blendtec
OWNER'S MANUAL
คู่มือการใช้งาน
blendtec
EURO

ความสนใจ : ข้อมูลสำคัญ

มีกลิ่นไหม้ไหม? ไม่ต้องกังวล เราทดสอบอย่างละเอียด
มอเตอร์แต่ละตัวของเรา กลิ่นไหม้เล็กน้อยเป็นเรื่องปกติ
และเป็นเพียงมอเตอร์ใหม่ที่เข้ามา

ทีมดูแลลูกค้าของเรายินดีให้ความช่วยเหลือ โปรดศูนย์บริการ

ข้อมูลการรับประกัน
โปรดไปที่ Blendtec.com/products/registration เพื่อลงทะเบียนผลิตภัณฑ์
และเปิดใช้งานการรับประกันสำหรับข้อมูลการรับประกัน
เกี่ยวกับผลิตภัณฑ์ของคุณ

สารบัญ

การป้องกันทีสำคัญ 2

การใช้งาน

การใช้งานอเนกประสงค์ 6
การใส่ส่วนผสม 7
การทำความสะอาดโถ 8

สินค้า

เครื่องปั่นและอุปกรณ์ 10

การเริ่มต้นอย่างรวดเร็ว คำถามที่พบบ่อย & การแก้ไขปัญหา

การเริ่มต้นอย่างรวดเร็ว - ไอคอน 11
คำถามที่พบบ่อย & การแก้ไขปัญหา 12

การป้องกันที่สำคัญ

อ่านคำแนะนำทั้งหมดอย่างละเอียดก่อนใช้เครื่องปั่น Blendtec®การปฏิบัติตามคำแนะนำเหล่านี้จะช่วยป้องกันการบาดเจ็บและความเสียหายให้กับเครื่องซึ่งจะทำให้คุณมั่นใจได้ว่าจะ ได้รับสิ่งที่ดีที่สุด

หลีกเลี่ยงการสัมผัสกับชิ้นส่วนที่เคลื่อนไหว

• เก็บนิ้ว มือ ผม และเสื้อผ้าให้ห่างจากตัวเสมอชิ้นส่วนที่เคลื่อนไหวทั้งหมด

• เก็บอุปกรณ์ทั้งหมดให้ห่างจากช่องเสียบไดรฟ์และเครื่องปั่น เสมอใบมีดโกระหว่างการใช้งาน เนื่องจากซ้อนส้อมอาจทำให้ใบมีดเสียหายหรือโถปั่น

• ห้ามเอามือเข้าไปในโถปั่นหรือใส่สารด้วยมือโดยเด็ดขาด เมื่อโถปั่นอยู่บนฐานมอเตอร์

• ห้ามใช้นิ้วสัมผัสใบมีดไม่ว่าจะอยู่บนหรือออกจากฐานมอเตอร์

• ห้ามวางเหยือกลงในช่องเสียบไดรฟ์หากมอเตอร์ทำงานอยู่

• ห้ามโยกหรือถอดโถปั่นระหว่างการทำงานข้อควรระวังเหล่านี้จะช่วยป้องกันการบาดเจ็บและ/หรือทำให้เครื่องปั่นเสียหาย

ห้ามใช้งานเครื่องปั่นหากปรากฏว่าได้รับความเสียหาย

หากเครื่องปั่นทำงานผิดปกติ ให้ติดต่อฝ่ายบริการของ Blendtec ที่ได้รับอนุญาตตัวแทนได้ทันที หากตกหล่นหรือชำรุดประการใดให้ส่งคืนเครื่องปั่นไปยังตัวแทนบริการ Blendtec ทันทีเพื่อตรวจสอบการซ่อมแซม การปรับไฟฟ้าหรือกลไก หรือการเปลี่ยนทดแทนที่เป็นไปได้

ห้ามใช้เครื่องปั่นในของเหลว

เพื่อป้องกันความเสี่ยงจากไฟฟ้าช็อต อย่าใส่มอเตอร์ในน้ำหรือของเหลวอื่นๆ ห้ามใช้เครื่องปั่นกลางแจ้งโดยเด็ดขาดมันอาจจะเปียก สิ่งนี้จะทำให้การรับประกันเป็นโมฆะ

