ジャーを取り外してぬるま湯ですすぎます。

モーターベースを清掃するには、水またはマイルドな食器用洗剤で拭きます。他の化学薬品類を使用すると、ブレンダーベースに表面が損傷する恐れがあります。ブレンドテックGo付属品を使用する場合は、使用後に必ずマイクロナイザーからガasketを取り外し、付属品とガasketの両方を十分に清掃してください。





# ブレンダーと付属品

弊社のジャーと付属品は、その一つ一つがキッチンでの作業がやりやすいように考案されています。弊社製品はスムーズなブレンド体験を提供するだけでなく、操作の安全性と洗浄の簡単さを念頭に設計されています。



## クラシック

商業用に匹敵するパワーと比類の汎用性の組み合わせが、究極の一体型装置「クラシック」ブレンダーです。

- 「クラシック」のモーターベース
- 通気口付きフタのあるBPAフリーのジャー



## デザイナー

「デザイナー」ブレンダーには、進んだブレンディング技術と広範な使いやすい機能を搭載しています。

- 「デザイナー」のモーターベース
- 気口付きフタのあるBPAフリーのジャー



## ツイスター (Twister™) ジャー

ツイスタージャーなら、超こってりしたレシピでも簡単にブレンドできます!以下の用途にパーフェクトです。

- パン粉とクッキー粉
- ナッツバター
- フムス
- ベビーフード



## ブレンドテック ゴー (Blendtec Go™)

ブレンドテックは、使い捨てカップや便利なポータブル容器の中でのブレンドが可能です。以下の用途に理想的です。

- スムージー
- ディップ
- プロテインシェイク



## プロフェッショナル

至高の商業用ブレンダーをお客様のキッチンでお使いいただけます。

- 「プロフェッショナル」のモーターベース
- 気口付きフタのあるBPAです。フリーのジャー



## フォーサイド (FourSide™) ジャー

フォーサイドはスムージーや飲み物の平均サイズのブレンドにパーフェクトです。また、以下の用途にも理想的です。

- アイスクリーム
- 穀類のグラインディング
- スープ
- ディップと生地



## ワイルドサイド+ (Wildside+™) ジャー

ワイルドサイド+ジャーには、内壁に2本の垂直な線上隆起があり、ブレンディングパターンの継続をさらに中断してブレンドのスピードをアップします。

- ハイボリュームのレシピ
- スムージー
- ディップと生地
- 自然ジュース



## ミニワイルドサイド (Mini Wildside™) ジャー

ミニワイルドサイドはワイルドサイド+ジャーの小型版です。小さくても強力で、以下の用途にパーフェクトです。

- スムージー
- プロテインシェイク
- ジュース
- 生地

# クイックスタート - タッチパッドアイコン

「ブレンダーサイクル」とは、特定の種類のブレンダー用に考えられた時間を設定したサイクルです。これらのワンタッチサイクルは、使いやすいように自動的にスピードを上げ、スピードを落とし、停止します。広範なレシピと機能に対応するために、ブレンダーは以下のような事前にプログラムされたサイクルと設定をいくつか備えている場合があります。

|                                                                                                                               |                                                                                                                                          |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  <b>ディップ</b><br>ドレッシング、ディップ、ソース、生地            |  <b>モード</b><br>手動タッチと事前にプログラムされたブレンダーサイクルとの間で切り替えを行います。 |
|  <b>自然ジュース</b><br>ジュース、グリーンドリンク               |  <b>加速</b><br>ブレンダーのスピードを手動で加速します。                      |
|  <b>スムージー</b><br>フルーツスムージー、グリーンスムージー          |  <b>減速</b><br>ブレンダーのスピードを手動で減速します。                      |
|  <b>ミックスドリンク</b><br>ミックスドリンク、ミルクシェイク          |  <b>停止</b><br>ブレンダーサイクルを手動で停止するのに使用します。                 |
|  <b>ホットスープ</b><br>スープ、ホットチョコレート、シロップ、フォンデュ    |  <b>段階スピード</b><br>低、中低、中、中高、そして高スピードでブレンダーするサイクルを選択します。 |
|  <b>生地</b><br>ソース、ディップ、ドレッシング、生地              |  <b>パルス</b><br>攪拌、普通切り、みじん切りを高スピードで素早く行うのに使用します。        |
|  <b>アイスクリーム</b><br>アイスクリーム、フローズンヨーグルト、シャーベット |  <b>時間設定サイクル</b><br>ホットスープ、生地                         |
|  <b>洗浄</b><br>自動洗浄サイクルです。                   |  <b>+10</b><br>サイクルを10秒延長します。                         |

## 容量式タッチスライダー

容量式タッチスライダーで、ブレンダーのスピードを微調整できます。ブレンダーのスピードを加速させるときは指を右へ滑らせ、減速させるときは指を左へ滑らせます。



# よくある質問とトラブルシューティング

## （ジャーまたはモーターベースの）音が通常のグライデイング音よりも大きい

ジャーをベースから取り外し、通常のスムージーサイクルを実行します。これにより、モーターのみの音を聞いて、異常音があるかどうか確認できます。異常音を確認できなかった場合は、ジャーに問題がある可能性があります。ジャーのトラブルシューティングのセクションを参照してください。

## “E-02「E-02 過負荷」エラー

「E-02」または「過負荷」エラーが表示された場合は、電源コードを抜いて5分間待った後、ジャーなしで作動させます。モーターがジャーなしで正常に作動する場合は、水約240ccをジャーに入れ、ブレンダーの上にに取り付けます。スムージーサイクルを実行します。問題が解決しない場合は、カスタマーサービスまでお問い合わせください。

## 動力がない

装置の主電源スイッチをチェックします。スイッチがオン位置になっていることを確認してください。問題が解決しない場合は、ユニットの電源コードを別のコンセントに差し込みます。それでも動力がない場合は、カスタマーサービスまでお問い合わせください。

## 「温度」エラー

ブレンダーの電源コードを抜いて、5～10分待ちます。ブレンダーをスムージーサイクルで作動させます。問題が解決しない場合は、カスタマーサービスまでお問い合わせください。

## 煙または燃えている臭いがする

時として、煙または燃えている臭いがする場合があります。ご不明な点がありましたら、カスタマーサービスまでお問い合わせください。

## ジャーのトラブルシューティング

シャフトが冷却するに十分な時間（最低3分）が経過した後、ジャーの底にある金属製のシャフトを指でつかんで捻ります。シャフトは小さな抵抗をともなって、静かにスムーズに1回転するはずです。回転させた結果がこれと異なる場合は、弊社ウェブサイトの「よくある質問」のページ ([www.blendtec.com/faq](http://www.blendtec.com/faq)) をご覧になるか、カスタマーサービスまでお問い合わせください。

## ⚠ 接触エラー

タッチパッドを乾いた柔らかい布で拭き、再びボタンを押してみます。意図した選択肢に指先が確実に触れるようにしてください。エラーが解決しない場合は、ユニットの電源コードをコンセントから抜き、20分間放置します。問題が続く場合は、カスタマーサービスまでお問い合わせください。

## ブレンディングのトラブル

ブレンダーが動かず、ブレードが回転しているように見える場合は、ブレンダーの中に気泡ができています。これは一般に「キャビテーション」と呼ばれます。これが起こった場合は、以下のステップに従ってください。(1) ブレンダーサイクルを停止します。(2) ジャーをブレンダーベースから取り外します。(3) ジャーの内壁からブレンダーをスプーンでそぎ落とすか、ブレンダーに少量のぬるま湯を加えます。(4) スプーンを取り除き、ジャーを再び取り付け、ブレンダーを再開します。本ブレンダーは、液状物と固形物の割合が1対3のときに最もよく機能します。キャビテーションが頻繁に起こる場合は、最初に最も繊維の多い、または密度の高い材料に液状物をブレンダーして、ベースまたはペーストを作ります。残りの材料を足して、ブレンダーを完了します。

これらのトラブルシューティングステップで問題が解決しない場合は、カスタマーサービスまでお問い合わせください。連絡先情報はこちらにあります：  
[www.blendtec.com/company/contact](http://www.blendtec.com/company/contact)



# 無限の可能性

さらなるレシピのアイデアはこちらにあります：BLENDTEC.COM/RECIPES



## トマトとバジルのスープ

軽い食事には、このシンプルで満足感のあるスープに厚い皮のある全粒パンを添えてください。

材料：6人分   1人分の量：240cc

|       |              |
|-------|--------------|
| 大さじ2  | バター          |
| 240cc | チキンブロス       |
| 720cc | トマトジュース      |
| 960cc | トマト          |
| 10個   | 新鮮なバジルの葉     |
| 120cc | 暖めたハーフアンドハーフ |

### 手順

大きめのフライパンで、バターをかき混ぜ続けながら茶色になり始めるまで熱します。ブロスとトマトジュース480ccをかき混ぜながら加えます。

ワイルドサイド+ジャーに、残りのトマトジュース、角切りにしたトマト、そしてバジルの葉を入れます。中～中高スピードで、60秒間、または必要な温度になるまでブレンドします。

トマトとバジルのブレンドをフライパンに注ぎ込み、15～20分弱火で煮ます。火から降ろし、少々冷まします。ハーフアンドハーフをフライパンに加えてかき混ぜます。

バジルとすり潰したコショウで飾ります。

### 栄養成分

|              |              |        |
|--------------|--------------|--------|
| カロリー 140kcal | コレステロール 20mg | 繊維 4g  |
| 脂質 7g        | ナトリウム 590mg  | 糖質 4g  |
| 飽和脂肪 4g      | 炭水化物 18g     | 蛋白質 5g |



日本語





## 赤いベリーのスムージー

同じ量で比較すれば、ベリー類は抗酸化剤を他のほとんどの食品よりも高い濃度で含んでいます。

材料：2人分 1人分の量：420cc

|              |         |
|--------------|---------|
| 300cc        | りんごジュース |
| 1本           | バナナ     |
| 240cc / 240g | 冷凍ラズベリー |
| 240cc / 240g | 冷凍イチゴ   |

### 手順

ここに挙げた順に材料をジャーに入れます。フタをしっかりと閉めて、「Smoothie」を選択します。

備考：ブレンダーに「Smoothie」サイクルがない場合は、必要な粉碎具合になるまで中スピードでブレンドします。

### 栄養成分

|              |             |        |
|--------------|-------------|--------|
| カロリー 230kcal | コレステロール 0mg | 繊維 12g |
| 脂質 1.5g      | ナトリウム 10mg  | 糖質 33g |
| 飽和脂肪 0g      | 炭水化物 56g    | 蛋白質 3g |