ห้ามใส่ของที่ไม่ใช่อาหารลงในโถ

ซ้อนส้อม หิน แก้ว และสิ่งของอื่นๆ ที่ไม่ใช่อาหาร เป็นอันตรายหากวางไว้ในโถ ความเสียหายที่เกิดจากสิ่งแปลกปลอมดังกล่าวจะทำให้โมฆะ รับประกัน. เก็บมือและซ้อนส้อมออกจากโถขณะปั่นลดความเสี่ยงต่อการบาดเจ็บรุนแรงต่อบุคคลหรือความเสียหายต่อเครื่องปั่นสามารถใช้ซ้อนส้อมได้เมื่อเครื่องปั่นไม่ทำงานเท่านั้น

ห้ามใช้งานเครื่องปั่นโดยไม่มีฝาปิด ไม่ควรใช้ผลิตภัณฑ์นี้นานกว่า 5 นาทีต่อเนื่อง ห้ามใช้งานอุปกรณ์ต่อพ่วง

การใช้อุปกรณ์ต่อพ่วงที่ไม่ได้รับอนุญาตอาจทำให้เกิดไฟไหม้ไฟฟ้าช็อตและ/หรือการบาดเจ็บ ทำให้การรับประกันเป็นโมฆะ

โถปั่นต้องอยู่ในตำแหน่งที่ถูกต้องขณะปั่น คำเตือน ห้ามผสมของเหลวร้อนหรือของร้อนอื่นๆ วัตถุดิบ

การเริ่มรอบการปั่นด้วยของเหลวเดือดหรือร้อนจัดอาจส่งผลให้ไหม้หรือทำให้ฝาระเบิดได้

ใช้ความระมัดระวังเมื่อผสมเมื่อปั่น ร้อน/ซุป

เมื่อปั่นในวงจร Hot Soup การเสียดสีของใบมีดจะร้อนขึ้นเนื้อหา. ฝาปิดช่องระบายอากาศจะช่วยระบายแรงดัน ระวังอย่าสัมผัสกับไอน้ำที่มาจากฝาใสตรงกลาง

ข้อควรระวังเกี่ยวกับสายไฟ

• ห้ามใช้สายไฟหรือปลั๊กที่ชำรุด ถ้าอุปทาน สายไฟชำรุด ผู้ผลิต ต้องเปลี่ยนใหม่ หรือตัวแทนบริการที่ได้รับอนุญาต เพื่อหลีกเลี่ยงอันตราย

• อย่าให้สายไฟห้อยเกินขอบงานพื้นผิว.

• ห้ามใช้สายต่อพ่วงกับตัวเครื่อง

• ถอดปลั๊กมอเตอร์เครื่องปั่นเมื่อไม่ใช้งาน ก่อนเปลี่ยนสถานที่ปั่นหรือทำความสะอาด

อย่าพยายามซ่อมแซมฐานเครื่องปั่น

ห้ามถอดฝาครอบมอเตอร์เครื่องปั่นออกเป็นอันขาด มอเตอร์เครื่องปั่นไม่ ไม่มีชิ้นส่วนที่ปรับได้เองหรือซ่อมแซมได้ บริการที่มีคุณภาพ ตัวแทนต้องทำการปรับเปลี่ยนบริการทั้งหมด การถอดฝาครอบหรือ การพยายามให้บริการเครื่องปั่นจะทำให้การรับประกันเป็นโมฆะ

ปิดเครื่องเมื่อไม่ใช้งาน

สวิตช์เปิดปิดของเครื่องปั่นรุ่น Classic และรุ่น Pro750 เปิดอยู่ด้านหลังของฝาครอบมอเตอร์เครื่องปั่น ปุ่มปิดสำหรับนักออกแบบทั้งหมดเครื่องปั่น Series และ Professional 800 อยู่ที่มุมขวาบนของทัชแพด

หลีกเลี่ยงการสัมผัสซ็อกเก็ตไดรฟ์เครื่องปั่นหรือแกนโถ หลังใช้!

ซ็อกเก็ตไดรฟ์เครื่องปั่นและแกนโถปั่นอาจร้อนจัดในภายหลังผสมผสานรอบ

คำแนะนำด้านความปลอดภัยพิเศษเกี่ยวกับอุปกรณ์เสริม Blendtec

• ห้ามใช้อุปกรณ์เสริม Blendtec GO ยกเว้นถ้วยติดแน่นกับไมโครไนเซอร์
• ห้ามใช้รอบการต้มซุปหรือใช้งานเครื่องปั่นนานกว่านี้ 60 วินาที โดยติดอุปกรณ์เสริม GO

การติดตั้งเหนือเคาน์เตอร์

• เลือกตำแหน่งที่ใกล้เต้ารับไฟฟ้า พิจารณาด้วยใกล้กับส่วนผสมและพื้นที่เคาน์เตอร์ที่มีอยู่
• วางเครื่องปั่นบนเคาน์เตอร์ในจุดที่มีอากาศเข้าช่องระบายอากาศด้านข้างและช่องระบายอากาศด้านหลัง โถปั่นไม่มีสิ่งกีดขวาง
• ตรวจดูให้แน่ใจว่ามีที่ว่างด้านบนและรอบๆ ตัวเครื่องเพียงพอเพื่อการเคลื่อนตัวของตู้เก็บเสียงอย่างไร้สิ่งกีดขวาง
• เสียบปลั๊กเครื่องเข้ากับเต้าเสียบที่มีการป้องกันไฟฟ้าที่เหมาะสม
• สำหรับคำแนะนำในการติดตั้ง Pro 750 In-Counter โปรดดูคู่มือผู้ใช้ออนไลน์:
https://www.blendtec.com/support/guides

อย่าพยายามซ่อมแซมฐานเครื่องปั่น

ห้ามถอดฝาครอบมอเตอร์เครื่องปั่นออกเป็นอันขาด มอเตอร์เครื่องปั่นไม่ ไม่มีชิ้นส่วนที่ปรับได้เองหรือซ่อมแซมได้ บริการที่มีคุณภาพ ตัวแทนต้องทำการปรับเปลี่ยนบริการทั้งหมด การถอดฝาครอบหรือ การพยายามให้บริการเครื่องปั่นจะทำให้การรับประกันเป็นโมฆะ

ปิดเครื่องเมื่อไม่ใช้งาน

สวิตช์เปิดปิดของเครื่องปั่นรุ่น Classic และรุ่น Pro750 เปิดอยู่ด้านหลังของฝาครอบมอเตอร์เครื่องปั่น ปุ่มปิดสำหรับนักออกแบบทั้งหมดเครื่องปั่น Series และ Professional 800 อยู่ที่มุมขวาบนของทัชแพด

หลีกเลี่ยงการสัมผัสซ็อกเก็ตไดรฟ์เครื่องปั่นหรือแกนโถ หลังใช้!

ซ็อกเก็ตไดรฟ์เครื่องปั่นและแกนโถปั่นอาจร้อนจัดในภายหลังผสมผสานรอบ

คำแนะนำด้านความปลอดภัยพิเศษเกี่ยวกับอุปกรณ์เสริม Blendtec

• ห้ามใช้อุปกรณ์เสริม Blendtec GO ยกเว้นถ้วยติดแน่นกับไมโครไนเซอร์
• ห้ามใช้รอบการต้มซุปหรือใช้งานเครื่องปั่นนานกว่านี้ 60 วินาที โดยติดอุปกรณ์เสริม GO

การติดตั้งเหนือเคาน์เตอร์

• เลือกตำแหน่งที่ใกล้เต้ารับไฟฟ้า พิจารณาด้วยใกล้กับส่วนผสมและพื้นที่เคาน์เตอร์ที่มีอยู่
• วางเครื่องปั่นบนเคาน์เตอร์ในจุดที่มีอากาศเข้าช่องระบายอากาศด้านข้างและช่องระบายอากาศด้านหลังโถปั่นไม่มีสิ่งกีดขวาง
• ตรวจดูให้แน่ใจว่ามีที่ว่างด้านบนและรอบๆ ตัวเครื่องเพียงพอเพื่อการเคลื่อนตัวของตู้เก็บเสียงอย่างไร้สิ่งกีดขวาง
• เสียบปลั๊กเครื่องเข้ากับเต้าเสียบที่มีการป้องกันไฟฟ้าที่เหมาะสม
• สำหรับคำแนะนำในการติดตั้ง Pro 750 In-Counter โปรดดูคู่มือผู้ใช้ออนไลน์:
https://www.blendtec.com/support/guides

BLENDER BASICS

การใช้งานอเนกประสงค์

Blendtec เป็นมากกว่าเครื่องปั่น—สามารถใช้กับงานอื่นๆ ในครัวได้เช่นกัน เช่น:

การผสม

ฟังก์ชันพื้นฐานนี้สามารถใช้ในการทำสมูทตี้ แป้งผสม เครื่องดื่ม วิปครีม และน้ำสลัด สำหรับการผสมพื้นฐาน ให้เลือกความเร็วที่ต้องการและปั่นจนกว่าจะต้องการถึงความสม่ำเสมอ