日本語

## レモンフローズンヨーグルト

このリフレッシュさせてくれる罪悪感を感じさせない氷デザートを、お気に入りの夏のベリーと一緒に召し上がってください。

材料：8人分 1人分の量120cc

|              |             |
|--------------|-------------|
| 80cc         | 新鮮なレモンジュース  |
| 360cc        | 全脂肪バニラヨーグルト |
| 30cc         | アガベネクター     |
| 1/2本         | バナナ         |
| 960cc / 960g | 氷           |

### 手順

ここに挙げた順に材料をジャーに入れ、フタをしっかりと閉めます。低スピードで15秒間ブレンドした後、お好みの粉碎具合になるまで高スピードでブレンドします。お気に入りのベリー、またはフローズンヨーグルトのトッピングを添えます。

### 栄養成分

|             |             |          |
|-------------|-------------|----------|
| カロリー 72kcal | コレステロール 6mg | 繊維 1g    |
| 脂質 1.5g     | ナトリウム 25mg  | 糖質 11g   |
| 飽和脂肪 1g     | 炭水化物 13.5g  | 蛋白質 1.5g |





# 使用說明書



# 注意：

## 重要資訊

**聞到燒焦味嗎？別擔心，我們的每台馬達都經過徹底測試。  
輕微的燒焦味是正常的，這只是新馬達磨合的過程。**

讓我們協助您。打通電話給本公司即可，您不需要親自跑一趟。如有問題，或產品遇到狀況，請參閱本公司的常見問題網頁  
(<https://www.blendtec.com/faq>) 或致電 1-800-748-5400。  
本公司的客服團隊很樂意提供協助。

位於美國以外的客戶，請洽本公司國際夥伴尋求協助：  
[www.blendtec.com/international-dealers](http://www.blendtec.com/international-dealers)

有關RoHS化學測試信息，請訪問[www.blendtec.com/compliance/rohs](http://www.blendtec.com/compliance/rohs)

### 保固資訊

請瀏覽 [Blendtec.com/products/registration](http://Blendtec.com/products/registration) 網站註冊產品並啟動保固。

若需了解產品的保固資訊，請瀏覽：[www.blendtec.com/warranty](http://www.blendtec.com/warranty)

澳洲客戶須知：依照《澳大利亞消費者法》規定，本公司產品附帶的保證為強制性。對於嚴重故障，可要求更換或退款；對於任何其他合理可預見的損失或損壞，可要求賠償。若商品品質不合格，而故障並非嚴重故障，您也可要求修理或更換商品。

## 目錄

重要安全指南.....40

### 調理機基本功能

多種功能.....43

使用容杯.....44

清潔容杯.....45

### 產品

調理機與配件.....46

### 快速啟動、常見問題與故障排除

快速啟動 - 觸控板圖示.....48

常見問題與故障排除.....49

### 食譜

番茄羅勒濃湯.....51

紅色莓果奶昔.....52

檸檬優格冰淇淋.....53

**本調理機僅供家庭使用！若將本調理機用於商業用途，  
所有保固將失效。**

# 重要安全指南

在使用 Blendtec® 調理機之前，應仔細閱讀所有使用說明。遵守使用說明可避免受傷及機器損壞，確保使用本調理機享有最佳體驗。

## 請勿觸摸可動部件。

- 始終讓手指、手、頭髮及衣服遠離所有可動部件。
- 運轉時，始終讓所有餐具遠離驅動插座，因為餐具可能會損傷刀片或容杯。
- 當容杯在馬達底座上時，切勿將手伸進容杯內，或用手加入材料。
- 不論攪拌刀是否在馬達底座上，切勿用手指觸摸刀片。
- 當調理機馬達在運轉時，切勿將容杯放入驅動插座。
- 運轉時，請勿搖晃或取下容杯。

## 這些預防措施可避免人體受傷及/或調理機損壞。

### 當調理機出現損壞時，切勿使用。

若調理機出現故障，請立即致電 Blendtec 授權維修代理。若調理機掉落或受到各種損壞，請立即將調理機送回 Blendtec 的維修代理進行檢查、修理、電氣調整或機械調整，也可以進行更換。

### 切勿讓調理機在液體中運轉。

為避免電擊的風險，請勿將馬達底座置於水裡或其他液體中。請勿在可能淋濕的戶外環境中使用調理機。這樣會讓保固失效。

### 切勿將非食物物品放入容杯中。

將餐具、石頭、玻璃及其他非食物物品放入容杯中很危險。這類異物造成的損壞會讓保固失效。攪拌時請將手及餐具置於容杯外，以降低人體嚴重傷害或調理機損壞的風險。調理機不運轉時才能使用餐具。

### 運轉調理機時務必蓋上蓋子。

### 本產品不可連續使用 5 分鐘以上。

### 切勿使用非 Blendtec 販售的附件讓調理機運轉。

使用未授權的附件可能導致火災、觸電及/或受傷，也會使保固失效。

### 該家電在運轉時，務必將容杯置於正確位置。

### 警告，請勿攪拌高溫液體或其他高溫食材。

以滾燙或極熱的液體開始攪拌模式可能導致燙傷或將杯蓋掀掉。

### 以熱湯模式攪拌時請謹慎使用。

以熱湯模式攪拌時，刀片的磨擦會讓攪拌物溫度上升。通風的杯蓋可洩壓。請注意不要接觸到從中間透明蓋冒出的任何蒸氣。

### 電源線注意事項

- 切勿使用受損的電線或插頭。若電源線受損，須由原廠或授權維修代理進行更換，以免發生意外。
- 請勿讓電線垂掛在工作平台邊緣上。
- 該裝置切勿與電源延長線一起使用。
- 不用時、調理機更換位置或清潔時，請將馬達插頭拔掉。

### 請勿自行修理調理機底座。

請勿移除馬達蓋。馬達內沒有可自行調整或可維修的部件。合格的維修代理必須進行所有的維修調整。移除蓋子或自行維修調理機將使保固失效。

### 機器不用時請關閉電源。

所有 Classic 經典調理機及 Pro750 的電源開關都在馬達蓋的後面。所有 Designer 設計師系列及 Professional 800 調理機的關閉鍵都在觸控板的右上角。

### 請勿在調理機使用後觸摸驅動插座或容杯軸！

在攪拌模式後，調理機驅動插座及容杯軸可能非常燙。

### 關於 Blendtec Go 隨身杯配件的特殊安全說明。

- 容杯未安全固定於粉碎機時，切勿讓 Blendtec Go 隨身杯運轉。
- 搭配隨身杯配件時，切勿使用熱湯模式或調理機超過 60 秒。

### 安全性

本家電不適合身體、感官或精神能力不全、或缺乏經驗及不了解機器的人 (包括孩童) 使用，除非有負責安全的人可在旁監督指導使用方式。孩童應有人監督，以確保不會將家電拿來玩耍。

### 臺上安裝

- 選擇一個靠近電源插座的位置。也可以考慮靠近食材的地方，以及可用的檯面空間。
- 將調理機放在流理台上，不會堵住調理機兩側空氣進氣口及後面排氣口的地方。
- 確保裝置上方及周圍留有足夠的空間，讓隔音罩可順暢地移動 (若適用)。
- 將裝置的插頭插到有適當電氣保護的插座上。
- Pro 750 嵌入安裝說明，請參閱線上使用說明：<https://www.blendtec.com/support/guides>

**本調理機僅供家庭使用！若將本調理機用於商業用途，所有保固將失效。**

**調理機運轉時，內容物請勿超過容杯上的刻度容量。**





# 調理機基本功能

# 多種功能

Blendtec 不只是調理機，也可以作為廚房裡的其他家電使用，包括：

## 攪拌

這項基本功能可用來製作奶昔、麵糊、混合飲料、鮮奶油和沙拉醬。  
若要使用基本攪拌，請選擇想要的速度，運轉至達成想要的濃度。

## 濕磨

調理機可作為濕式研磨機研磨含有水分的食物，例如：浸泡過的穀物和生肉。

可使用瞬轉功能將食材研磨到想要的濃度。

研磨生肉之後，請務必將調理機徹底清潔，以免交叉傳染。

## 乾磨

將蔬菜或全麥壓碎或研磨，用於熱麥片、烘焙食物及麵包。

若要研磨穀物，使用瞬轉功能達到想要的細緻度，也可使用手動控制，延長攪拌時間可讓穀物更細緻。

乾磨也可用來製作麵包屑或壓碎全麥餅乾。使用瞬轉功能直到達成想要的濃度。

## 全食物榨汁

全食物果汁可提供水果或蔬菜中果汁及纖維的所有健康益處。

欲製作全果汁，請以高速攪拌 50 秒。

## 濕切

濕切可以輕易地切胡蘿蔔和芹菜等食材。只需將想要切碎的食材和水一起放入，讓食材可在容杯內轉動即可。切完後再將切好的食材濾出即可。您也可利用剩下的液體製作奶昔、醬料和湯。

若要濕切，請使用瞬轉功能 8 到 12 次，直到達成想要的濃度。

## 乾切

調理機可輕鬆迅速地切堅果、硬乳酪、椰子和其他硬質食材，清理更方便。

進行乾切時，請使用瞬轉功能或以中高速攪拌。為了達到最佳效果，切食材請以小份進行。

## 製作冰凍食品

調理機可製作霜淇淋、雪寶、優格冰淇淋及其他食物。若要製作冰凍食物，請以低速攪拌 15 秒，再以中速攪拌至理想的濃度即可。

## 麵糊

研磨穀物後，同一容杯可用來將麵粉與濕食材混合製作麵糊。

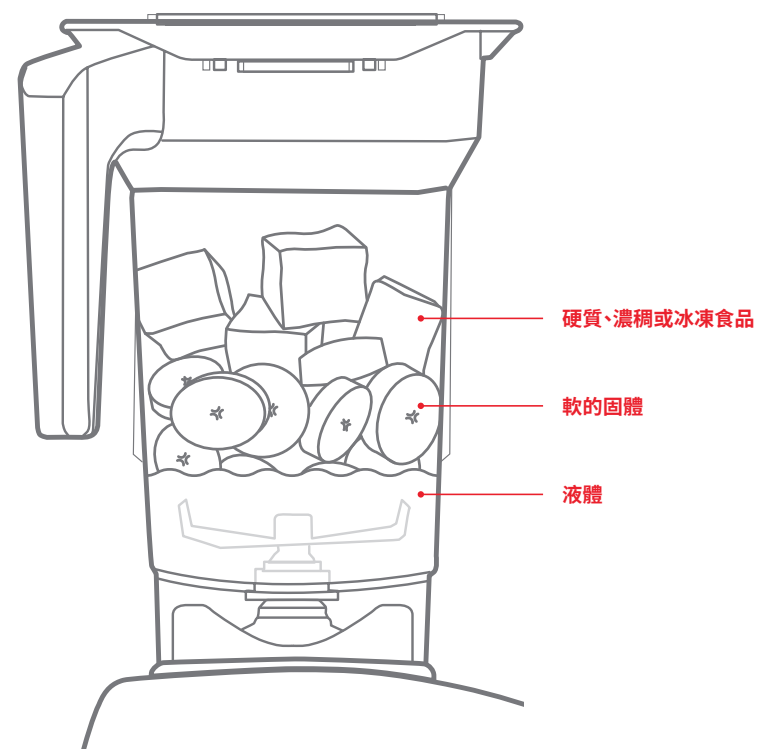
# 使用容杯

欲達到最佳效果，請以下列順序將食材置入容杯中：

1. 液體 (例如：水、果汁、牛奶)
2. 軟的固體 (例如：花生奶油、香蕉與其他軟性果汁、粉類)
3. 硬性、濃稠或冰凍食物 (例如：胡蘿蔔、冷凍草莓、冰塊)