การบดแบบเปียก

เครื่องปั่นจะทำหน้าที่เป็นเครื่องบดแบบเปียกเมื่อบดอาหารที่มี ความชื้น เช่น เมล็ดข้าวแช่และเนื้อดิบ ใช้คุณสมบัติพัลส์เพื่อบดให้ได้ความสม่ำเสมอที่ต้องการ อย่าลืมทำความสะอาดเครื่องปั่นให้สะอาดหลังจากบดเนื้อดิบเพื่อหลีกเลี่ยงการปนเปื้อนข้าม

การบดแห้ง

แตกหรือบดพืชตระกูลถั่วหรือเมล็ดธัญพืชเพื่อใช้ในซีเรียลอบร้อน สินค้าและขนมปัง ในการบดธัญพืช ให้ปั่นเป็นระดับความละเอียดที่ต้องการหรือใช้ควบคุมความเร็วด้วยมือ ปั่นนานขึ้นเพื่อให้ได้ธัญพืชที่ละเอียดขึ้น การบดแบบแห้งยังใช้ทำเกล็ดขนมปังหรือบดเกรแฮม แครกเกอร์ ปั่นจนได้ความสม่ำเสมอที่ต้องการ

การปั่นน้ำผักผลไม้

น้ำผลไม้ทั้งผลมีประโยชน์ต่อสุขภาพทั้งจากน้ำผลไม้และไฟเบอร์ที่พบในผลไม้หรือผักเพื่อสร้างน้ำผลไม้ทั้งหมด ปั่นด้วยความเร็วสูงเป็นเวลา 50 วินาที

การสับแบบเปียก

การสับแบบเปียกเป็นวิธีที่ง่ายในการสับส่วนผสมต่างๆ เช่น แครอทและ ผักชีฝรั่ง. เพียงเติมน้ำลงในอาหารที่คุณต้องการสับช่วยให้ส่วนผสมหมุนเวียนในโถ หลังจากสับเสร็จแล้ว ความเครียดของคุณ ส่วนผสมสับ คุณยังสามารถใช้ของเหลือของเหลวสำหรับสมูทตี้ ซอส และซุป สำหรับการสับแบบเปียก ให้ปั่น 8-12 ครั้งหรือจนกว่าจะสม่ำเสมอตามต้องการถึง

การสับแห้ง

เครื่องปั่นสามารถสับถั่ว ชีสแข็ง มะพร้าว และอื่นๆ ส่วนผสมที่แข็งได้อย่างง่ายดาย รวดเร็ว และมีความยุ่งเหยิงในการทำความสะอาดน้อยลง เมื่อสับแบบแห้ง ให้ใช้คุณลักษณะการปั่นเป็นจังหวะหรือปั่นที่ความเร็วปานกลางถึงสูง เพื่อผลลัพธ์ที่ดีที่สุด สับส่วนผสมในชุดเล็ก

ทำของหวานแช่แข็ง

เครื่องปั่นสามารถทำไอศกรีมซอฟต์เสิร์ฟ เชอร์เบท โยเกิร์ตแช่แข็งและอื่นๆ สำหรับสูตรแช่แข็ง ปั่นด้วยความเร็วต่ำเป็นเวลา 15 วินาที จากนั้นผสมผสานในระดับปานกลางถึงสูงจนได้ความสม่ำเสมอที่ต้องการ