以正確方式將食材放入容器可減少漩渦真空。欲了解關於漩渦真空的更多資訊，請參閱“故障排除”章節。

**注意：**使用 Blendtec GO 隨身杯時，請將裝入食材的順序顛倒，先將冰塊和硬質食材加入容杯，再加入軟性食材和液體。

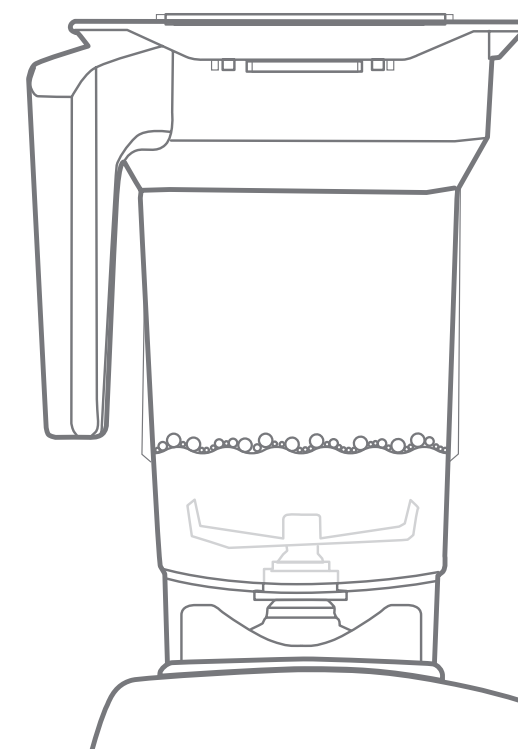


# 清潔容杯

第一次使用容杯之前 (以及每次攪拌之後)，請遵照這些簡易清潔提示：

1. 將一杯水 (240 毫升) 和一滴洗潔精加入容杯中。
2. 將容杯放在調理機上；按下清潔模式或瞬轉運轉 10 秒鐘。
3. 取下並以溫水沖洗。

若要清潔馬達底座，只需以水或溫和洗潔精擦拭即可。使用其他化學物品可能造成調理機底座外觀損壞。使用 Blendtec GO 隨身杯時，每次用完務必將粉碎機上的墊圈取下並徹底清潔。





# 調理機與配件

本公司的每個容杯與配件都經過精心設計，可讓廚房生活更加輕鬆愜意。本公司的產品不但可順暢攪拌，在設計上還注重安全運轉與便於清潔。



## Classic

商業等級的馬力結合優異的多功能性，讓 Classic 成為多合一的極致家電。

- Classic 馬達底座
- 不含雙酚 A 的容杯以及通氣杯蓋



## Designer

Designer 提供先進的攪拌科技以及多種方便使用的功能。

- Designer 馬達底座
- 不含雙酚 A 的容杯以及通氣杯蓋



## Twister™ 扭扭杯

即使是最濃稠的食物，扭扭杯也可輕鬆攪拌！非常適合用於：

- 麵包與餅乾屑
- 堅果奶油
- 鷹嘴豆泥
- 嬰兒食品



## Blendtec Go™ 隨身杯

Blendtec Go 隨身杯可用一次使用丟棄式杯子或方便攜帶的容器調理食物。適合製作：

- 奶昔
- 沾醬
- 乳清蛋白



## Professional

將最佳的商業調理機帶入廚房。

- Professional 馬達底座
- 不含雙酚 A 的容杯以及通氣杯蓋



## FourSide™ 容杯

FourSide 很適合製作一般分量的奶昔與飲料。也很適用製作：

- 冰淇淋
- 研磨穀物
- 湯品
- 沾醬與麵糊



## WildSide+™ 杯

WildSide+ 杯的內壁有兩條垂直的突起設計，可進一步擾亂攪拌的模式並加速攪拌。

- 大分量食物
- 奶昔
- 沾醬與麵糊
- 全果汁



## 迷你五角杯

迷你五角杯是 WildSide+ 杯的縮小版。麻雀雖小，五臟俱全。非常適合：

- 奶昔
- 乳清蛋白
- 果汁
- 麵糊

# 快速啟動 - 觸控板圖示

攪拌模式是為特定攪拌類型所設計的定時模式。為方便使用，這些 one-touch 計時模式可自動加速、減速及關閉。調理機強調的是下列某些預設的模式與設定，具有各式各樣的功能並可製作多種食物。

 **沾醬**  
沙拉醬、沾醬、醬料、麵糊

 **全果汁**  
果汁、綠色飲料

 **奶昔**  
水果奶昔、綠色奶昔

 **混合飲料**  
混合飲料、奶昔

 **熱湯**  
湯、熱巧克力、糖漿、乳酪火鍋

 **麵糊**  
醬料、沾醬、沙拉醬、麵糊

 **冰淇淋**  
冰淇淋、優格冰淇淋、雪寶

 **清洗**  
自動清洗

 **模式**  
可在手動觸控模式與預設的攪拌模式之間進行切換

 **加速**  
可手動增加攪拌速度

 **減速**  
可手動降低攪拌速度

 **停止**  
用來手動停止攪拌模式

 **速度增加**  
以低速、中低速、中速、中高速與高速攪拌的模式

 **瞬轉**  
可用來高速迅速攪動、切碎

    **定時模式**  
熱湯、麵糊

 **+10**  
讓該模式增加 10 秒

## 電容式觸控滑條

電容式觸控滑條可用來微調調理機的速度。只要將手指向右滑即可增加調理機的速度，向左滑可降低速度。



# 常見問題與故障排除

## 聲音大於一般研磨的聲音 (容杯或馬達底座)

將容杯從底座上取下，執行一般奶昔模式。這樣可以只聽到馬達的聲音，並找出是否有任何聲音異常。如果沒聽到聲音異常，問題可能出在容杯上。請參閱該章節排除容杯的問題。

## 「E-02 超出負荷」錯誤訊息

若調理機顯示「E-02」或「超出負荷」錯誤訊息，讓機器插頭拔掉五分鐘後，再以無容杯的方式運轉。若無容杯時，馬達運轉正常，請加一杯水到容杯內再放到調理機上。執行奶昔模式。若問題仍持續，請致電客服部門。

## 沒電

檢查機器上的主要電源開關。確定開關位於開啟位置。若問題仍存在，將插頭插到另一個插座。如果仍然沒電，請洽客服部門。

## 「溫度過高」錯誤訊息

將調理機插頭拔掉休息 5-10 分鐘。讓調理機以奶昔模式運轉。若問題仍存在，請致電客服部門。

## 冒煙或燒焦味

機器可能偶爾會冒煙或發出燒焦味。若有問題，請洽客服部門。

## 容杯故障排除

確定轉軸已經冷卻後 (至少 3 分鐘)，以手指握住容杯底部的金屬軸加以扭轉。轉軸會產生些許阻力，但仍能順暢安靜地轉動。如果您遇到的情況並非如此，請參閱本公司網站上的常見問題章節 ([www.blendtec.com/faq](http://www.blendtec.com/faq)) 或洽客服部門。

## ⚠ 觸控錯誤

先以柔軟的乾布擦拭觸控板，再試著按下按鈕。確定以指尖接觸想要的選擇鍵。若錯誤訊息仍存在，將裝置的插頭拔掉靜置 20 分鐘。若問題仍存在，請洽客服部門。

## 攪拌問題

若攪拌物靜止不動而刀片仍在旋轉，則攪拌物裡面可能產生了氣泡。這通常稱為漩渦真空。如果發生這種情況，請採取下列步驟：(1) 停止攪拌模式，(2) 取下調理機底座上的容杯，(3) 用湯匙刮容杯的內壁，或加一點溫水到攪拌物裡，(4) 取出湯匙，放回容杯，繼續攪拌。液體與固體 1:3 的比例時，調理機攪拌效果最佳。若您經常遇到漩渦真空的情形，可先將液體與纖維質最多或最濃稠的食材進行攪拌形成湯底或糊狀物。加入剩下的食材攪拌完成。

若這些故障排除的步驟無法解決問題，請洽客服部門。  
您獲得聯絡資訊，請瀏覽  
[www.blendtec.com/company/contact](http://www.blendtec.com/company/contact)



# 無限可能性

若欲了解更多的食譜點子，請瀏覽 [BLENDTEC.COM/RECIPES](https://blendtec.com/recipes)

## 番茄羅勒濃湯

這道簡單美味湯品搭配硬皮全穀麵包即可成為輕食。

分量：6 份：1 杯 (240 毫升)

|       |         |
|-------|---------|
| 2 茶匙  | 奶油      |
| 1 杯   | 雞高湯     |
| 3 杯   | 番茄汁     |
| 4 杯   | 番茄      |
| 10    | 新鮮羅勒葉   |
| 1/2 杯 | 各取一半，溫的 |

### 做法

在大湯鍋裡將奶油加熱，持續攪拌直到奶油開始變成棕色。邊攪拌邊加入高湯與 2 杯番茄汁。

若使用 WildSide+ 杯，加入剩下的番茄汁、番茄丁及羅勒葉。以中速到中高速攪拌 60 秒，或達到理想溫度為止。

將番茄羅勒攪拌物倒入湯鍋中，燉煮 15-20 分鐘。熄火並稍加冷卻。將各一半的材料倒入平底鍋中攪拌。

用羅勒和胡椒粉裝飾。

### 營養成分

|          |            |         |
|----------|------------|---------|
| 卡路里 140  | 膽固醇 20 毫升  | 纖維 4 克  |
| 脂肪 7 克   | 鈉 590 毫克   | 糖 4 克   |
| 飽和脂肪 4 克 | 碳水化合物 18 克 | 蛋白質 5 克 |



中文





## 紅色莓果奶昔

就一口的量而言，莓果的抗氧化劑濃度高於多數其他食物。

分量：2 份：14 液體盎司 (420 毫升)

|                  |       |
|------------------|-------|
| 1 1/4 杯 / 300 毫升 | 蘋果汁   |
| 1                | 香蕉    |
| 1 杯 / 240 克      | 冷凍覆盆子 |
| 1 杯 / 240 克      | 冷凍草莓  |

### 做法

將食材依所列順序加入。蓋好杯蓋，選擇「奶昔」模式。

注意：如果調理機沒有「奶昔」模式，請用中速攪拌至理想的濃度。

### 營養成分

|          |            |         |
|----------|------------|---------|
| 卡路里 230  | 膽固醇 0 毫升   | 纖維 12 克 |
| 脂肪 1.5 克 | 鈉 10 毫克    | 糖 33 克  |
| 飽和脂肪 0 克 | 碳水化合物 56 克 | 蛋白質 3 克 |



## 檸檬優格冰淇淋

可將這項清爽的低熱量冰凍食品與您最愛的夏季莓果一起享用。

分量：8 份：1/2 杯 (120 毫升)

|                  |        |
|------------------|--------|
| 1/3 杯 / 80 毫升    | 新鮮檸檬汁  |
| 1 1/2 杯 / 360 毫升 | 全脂香草優格 |
| 2 茶匙 / 30 毫升     | 龍舌蘭糖漿  |
| 1/2              | 香蕉     |
| 4 杯 / 960 克      | 冰塊     |

### 做法

將食材依所列順序加入，蓋好被蓋。以低速攪拌 15 秒，再以高速攪拌至理想的濃度。可與您最愛的莓果一起享用，或上面淋上優格冰淇淋。

### 營養成分

|          |              |           |
|----------|--------------|-----------|
| 卡路里 72   | 膽固醇 6 毫升     | 纖維 1 克    |
| 脂肪 1.5 克 | 鈉 25 毫克      | 糖 11 克    |
| 飽和脂肪 1 克 | 碳水化合物 13.5 克 | 蛋白質 1.5 克 |





# 用户手册



# 注意：

## 重要信息

闻到了烧焦的味道?不用担心, 我们的每个马达都经过彻底的测试。轻微的焦味是正常情况, 新马达在磨合呢。

让我们助您一臂之力。打个电话, 省掉去一趟商店的麻烦。如果您有任何疑问或者在使用产品的过程中遇到任何困难, 请访问我们的常见问题页面 (<https://www.blendtec.com/faq>) 或者致电 1-800-748-5400。

我们的客服团队竭诚为您服务。

如果您位于美国以外的地方, 请联系我们的国际合作伙伴请求帮助:

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

有關RoHS化學測試信息, 請訪問 [www.blendtec.com/compliance/rohs](http://www.blendtec.com/compliance/rohs)

### 保修信息

请访问 [Blendtec.com/products/registration](http://Blendtec.com/products/registration) 注册产品并激活保修。

如需了解有关您的产品的保修信息, 请访问: [www.blendtec.com/warranty](http://www.blendtec.com/warranty)

致澳大利亚的客户: 我们的商品提供《澳大利亚消费者法》(Australian Consumer Law) 要求的保障。如果商品出现重大故障, 您有权要求更换产品或退款, 并要求赔偿任何其他可合理预见的损失或损坏。如果商品质量不合格, 且故障不属于重大故障, 您也有权要求维修或更换产品。

## 目录

重要安全措施.....58

### 搅拌机基本功能

多功能.....61

往搅拌杯中添加食材 .....62

清洁搅拌杯.....63

### 产品

搅拌机和配件.....64

### 快速入门、常见问题和故障排除

快速入门 - 触摸板图标 .....66

常见问题和故障排除 .....67

### 菜谱

番茄罗勒汤.....69

浆果红思慕雪 .....70

柠檬冰冻酸奶 .....71

**此款搅拌机仅供家庭使用！  
将此款搅拌机用于商业用途将导致所有保修无效。**

# 重要安全措施

使用 Blendtec® 搅拌机之前, 务必仔细阅读所有说明。遵照说明可防止人员受伤和机器损坏, 确保您拥有最美妙的搅拌机使用体验。

## 避免接触运动部件。

- “始终”保持手指、手、头发和衣物远离所有运动部件。
- 在操作过程中, “始终”保持所有器具远离驱动插座和搅拌杯刀片, 否则器具可能会损坏刀片或搅拌杯。
- 搅拌杯放置在马达基座上时, “切勿”将手放入搅拌杯中, 或手动添加物品。
- 无论搅拌杯是否放置在马达基座上, “切勿”用手指触碰刀片。
- 如果搅拌机马达正在运行, “切勿”将搅拌杯放入驱动插座中。
- 在操作过程中, “不要”晃动或拿下搅拌杯。

## 采取这些预防措施可防止造成人身伤害和/或搅拌机损坏。

### 如果机器出现损坏, 切勿操作搅拌机。

如果搅拌机发生故障, 请立即致电 Blendtec 的授权维修代理。如果机器跌落或损坏, 请立即将搅拌机送回 Blendtec 的维修代理处进行检查、维修、电气或机械调整, 或者如有可能, 进行更换。

### 切勿在液体中运行搅拌机。

为防止触电危险, 请勿将马达底座置于水或其他液体中。不要在可能会弄湿搅拌机的地方使用搅拌机。否则保修将失效。

### 切勿将非食物物品放入杯内。

在搅拌杯中放入器具、石块、玻璃和其他非食物物品非常危险。此类异物造成的损坏不予以保修。搅拌时, 手和器具应当远离搅拌杯, 以降低造成严重人员伤害或搅拌机损坏的风险。器具只能在搅拌机不运转时使用。

### 切勿在没有盖好盖子的情况下运行搅拌机。

### 本产品不得连续运转 5 分钟以上。

### 如果搅拌机使用了非 Blendtec 出售的附件, 切勿操作搅拌机。

使用任何未授权的附件可能引起火灾、触电和/或人身伤害, 并致使保修失效。

### 机器运转时, 搅拌杯必须已正确放置。

### 警告: 不要使用搅拌机搅拌热液体或其他热成分。

启动沸腾或高温液体搅拌循环可能会导致灼伤或盖子脱落。

### 谨慎使用热汤汁搅拌循环。

在热汤汁搅拌循环时, 刀片的摩擦会加热内容物。排气盖子可以泄压。小心不要接触来自透明中心盖的任何蒸汽。

### 电源线注意事项

- 电源线或插头损坏时“切勿”操作。如果电源线损坏, 则必须由制造商或授权的维修代理进行更换, 以避免发生危险。
- “不要”让电源线悬挂在工作台的边缘。
- “切勿”在机器上使用延长线。
- 在不使用搅拌机时或者在更换搅拌杯或清洁之前, 请拔下搅拌机马达的插头。

### 切勿尝试修理搅拌机底座。

切勿拆开搅拌机的马达盖。搅拌机马达不包含自我调节或可维修的部件。合格的维修代理必须能够进行所有维修调整。自行拆开盖子或试图维修搅拌机会致使保修失效。

### 不使用时关闭机器。

所有 Classic 和 Pro750 搅拌机的电源开关均位于搅拌机马达盖的背面。所有 Designer Series 和 Professional 800 搅拌机的关闭按钮均位于触摸板的右上角。

### 使用后要避免接触搅拌机驱动插座或搅拌杯轴！

在搅拌循环之后, 搅拌机驱动插座或搅拌杯轴可能会变得非常热。

### 有关 Blendtec Go 配件的特殊安全说明。

- 除非杯子已经牢牢地固定在微粉粉碎机上, 否则“切勿”操作 Blendtec GO 配件。
- 如果安装了 GO 配件, 切勿使用汤汁循环或操作搅拌机超过 60 秒。

### 安全

本产品不适合身体、感官或精神能力下降或缺乏经验和知识的人员 (包括儿童) 使用, 除非有人员在旁监督或指导, 且该人士可以为使用者的安全负责。应当监督儿童, 确保儿童不要玩弄本产品。

### 台上安装

- 选择靠近电源插座的位置。同时也要考虑是否接近食材, 以及可用的台面空间。
- 将搅拌机放置在台面上, 机器侧面的进气口和背面的排气口必须畅通无阻。
- 确保机器上方和周围有足够的空间, 以便可以顺畅地移动隔音罩 (如有)。
- 将机器的插头插入带有适当电气保护的插座。
- 如需了解 Pro 750 的台内安装说明, 请查阅在线用户手册: <https://www.blendtec.com/support/guides>

### 此款搅拌机仅供家庭使用! 将此款搅拌机用于商业用途将导致所有保修无效。

### 切勿在搅拌杯中装入超过标记容量的物品进行搅拌。



# 搅拌机基本功能



# 多功能

Blendtec 不仅仅是一台搅拌机，在厨房中还有其他功用，其中包括：

## 搅拌

此基本功能可以用来制作思慕雪、面糊、混合饮料、搅奶油和沙拉酱。要进行基本搅拌，选择所需的速度并运行，直到内容物达到所需的黏稠度。

## 湿磨

研磨含有水分的食物（如浸过的谷物和生肉）时，搅拌机可用作湿式研磨机。  
使用脉冲功能研磨到所需的黏稠度。  
研磨生肉后，一定要彻底清洗搅拌机，避免出现交叉污染。

## 干磨

打裂或研磨用于燕麦片、烘焙食品和面包的豆类或全谷物。  
要研磨谷物，可使用脉冲功能研磨到所需的细度或手动控制速度，搅拌时间越长，颗粒越细致。  
干磨也用于制作面包屑或压碎全麦饼干。使用脉冲功能研磨至所需的黏稠度。

## 榨取全食物

全食物果汁具备果汁和水果蔬菜纤维的所有健康益处。  
要榨取全果汁，使用高速挡搅拌 50 秒。

## 湿切

湿切是一种切剁食材（如胡萝卜和芹菜）的简单方法。只需将水加入想要切碎的食物中，以帮助食材在杯子中流动。切完后，将切碎的食材滤出。您也可以将剩下的液体用于制作思慕雪、酱汁和汤。  
进行湿切时，使用脉冲功能 8-12 次或者直至达到所需的粘稠度。

## 干切

搅拌器可以轻易快速地将坚果、硬奶酪、椰子和其他硬质食材切碎，且残留物少，易于清洁。  
干切时，使用脉冲功能或以中高速档进行搅拌。为了达到最佳效果，请将食材分成多个小份进行切剁。