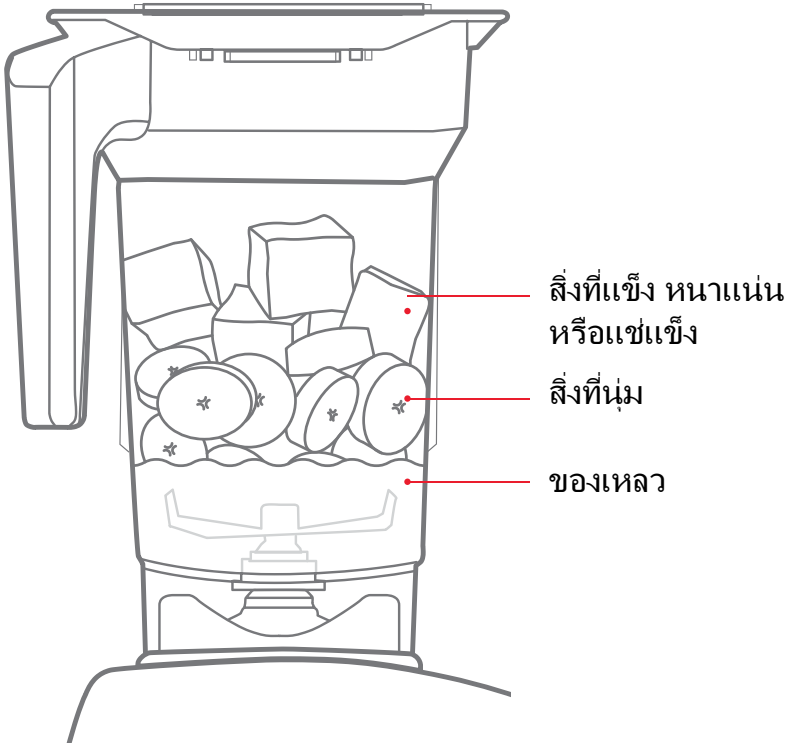
การปั่นผสมแป้ง

หลังจากบดธัญพืชแล้วสามารถใช้โถเดียวกันในการผสมได้แป้งและส่วนผสมเปียกลงในแป้ง

การใส่ส่วนผสม

ก่อนใช้โถเป็นครั้งแรก (และทุกครั้งหลังการปั่น) ให้ปฏิบัติตามคำแนะนำในการทำความสะอาดง่ายๆ เหล่านี้ :

1. เติมน้ำหนึ่งถ้วย (240 มล.) และหยดน้ำยาล้างจานลงในโถ
2. วางโถบนเครื่องปั่น กด Clean cycle หรือ pulse เป็นเวลา 10 วินาที
3. ถอดและล้างออกด้วยน้ำอุ่น ในการทำความสะอาดฐานมอเตอร์ เพียงเช็ดด้วยน้ำหรือน้ำยาล้างจานอ่อนๆ การใช้สารเคมีอื่นๆ อาจทำให้เครื่องสำอางเสียหายที่ฐานเครื่องปั่น เมื่อใช้อุปกรณ์เสริม Blendtec GO อย่าลืมถอดปะเก็นออกจากไมโครไนเซอร์และทำความสะอาดทั้งสองอย่างให้สะอาดหมดจดหลังการใช้งานแต่ละครั้ง



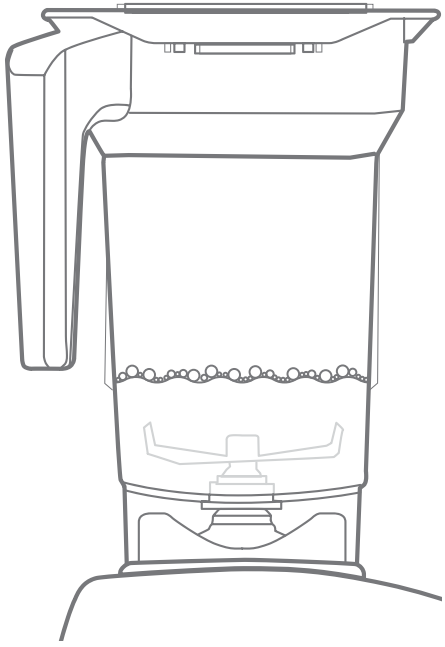
การทำความสะอาดโถ

ก่อนใช้โถเป็นครั้งแรก (และทุกครั้งหลังการปั่น) ให้ปฏิบัติตามคำแนะนำในการทำความสะอาดง่ายๆ เหล่านี้:

1. เติมน้ำหนึ่งถ้วย (240 มล.) และหยดน้ำยาล้างจานลงในโถ
2. วางโถบนเครื่องปั่น กด Clean cycle หรือ pulse เป็นเวลา 10 วินาที
3. ถอดและล้างออกด้วยน้ำอุ่น

ในการทำความสะอาดฐานมอเตอร์ เพียงเช็ดด้วยน้ำหรือน้ำยาล้างจานอ่อนๆ การใช้สารเคมีอื่นๆ อาจทำให้เครื่องสำอางเสียหายที่ฐานเครื่องปั่น

เมื่อใช้อุปกรณ์เสริม Blendtec GO อย่าลืมถอดปะเก็นออกจากไมโครไนเซอร์และทำความสะอาดทั้ง 2 อย่างให้สะอาดหมดจดหลังการใช้งานแต่ละครั้ง