## 制作冰冻食品

搅拌机可以制作软冰淇淋、果汁冰糕、冰冻酸奶等。要制作冰冻食品，先以低速挡搅拌 15 秒钟，然后切换到中到高速档继续搅拌，直至达到所需的粘稠度。

## 面糊

研磨谷物后，可以在杯中加入面粉和湿食材，将其搅拌成面糊。

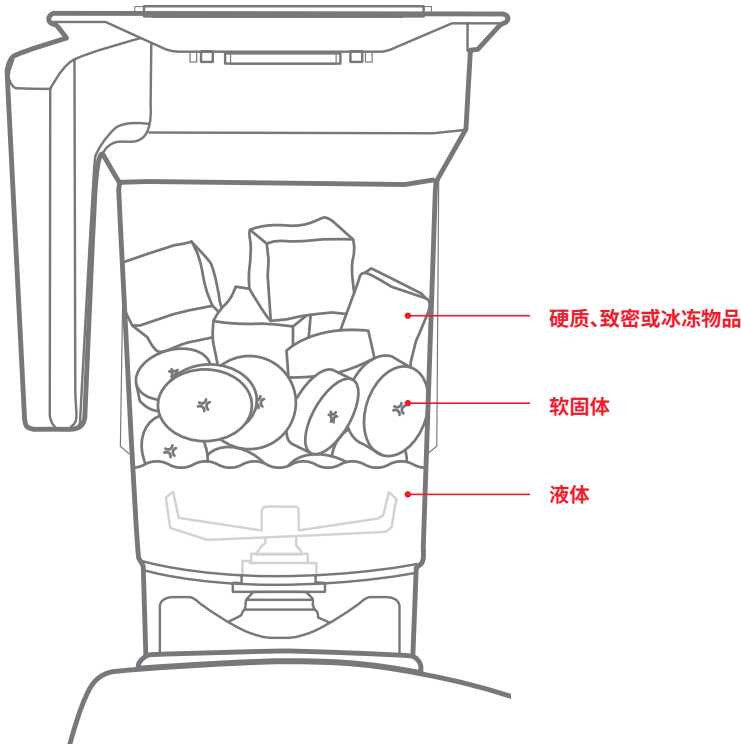
# 往搅拌杯中添加食材

为了达到最佳效果, 请按以下顺序将食材装入搅拌杯中:

- 1. 液体 (如水、果汁、牛奶)
- 2. 软固体 (如花生酱、香蕉和其他软水果、粉末)
- 3. 硬质、致密或冰冻物品 (例如胡萝卜、冰冻草莓、冰)

按照正确的方式往杯中添加食材可减少空穴现象。如需了解更多关于空穴现象的信息, 请参阅故障排除部分。

**注意:** 使用 Blendtec GO 配件时, 请颠倒食材添加顺序, 先加入冰块和硬质食材, 然后再加入软质食材和液体。

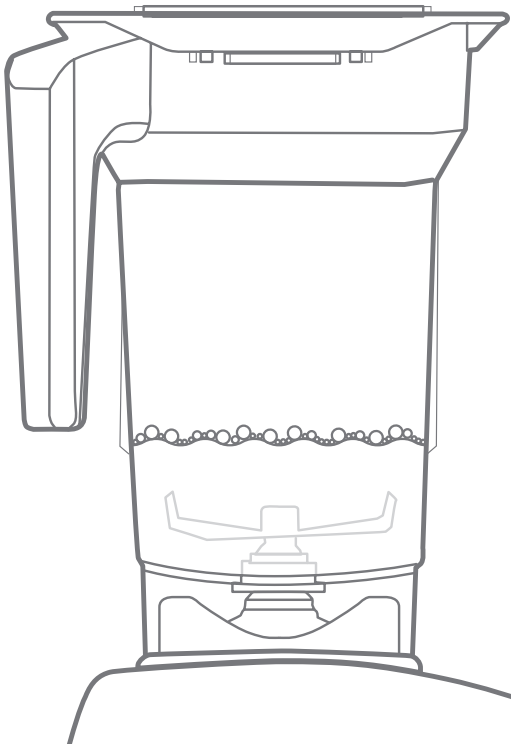


# 清洁搅拌杯

首次使用搅拌杯前 (以及每次搅拌后), 请遵循以下简单的提示进行清洁:

- 1. 往搅拌杯中加入一杯 (240 毫升) 水和一滴洗洁精。
- 2. 将搅拌杯放在搅拌机; 按住清洁循环或脉冲按钮 10 秒钟。
- 3. 取下杯子并用温水冲洗。

要清洁马达底座, 只需用水或温和的洗洁精擦拭即可。使用其他化学品清洁可能会损坏搅拌机基座的外观。使用 Blendtec GO 配件时, 请务必从微粉粉碎机上卸下垫圈, 并在每次使用后彻底清洁。





# 搅拌机和配件

每个搅拌杯和配件都经过精心设计,让您在厨房更加得心应手。我们的产品不仅搅拌流畅,而且操作安全,易于清洁。



## Classic

Classic 产品是终极一体化设备,具有商用级别的功率,以及令人震撼的多功能性。

- Classic 马达底座
- 不含双酚 A 的搅拌杯与排气盖子



## Designer

Designer 产品具有先进的搅拌技术以及多种易于使用的功能。

- Designer 马达底座
- 不含双酚 A 的搅拌杯与排气盖子



## Twister™ 搅拌杯

Twister 搅拌杯可轻易搅拌更加厚实的食材!适合制作:

- 面包和饼干屑
- 坚果黄油
- 鹰嘴豆泥
- 婴儿食品



## Blendtec Go™

Blendtec Go 允许您在一次性搅拌杯或简易的便携式容器中搅拌食材。适合制作:

- 思慕雪
- 蘸料
- 蛋白质奶昔



## Professional

为您的厨房配置最好的商用搅拌机。

- Professional 马达底座
- 不含双酚 A 的搅拌杯与排气盖子



## FourSide™ 搅拌杯

FourSide 搅拌杯适合制作普通分量的思慕雪和饮品。同时也适合制作:

- 冰淇淋
- 研磨谷物
- 汤汁
- 蘸料和面糊



## Wildside+™ 搅拌杯

WildSide + 搅拌杯内壁上有两个垂直的凸脊,可进一步扰乱搅拌模式并加速搅拌过程。

- 高容量配方
- 思慕雪
- 蘸料和面糊
- 全果汁



## Mini Wildside™ 搅拌杯

Mini Wildside 搅拌杯是 Wildside + 搅拌杯的缩小版本。体积虽小,功能齐全,适合制作:

- 思慕雪
- 蛋白质奶昔
- 果汁
- 面糊

# 快速入门 - 触摸板图标

搅拌循环是为特定类型的搅拌所设计的定时循环。这些一触式循环可自动加速、减速和停止,使用方便。搅拌机可能具有以下预编程循环和设置,可用于制作各种配方,满足您对各种功能的需求。

 **蘸料**  
调味汁、蘸酱、酱汁、面糊

 **全果汁**  
果汁、蔬菜饮品

 **思慕雪**  
水果思慕雪、蔬菜思慕雪

 **混合饮料**  
混合饮料、奶昔

 **热汤汁**  
汤、热巧克力、糖浆、芝士火锅

 **面糊**  
酱汁、蘸料、调味汁、面糊

 **冰淇淋**  
冰淇淋、冰冻酸奶、果汁冰糕

 **清洁**  
自动清洁循环

 **模式**  
在手动触摸与预编程搅拌循环之间切换

 **加速**  
手动提高搅拌的速度

 **减速**  
手动降低搅拌的速度

 **停止**  
用于手动停止搅拌循环

 **增量速度**  
以低速、中低速、中速、中高速和高速档搅拌的循环

 **脉冲**  
用于高速档快速搅拌、切碎

    **定时循环**  
热汤汁、面糊

 **+10**  
循环增加 10 秒

## 电容式触控滑条

您可以通过电容式触控滑条微调搅拌机的速度。手指右滑即可提高搅拌器的速度,手指左滑即可降低速度。



# 常见问题和故障排除

## 噪音比普通研磨时声音大(搅拌杯或马达基座)

从基座上取下搅拌杯并运行正常的思慕雪循环。这样您可以单独判断马达是否有任何异常声音。如果没有发现异常声音,则可能是搅拌杯出了问题。请参阅搅拌杯故障排除的部分。

## “E-02 过载”错误

如果搅拌机显示“E-02”或“过载”的错误提示,请拔下插头等待 5 分钟,然后在没有安装搅拌杯的情况下运行机器。如果马达在没有搅拌杯的情况下正常运行,则往搅拌杯中加入一杯水,放在搅拌机上。运行思慕雪循环。如果仍然存在问题,请致电客服。

## 没有通电

检查机器上的主电源开关。确保开关处于开启状态。如果仍然存在问题,请将机器插头插入另一个插座。如果仍然没有通电,请联系客服。

## “过热”错误

拔下搅拌机的插头,等待 5-10 分钟。运行思慕雪循环。如果仍然存在问题,请联系客服。

## 冒烟或烧焦的气味

机器有时可能会冒烟或出现烧焦的气味。如果您有任何问题,请联系客服。

## 搅拌杯故障排除

确保搅拌杯轴冷却(至少三分钟)了足够长的时间后,用手指捏住搅拌杯底部的金属轴并旋转。轴应该能够平滑无声地旋转,且阻力很小。如果不是这样,请参阅我们网站 ([www.blendtec.com/faq](http://www.blendtec.com/faq)) 上的常见问题解答部分或联系客服。

## ⚠ 触摸错误

用干燥的非研磨布擦拭触摸板,然后再次按下按钮。确保指尖紧密接触所选选项。如果仍然存在错误,请拔下机器电源并等待 20 分钟。如果仍然存在问题,请联系客服。

## 搅拌问题

如果混合物看起来没有移动,但刀片在旋转,混合物内部可能会形成空气泡。这种现象通常被称为空穴。如果发生这种情况,请按照下列步骤操作:(1) 停止搅拌循环,(2) 将搅拌杯从搅拌机底座上取下,(3) 用勺子刮搅拌杯的内壁,或者往混合物中加入少许温水,(4) 取出勺子,装上搅拌杯,并恢复搅拌。液体与固体以 1:3 的比例混合时搅拌机效果最佳。如果经常出现空穴现象,可尝试先混合纤维最多或最为致密的物品(如杏仁牛奶和红枣)与液体进行搅拌,制成基料或糊剂。然后再继续添加剩余的食材继续搅拌。

如果执行了这些故障排除步骤依然无法解决问题,请联系客服。  
如需联系信息,请访问  
[www.blendtec.com/company/contact](http://www.blendtec.com/company/contact)



# 无尽的可能

如需更多食谱, 请访问 [BLENDTEC.COM/RECIPES](https://blendtec.com/recipes)

## 番茄罗勒汤

用这款简单、令人身心舒适的汤搭配松脆的全麦面包制作一顿便餐。

分量:6 人份:1 杯 (240 毫升)

|       |          |
|-------|----------|
| 2 茶匙  | 黄油       |
| 1 杯   | 鸡汤       |
| 3 杯   | 番茄汁      |
| 4 杯   | 番茄       |
| 10    | 新鲜罗勒叶    |
| 1/2 杯 | 分成两半, 加热 |

### 做法

在大炖锅里加热黄油, 不断搅拌, 直到黄油开始变成褐色。加入肉汤和 2 杯番茄汁搅拌。

在 WildSide+ 搅拌杯中加入剩余的番茄汁、番茄丁和罗勒叶。使用中速到中高速档搅拌 60 秒或达到所需温度。

将番茄罗勒混合物倒入炖锅中炖 15-20 分钟。关火并稍微冷却。将另一半材料加入炖锅中, 搅拌均匀。

配上罗勒和胡椒粉。

### 营养成分

|          |            |         |
|----------|------------|---------|
| 卡路里 140  | 胆固醇 20 毫克  | 纤维 4 克  |
| 脂肪 7 克   | 钠 590 毫克   | 糖 4 克   |
| 饱和脂肪 4 克 | 碳水化合物 18 克 | 蛋白质 5 克 |



中文





## 浆果红思慕雪

一口又一口，浆果的抗氧化剂浓度比其他大多数食物更高。

分量:2 人份:14 液量盎司 (420 毫升)

|                  |       |
|------------------|-------|
| 1 1/4 杯 / 300 毫升 | 苹果汁   |
| 1                | 香蕉    |
| 1 杯 / 240 克      | 冰冻覆盆子 |
| 1 杯 / 240 克      | 冰冻草莓  |

### 做法

按照所列顺序将食材添加到杯子里。盖上盖子，选择“思慕雪”模式。

注意：如果搅拌机没有“思慕雪”循环，使用中速档搅拌至所需的粘稠度。

### 营养成分

|          |            |         |
|----------|------------|---------|
| 卡路里 230  | 胆固醇 0 毫克   | 纤维 12 克 |
| 脂肪 1.5 克 | 钠 10 毫克    | 糖 33 克  |
| 饱和脂肪 0 克 | 碳水化合物 56 克 | 蛋白质 3 克 |



## 柠檬冰冻酸奶

用您最喜爱的夏日浆果来搭配这款清爽、低热量的冰冻食品吧。

分量:8 人份:1/2 杯 (120 毫升)

|                  |         |
|------------------|---------|
| 1/3 杯 / 80 毫升    | 新鲜柠檬汁   |
| 1 1/2 杯 / 360 毫升 | 香草味全脂酸奶 |
| 2 茶匙 / 30 毫升     | 龙舌兰花蜜   |
| 1/2              | 香蕉      |
| 4 杯 / 960 克      | 冰块      |

### 做法

按照所列顺序将食材添加到杯子里，然后盖上盖子。低速档搅拌 15 秒钟，然后切换至高速档搅拌，直至达到所需的粘稠度。配上您最喜爱的浆果或冰冻酸奶配料。

### 营养成分

|          |              |           |
|----------|--------------|-----------|
| 卡路里 72   | 胆固醇 6 毫克     | 纤维 1 克    |
| 脂肪 1.5 克 | 钠 25 毫克      | 糖 11 克    |
| 饱和脂肪 1 克 | 碳水化合物 13.5 克 | 蛋白质 1.5 克 |





# 사용자 설명서



# 주의:

## 중요 정보

**타는 냄새가 나나요? 걱정하지 마세요. 각 모터를 철저히 테스트합니다. 약간의 타는 냄새는 정상이며 새 모터가 적응하고 있는 것입니다.**

도와드리겠습니다. 매장에 가실 필요 없이 당사에 전화하십시오. 질문이 있거나 제품에 문제가 있는 경우 자주 묻는 질문 (<https://www.blendtec.com/faq>) 페이지를 방문하거나 1-800-748-5400으로 전화하십시오.

당사 고객지원팀에서 기꺼이 도와드리겠습니다.

미국 이외 지역의 경우 다음 주소로 당사의 국제 협력업체에게 문의하십시오.

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

유해물질제한지침(RoHS) 화학 시험 정보에 대해서는 [www.blendtec.com/compliance/rohs](http://www.blendtec.com/compliance/rohs)를 방문하십시오.

## 보증 정보

제품을 등록하고 보증을 활성화하려면 [Blendtec.com/products/registration](http://Blendtec.com/products/registration)을 방문하십시오.

제품에 대한 보증 정보는 [www.blendtec.com/warranty](http://www.blendtec.com/warranty)를 방문하십시오.

호주 고객에게 알리는 사항: 당사의 상품에는 호주 소비자 법에 따라 배제할 수 없는 보증이 있습니다. 귀하는 중대한 고장에 대해서는 교체 또는 환불을 받고, 기타 합리적으로 추정 가능한 손실이나 손상에 대해서는 보상을 받을 자격이 있습니다. 또한, 고장이 중대 고장은 아니지만, 상품의 품질이 만족스럽지 못한 경우 귀하는 상품을 수리하거나 교체할 권리가 있습니다.

## 목차

주요 안전조치.....76

### 블렌더 기본사항

다양한 기능 .....79

용기에 담는 순서 .....80

용기 청소 .....81

### 제품

블렌더 및 부대용품 .....82

### 빠른 시작, 자주 묻는 질문 및 문제 해결

빠른 시작 - 터치패드 아이콘 .....84

자주 묻는 질문 및 문제 해결 .....85

### 조리법

토마토 바질 수프 .....87

베리 레드 스무디 .....88

레몬 요구르트 빙수 .....89

**이 블렌더는 가정용입니다! 이 블렌더를 상업적 용도로 사용하면 모든 보증이 무효화됩니다.**

# 주요 안전조치

Blendtec® 블렌더를 사용하기 전에 모든 지침을 주의해서 읽어 주십시오. 이 지침을 따르면 신체 부상 또는 기계 파손을 방지하여 블렌더 사용을 최대한 활용할 수 있습니다.

## 작동 부품과의 접촉을 피하십시오.

- 손가락, 손, 머리카락, 의복은 모든 작동 부품에서 항상 멀리 하십시오.
- 주방기구는 블레이드 또는 블렌더 용기에 손상을 줄 수 있으므로 작동 중에는 모든 주방기구를 구동 소켓과 블렌더 용기 블레이드에서 항상 멀리 하십시오.
- 용기가 모터 베이스에 안착된 경우, 절대로 손을 블렌더 용기에 넣거나 손으로 식재료를 넣지 마십시오.
- 용기가 모터 베이스에 장착되어 있든 아니든 절대로 블레이드를 손가락으로 만지지 마십시오.
- 블렌더 모터가 작동 중일 때는 절대로 용기를 구동 소켓에 넣지 마십시오.
- 작동 중에는 블렌더 용기를 흔들거나 분리하지 마십시오.

**본 주의 사항은 신체 상해 및/또는 블렌더의 손상을 방지하는 데 도움이 됩니다.**

## 블렌더가 손상된 것 같으면 절대로 작동하지 마십시오.

블렌더가 고장난 경우 Blendtec 공인 서비스 담당자에게 즉시 연락하십시오. 블렌더를 떨어뜨리거나 어떤 식으로든 손상시킨 경우 즉시 Blendtec 서비스 담당자에게 반송하여 검사, 수리, 전기적 또는 기계적 조정을 받거나, 가능한 경우 교체하십시오.

## 액체 속에서 블렌더를 작동하지 마십시오.

감전 위험을 방지하려면 모터 베이스를 물 또는 다른 액체에 넣지 마십시오. 블렌더가 젖을 수 있는 야외에서 사용하지 마십시오. 이를 지키지 않으면 보증이 무효화됩니다.

## 비식품을 용기에 넣지 마십시오.

주방기구, 암석, 유리 및 기타 비식품을 용기 내에 두면 위험합니다. 이런 이물질로 인한 손상에는 보증이 적용되지 않습니다. 블렌드 중에 신체의 심각한 부상이나 블렌더의 손상 위험을 줄일 수 있도록

용기에서 손과 주방기구를 꺼내 두십시오. 블렌더가 작동하지 않을 때만 주방기구를 사용할 수 있습니다.

**뚜껑이 제대로 닫히지 않은 상태에서 절대로 블렌더를 작동하지 마십시오.**

## 이 제품을 5분 넘게 연속으로 사용하지 마십시오.

**절대로 Blendtec 제품이 아닌 부착물을 사용하여 블렌더를 작동하지 마십시오.**

승인되지 않은 부착물을 사용하면 화재, 감전 및/또는 상해가 발생할 수 있으며 보증이 무효화됩니다.

**기기 작동 중에는 블렌더 용기가 반드시 제자리에 있어야 합니다.**

**경고, 뜨거운 액체 또는 기타 뜨거운 재료를 블렌드하지 마십시오.**

끓거나 매우 뜨거운 액체를 넣고 블렌드 사이클을 시작하면 화상을 입거나 뚜껑이 날아갈 수 있습니다.

## 뜨거운/수프 사이클에서 블렌드할 때 주의하십시오.

뜨거운 수프 사이클에서 블렌드할 때 블레이드의 마찰로 내용물이 가열됩니다. 뚜껑에 통기구가 있어서 압력을 완화할 수 있습니다. 투명한 중앙 뚜껑에서 나오는 증기와 접촉하지 않도록 주의하십시오.

## 전원 코드 주의 사항

- 손상된 코드나 플러그로는 절대로 작동하지 마십시오. 전원 코드가 손상된 경우 위험을 방지하려면 제조업체 또는 공인 서비스 담당자가 교체해야 합니다.
- 코드가 작업면의 가장자리에 늘어지지 않도록 주의하십시오.
- 본 제품에는 절대로 연장 코드를 사용하지 마십시오.
- 블렌더를 사용하지 않을 때 또는 블렌더 위치를 변경하거나 청소 전에는 블렌더 모터의 플러그를 뽑으십시오.

## 절대로 블렌더 베이스를 수리하지 마십시오.

절대로 블렌더 모터 덮개를 분리하지 마십시오. 블렌더 모터에는 자체적으로 조정하거나 서비스할 수 있는 부품이 없습니다. 모든 점검

조정은 공인 서비스 담당자가 수행해야 합니다. 덮개를 분리하거나 블렌더를 수리하려고 시도하면 보증이 무효화됩니다.

## 사용하지 않을 때는 믹서기 전원을 끄십시오.

모든 클래식 블렌더와 Pro750의 전원 스위치는 블렌더 모터 덮개 뒷면에 있습니다. 모든 디자이너 시리즈 및 프로 800 블렌더의 끄기 버튼은 터치 패드의 우측 상단에 있습니다.

**사용 후에는 블렌더 구동 소켓이나 용기 샤프트를 만지지 마십시오!**

블렌드 사이클 후에 블렌더 구동 소켓과 용기 샤프트가 매우 뜨거워질 수 있습니다.

## Blendtec Go 부대용품에 관한 특별 안전 지침

- 컵이 미세 분쇄기에 단단히 부착되어 있지 않으면 절대로 Blendtec GO 부대용품을 작동하지 마십시오.
- GO 부대용품을 부착한 상태에서 절대로 수프 사이클을 사용하거나 60초 넘게 블렌더를 작동하지 마십시오.

## 안전

이 기기는 안전에 책임이 있는 사람이 기기 사용에 대해 감독하거나 지시를 내리지 않는 경우 신체적, 감각적 또는 정신적 기능이 저하된 사람(어린이 포함)이나 경험과 지식이 부족한 사람들이 사용할 수 없도록 되어 있습니다. 어린이가 이 기기를 가지고 놀지 못하도록 감독해야 합니다.

## 조리대 위 설치

- 전기 콘센트가 근처에 있는 위치를 선택하십시오. 또한, 재료에 대한 근접성 및 사용 가능한 조리대 공간을 고려하십시오.
- 조리대에서 블렌더 측면의 흡기구와 뒷면의 배기구가 막히지 않을 곳에 블렌더를 놓으십시오.
- 소음 차폐장치가 있는 경우 움직임이 방해받지 않도록 블렌더의 위와 주변에 충분한 공간을 확보하십시오.
- 적절한 전기 보호 장치가 있는 콘센트에 블렌더를 연결하십시오.

- Pro 750 인카운터 설치 지침은 온라인 사용자 설명서 (<https://www.blendtec.com/support/guides>)를 참조하십시오.

**이 블렌더는 가정용입니다. 이 블렌더를 상업적 용도로 사용하면 모든 보증이 무효화됩니다.**

**절대로 용기에 표시된 용량을 초과시켜 블렌더를 작동하지 마십시오.**



# 블렌더 기본사항

# 다양한 기능

Blendtec은 단순한 블렌더가 아니며, 다음과 같은 주방의 다른 여러 가지 일에도 사용할 수 있습니다.

## 블렌딩

이 기본 기능은 스무디, 반죽, 혼합 음료, 휘핑크림 및 샐러드 드레싱을 만드는 데 사용할 수 있습니다.

기본 블렌딩의 경우 적절한 속도를 선택하고 원하는 혼합 상태에 도달할 때까지 작동시키십시오.

## 습식 분쇄

본 블렌더는 젖은 곡물 및 날고기와 같이 수분을 함유한 음식을 갈아 낼 때 습식 분쇄기 기능을 합니다.

원하는 상태로 분쇄하려면 간헐 분쇄 기능을 사용하십시오.

교차 오염을 방지하려면 날고기를 분쇄한 후 블렌더를 깨끗이 청소하십시오.

## 건식 분쇄

콩과 식물 또는 통곡물을 뜨거운 시리얼, 구운 식품 및 빵에 사용할 수 있도록 부수거나 분쇄합니다.

곡물을 분쇄하려면 원하는 분말도로 간헐 분쇄하거나 수동 속도 조절기를 사용하고, 미세한 곡물은 더 오래 블렌드하십시오.

건식 분쇄는 빵 부스러기를 만들거나 통밀 크래커를 분쇄하는 데에도 사용됩니다. 원하는 상태에 도달할 때까지 간헐 분쇄하십시오.

## 자연식품 주스 만들기

자연식품 주스는 과일이나 채소에 들어 있는 주스와 섬유질의 건강에 이로운 점을 모두 제공합니다.

생즙/주스를 만들려면 50초 동안 고속으로 블렌드하십시오.

## 습식 썰기

습식 썰기로 당근 및 셀러리와 같은 재료를 쉽게 자를 수 있습니다. 용기에서 재료의 순환이 잘 되게 하려면 썰고 싶은 식재료에 물을 넣기만 하면 됩니다. 썰기가 끝나면 썬 식재료를 거르십시오. 거르고 남은 액체는 스무디, 소스 및 수프에 사용할 수도 있습니다.

습식 썰기를 할 때는 간헐 분쇄를 8~12회 또는 원하는 상태에 도달할 때까지 사용하십시오.

## 건식 썰기

블렌더로 견과류, 딱딱한 치즈, 코코넛 및 기타 딱딱한 재료를 쉽고 빠르게 썰 수 있으며, 부스러기가 적어서 쉽게 청소할 수 있습니다.

건식 썰기를 할 때는 간헐 분쇄 기능을 사용하거나 중속으로 블렌드하십시오. 재료를 소량으로 자르면 효과가 더욱 좋습니다.

## 빙과류 만들기

블렌더로 소프트아이스크림, 셔벗, 얼린 요거트 등을 만들 수 있습니다. 빙과류를 만들 때는 저속에서 15초 동안 블렌드한 다음 원하는 상태에 도달할 때까지 중속에서 고속으로 블렌드하십시오.

## 반죽

곡물을 분쇄한 후, 같은 용기를 사용하여 밀가루와 젖은 재료를 반죽에 혼합할 수 있습니다.

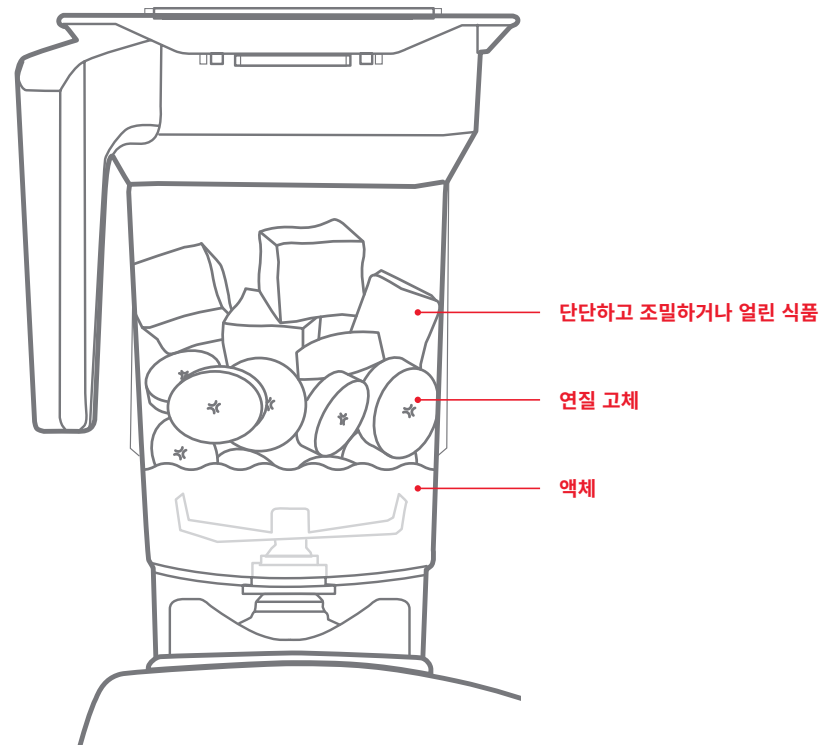
## 용기에 담는 순서

효과를 최대화하려면 항상 용기에 재료를 다음 순서로 담으십시오.

1. 액체(예: 물, 주스, 우유)
2. 연질 고체(예: 땅콩버터, 바나나 및 기타 연질 과일, 분말)
3. 단단하거나 조밀하거나 얼린 식품(예: 당근, 냉동 딸기, 얼음)

용기에 올바르게 담으면 빈 곳이 줄어듭니다. 빈 곳에 대한 자세한 내용은 문제 해결 섹션을 참조하십시오.

**주의:** Blendtec GO 부대용품을 사용하는 경우, 얼음과 딱딱한 재료를 용기에 먼저 넣은 다음 부드러운 재료와 액체를 추가하여 담는 순서를 반대로 하십시오.

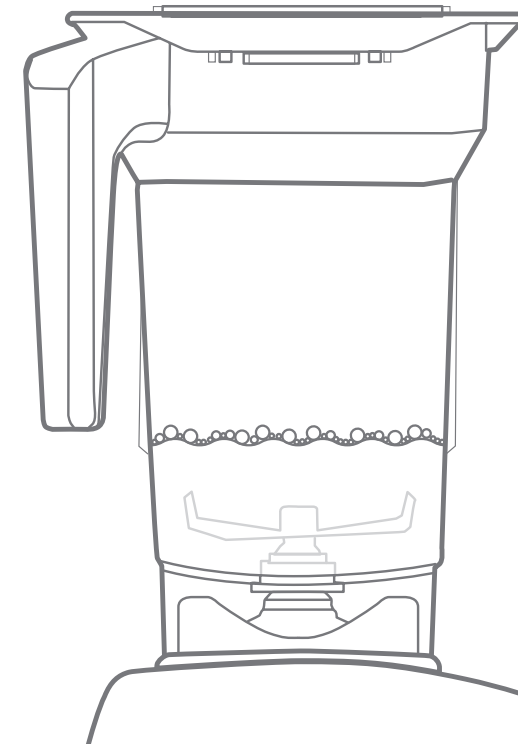


## 용기 청소

용기를 처음 사용하기 전에 (그리고 매번 블렌드한 후에) 다음과 같이 손쉬운 청소 요령을 따르십시오.

1. 용기에 물 한 컵(240ml)을 넣고 주방용 세제를 떨어 뜨립니다.
2. 용기를 블렌더에 놓고 청소 사이클을 누르거나 10초 동안 간헐 분쇄를 누릅니다.
3. 용기를 분리하여 따뜻한 물로 헹굽니다.

모터 베이스를 청소하려면 물이나 주방용 연성 세제로 닦으십시오. 다른 화학 물질을 사용하면 블렌더 베이스의 미관이 손상될 수 있습니다. Blendtec GO 부대용품을 사용하는 경우, 미세 분쇄기에서 가스켓을 분리하고 사용 후에는 이 둘 모두를 깨끗이 청소하십시오.





# 블렌더 및 부대용품

주방 생활이 더 쉽도록 당사의 용기 및 부대용품을 설계했습니다. 당사 제품은 부드럽게 블렌딩할 뿐만 아니라 안전한 작동과 청소가 쉽도록 설계되었습니다.



## 클래식

상용 등급의 파워와 여러 놀라운 기능이 결합하여 최고의 일체형 기기인 클래식을 제공합니다.

- 클래식 모터 베이스
- 통기 뚜껑이 있는 BPA 무함유 용기



## 디자이너

디자이너는 고급 블렌딩 기술과 사용이 간편한 기능을 다양하게 제공합니다.

- 디자이너 모터 베이스
- 통기 뚜껑이 있는 BPA 무함유 용기



## Twister™ 용기

트위스터 용기는 매우 걸쭉한 음식도 쉽게 블렌드합니다! 적합한 용도:

- 빵 및 쿠키 부스러기
- 너트 버터
- 후무스
- 유아식



## Blendtec Go™

Blendtec Go를 사용하면 일회용 컵이나 편리한 휴대용 용기에 담을 수 있습니다. 이상적인 용도:

- 스무디
- 딥
- 프로틴 셰이크



## 프로

진정 최고의 상용 블렌더를 주방에서 사용해 보세요.

- 프로 모터 베이스
- 통기 뚜껑이 있는 BPA 무함유 용기



## FourSide™ 용기

포사이드는 보통 사이즈의 스무디 및 음료 블렌딩에 적합합니다. 다음의 용도에도 이상적입니다.

- 아이스크림
- 곡물 분쇄
- 수프
- 딥 및 반죽



## Wildside+™ 용기

와일드사이드+ 용기는 내부 벽에 두 개의 수직 돌출부가 있어 블렌딩 패턴을 더욱 교번시키고 블렌딩을 가속합니다.

- 대용량 조리법
- 스무디
- 딥 및 반죽
- 생즙/주스



## Mini Wildside™ 용기

미니 와일드사이드는 작은 버전의 와일드사이드 + 용기입니다. 작지만 강력하고 다음 용도에 적합합니다.

- 스무디
- 프로틴 셰이크
- 주스
- 반죽

# 빠른 시작 - 터치패드 아이콘

블렌드 사이클은 특정 종류의 블렌딩용으로 설계된 시간제한 사이클입니다. 이 원터치 사이클은 사용하기 쉽도록 자동으로 속도를 높이거나 낮추고 종료됩니다. 광범위한 조리법 및 기능을 수용하기 위해 블렌더에는 다음과 같은 사이클 및 설정 기능 일부가 사전에 프로그램되어 있을 수 있습니다.

|                                                                                                                        |                                                                                                                                                                |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  <b>딤</b><br>드레싱, 딤, 소스, 반죽           |  <b>모드</b><br>수동 터치와 사전 프로그램된 블렌드 사이클 간 전환                                    |
|  <b>생즙/주스</b><br>주스, 녹즙               |  <b>가속</b><br>블렌더의 속도를 수동으로 증가시킴                                              |
|  <b>스무디</b><br>과일 스무디, 녹즙 스무디         |  <b>감속</b><br>블렌더의 속도를 수동으로 감소시킴                                              |
|  <b>혼합 음료</b><br>혼합 음료, 밀크셰이크         |  <b>정지</b><br>블렌딩 사이클을 수동으로 정지하는 데 사용                                         |
|  <b>뜨거운 수프</b><br>수프, 핫 초콜릿, 시럽, 풍류   |  <b>단계적 증속</b><br>블렌딩 사이클: 저속(Lo), 중저속(Med-Lo), 중속(Med), 중고속(Med-Hi) 및 고속(Hi) |
|  <b>반죽</b><br>소스, 딤, 드레싱, 반죽          |  <b>간헐 분쇄</b><br>신속하게 저어 주기 및 고속으로 잘게 썰기 용도                                   |
|  <b>아이스크림</b><br>아이스크림, 얼린 요구르트, 셔벗 |  <b>시간제한 사이클</b><br>뜨거운 수프, 반죽                                              |
|  <b>청소</b><br>자동 청소 사이클             |  <b>+10</b><br>사이클에 10초 추가                                                  |

## 전기용량 터치 슬라이더

전기용량 터치 슬라이더를 사용하여 블렌더의 속도를 미세 조정할 수 있습니다. 블렌더의 속도를 높이려면 손가락을 오른쪽으로 밀고 속도를 줄이려면 왼쪽으로 밀면 됩니다.



# 자주 묻는 질문 및 문제 해결

## 일반 분쇄 소음보다 시끄러움(용기 또는 모터 베이스)

용기를 베이스에서 분리하고 일반적인 스무디 사이클을 실행하십시오. 이렇게 하면 모터 소리만 들을 수 있으며 비정상적인 소리를 확인할 수 있습니다. 비정상적인 소리가 확인되지 않으면 용기가 문제일 수 있습니다. 용기 문제 해결 섹션을 참조하십시오.

## "E-02 과부하" 오류

블렌더에 "E-02" 또는 "과부하" 오류가 표시되면 5분 동안 플러그를 뽑은 다음 용기 없이 작동하십시오. 모터가 용기 없이 정상적으로 작동하면 용기에 물 한 컵을 넣고 블렌더에 다시 놓으십시오. 스무디 사이클을 작동하십시오. 문제가 지속되면 고객 지원팀에 문의하십시오.

## 전원 없음

블렌더의 주전원 스위치를 확인하십시오. 스위치를 켜짐 위치에 두십시오. 문제가 지속되면 블렌더를 다른 콘센트에 연결하십시오. 그래도 전원이 공급되지 않으면 고객 지원팀에 문의하십시오.

## "과열" 오류

블렌더 플러그를 뽑고 5~10분 동안 그대로 두십시오. 블렌더를 스무디 사이클에서 작동하십시오. 문제가 지속되면 고객 지원팀에 문의하십시오.

## 연기 또는 타는 냄새

때때로 연기 또는 타는 냄새가 날 수 있습니다. 문의 사항이 있으면 고객 지원팀에 문의하십시오.

## 용기 문제 해결

샤프트를 냉각시킨 후(최소 3분), 용기의 아래쪽에 있는 금속 샤프트를 손가락으로 잡고 돌립니다. 샤프트는 거의 저항 없이 부드럽고 조용하게 한 바퀴 회전해야 합니다. 결과가 다르면 당사 웹 사이트 ([www.blendtec.com/faq](http://www.blendtec.com/faq))의 FAQ 섹션을 참조하거나 고객 지원팀에 문의하십시오.

## 터치 오류

마른 비 마모성 천으로 터치 패드를 닦은 다음 버튼을 다시 누르십시오. 원하는 선택을 손끝으로 확실히 접촉하십시오. 오류가 지속되면 블렌더의 플러그를 뽑고 20분 동안 그대로 두십시오. 문제가 지속되면 고객 지원팀에 문의하십시오.

## 블렌딩 문제

블레이드는 회전하는데 재료가 움직이지 않으면 재료 내에 공기 방울이 생겼을 수 있습니다. 이것을 일반적으로 빈 곳이라고 합니다. 이 경우 다음 단계를 따르십시오. (1) 블렌딩 사이클을 멈추고, (2) 블렌더 베이스에서 용기를 분리하고, (3) 용기의 내벽을 손가락으로 긁거나 따뜻한 물을 약간 재료에 넣고, (4) 손가락을 제거하고, 용기를 다시 놓고 다시 블렌드하십시오. 블렌더는 액체와 고체가 1:3의 비율일 때 가장 잘 작동합니다. 빈 곳이 빈번히 발생하는 경우 가장 섬유질이 많거나 밀도가 높은 식품(예: 아몬드 우유 및 대추류)을 액체와 블렌딩하여 베이스 또는 반죽을 만드십시오. 나머지 재료를 넣고 블렌딩을 마무리합니다.

이러한 문제 해결 단계로 문제가 해결되지 않으면 고객 지원팀에 문의하십시오. 연락처 정보는 [www.blendtec.com/company/contact](http://www.blendtec.com/company/contact)에서 찾을 수 있습니다.



# 무한한 가능성

추가 조리법 아이디어에 대해서는 [BLENDTEC.COM/RECIPES](https://blendtec.com/recipes)를 방문하십시오.

## 토마토 바질 수프

가벼운 식사용으로 간단하면서도 든든한 수프에 통곡물빵을 곁들이십시오.

분량: 6인분 · 서빙 사이즈: 1컵(60ml)

|      |            |
|------|------------|
| 2큰술  | 버터         |
| 1컵   | 닭고기 국물     |
| 3컵   | 토마토 주스     |
| 4컵   | 토마토        |
| 10   | 신선한 바질 잎   |
| 1/2컵 | 반반씩, 따뜻한 것 |

### 만드는 방법

큰 냄비에 버터를 가열하여 버터가 갈색으로 변할 때까지 계속 저어 주십시오. 국물과 토마토 주스 2컵을 넣고 저어 줍니다.

WildSide+ 용기에 나머지 토마토 주스, 썰어진 토마토 및 바질 잎을 넣습니다. 중속에서 중고속으로 60초 동안 또는 원하는 온도에 도달할 때까지 블렌드합니다.

토마토와 바질을 블렌드한 것을 냄비에 붓고 15~20분 동안 끓입니다. 가열을 멈추고 약간 식힙니다. 냄비에 반씩 넣고 저어 줍니다.

바질과 굵게 간 후추를 곁들입니다.

### 영양성분표

|         |            |        |
|---------|------------|--------|
| 열량 140  | 콜레스테롤 20mg | 섬유질 4g |
| 지방 7g   | 나트륨 590mg  | 설탕 4g  |
| 포화지방 4g | 탄수화물 18g   | 단백질 5g |





## 베리 레드 스무디

딸기류는 한 모금씩 마실 때마다 대부분의 다른 식품보다 더 농축된 항산화제를 제공합니다.

**분량: 2인분 · 서빙 사이즈: 14액량 온스(420ml)**

|                |         |
|----------------|---------|
| 1 1/4컵 / 300ml | 사과 주스   |
| 1              | 바나나     |
| 1컵 / 240g      | 냉동 라즈베리 |
| 1컵 / 240g      | 냉동 딸기   |

### 만드는 방법

나열된 순서대로 용기에 재료를 넣습니다. 뚜껑을 닫고 "스무디"를 선택합니다.

**주의:** 블렌더에 "스무디" 사이클이 없으면 원하는 상태에 도달할 때까지 중속으로 블렌드합니다.

### 영양성분표

|         |           |         |
|---------|-----------|---------|
| 열량 230  | 콜레스테롤 0mg | 섬유질 12g |
| 지방 1.5g | 나트륨 10mg  | 설탕 33g  |
| 포화지방 0g | 탄수화물 56g  | 단백질 3g  |



## 레몬 요구르트 빙수

좋아하는 여름 딸기류로 시원하게 마음껏 즐길 수 있는 냉동 음식을 만들어 보세요.

**분량: 8인분 · 서빙 사이즈: 1/2컵(120ml)**

|                |             |
|----------------|-------------|
| 1/3컵 / 80ml    | 신선한 레몬 주스   |
| 1 1/2컵 / 360ml | 바닐라 전지 요구르트 |
| 2큰술 / 30ml     | 용설란즙        |
| 1/2            | 바나나         |
| 4컵 / 960g      | 얼음          |

### 만드는 방법

나열된 순서대로 용기에 재료를 넣고 뚜껑을 닫습니다. 저속에서 15초 동안 블렌드한 다음, 원하는 상태에 도달할 때까지 고속으로 블렌드합니다. 좋아하는 딸기류 또는 빙수 요구르트 토핑을 곁들여 제공합니다.

### 영양성분표

|         |            |          |
|---------|------------|----------|
| 열량 72   | 콜레스테롤 6mg  | 섬유질 1g   |
| 지방 1.5g | 나트륨 25mg   | 설탕 11g   |
| 포화지방 1g | 탄수화물 13.5g | 단백질 1.5g |





Always Better. **blendtec**®

OWN-RN-281 A02 Manual, Owners, Residential, All Models, ENG, JPN, CHS, KOR, Jan 2018