เครื่องปั่น Blendtec

เหยือกและอุปกรณ์เสริมแต่ละชิ้นของเราได้รับการออกแบบมาเพื่อให้ชีวิตในครัวง่ายขึ้น ผลิตภัณฑ์ของเราไม่เพียงแต่ให้การผสมที่ราบรื่นเท่านั้น แต่ยังให้ ออกแบบมาเพื่อให้การทำงานปลอดภัยและทำความสะอาดง่าย

การผสม

ฟังก์ชันพื้นฐานนี้สามารถใช้ในการทำสมูทตี้ แป้งผสม เครื่องดื่ม วิปครีม และน้ำสลัด สำหรับการผสมพื้นฐาน ให้เลือกความเร็วที่ต้องการและปั่นจนกว่าจะต้องการถึงความสม่ำเสมอ

การบดแบบเปียก

เครื่องปั่นจะทำหน้าที่เป็นเครื่องบดแบบเปียกเมื่อบดอาหารที่มี ความชื้น เช่น เมล็ดข้าวแช่และเนื้อดิบ ใช้คุณสมบัติพัลส์เพื่อบดให้ได้ความสม่ำเสมอที่ต้องการ อย่าลืมทำความสะอาดเครื่องปั่นให้สะอาดหลังจากบดเนื้อดิบเพื่อหลีกเลี่ยงการปนเปื้อนข้าม

การบดแห้ง

แตกหรือบดพืชตระกูลถั่วหรือเมล็ดธัญพืชเพื่อใช้ในซีเรียลอบร้อน สินค้าและขนมปัง ในการบดธัญพืช ให้ปั่นเป็นระดับความละเอียดที่ต้องการหรือใช้ควบคุมความเร็วด้วยมือ ปั่นนานขึ้นเพื่อให้ได้ธัญพืชที่ละเอียดขึ้น การบดแบบแห้งยังใช้ทำเกล็ดขนมปังหรือบดเกรแฮม แครกเกอร์ ปั่นจนได้ความสม่ำเสมอที่ต้องการ

การปั่นน้ำผักผลไม้

น้ำผลไม้ทั้งผลมีประโยชน์ต่อสุขภาพทั้งจากน้ำผลไม้และไฟเบอร์ที่พบในผลไม้หรือผักเพื่อสร้างน้ำผลไม้ทั้งหมด ปั่นด้วยความเร็วสูงเป็นเวลา 50 วินาที

การสับแบบเปียก

การสับแบบเปียกเป็นวิธีที่ง่ายในการสับส่วนผสมต่างๆ เช่น แครอทและ ผักชีฝรั่ง. เพียงเติมน้ำลงในอาหารที่คุณต้องการสับช่วยให้ส่วนผสมหมุนเวียนในโถ หลังจากสับเสร็จแล้ว ความเครียดของคุณ ส่วนผสมสับ คุณยังสามารถใช้ของเหลือของเหลวสำหรับสมูทตี้ ซอส และซุป สำหรับการสับแบบเปียก ให้ปั่น 8-12 ครั้งหรือจนกว่าจะสม่ำเสมอตามต้องการถึง

การสับแห้ง

เครื่องปั่นสามารถสับถั่ว ชีสแข็ง มะพร้าว และอื่นๆ ส่วนผสมที่แข็งได้อย่างง่ายดาย รวดเร็ว และมีความยุ่งเหยิงในการทำความสะอาดน้อยลง เมื่อสับแบบแห้ง ให้ใช้คุณลักษณะการปั่นเป็นจังหวะหรือปั่นที่ความเร็วปานกลางถึงสูง เพื่อผลลัพธ์ที่ดีที่สุด สับส่วนผสมในชุดเล็ก

ทำของหวานแช่แข็ง

เครื่องปั่นสามารถทำไอศกรีมซอฟต์เสิร์ฟ เชอร์เบท โยเกิร์ตแช่แข็งและอื่นๆ สำหรับสูตรแช่แข็ง ปั่นด้วยความเร็วต่ำเป็นเวลา 15 วินาที จากนั้นผสมผสานในระดับปานกลางถึงสูงจนได้ความสม่ำเสมอที่ต้องการ

การปั่นผสมแป้ง

หลังจากบดธัญพืชแล้วสามารถใช้โถเดียวกันในการผสมได้แป้งและส่วนผสมเปียกลงในแป้ง

เครื่องปั่น

เหยือกและอุปกรณ์เสริมแต่ละชิ้นของเราได้รับการออกแบบมาเพื่อให้ชีวิตในครัวง่ายขึ้น ผลิตภัณฑ์ของเราไม่เพียงแต่ให้การผสมที่ราบรื่นเท่านั้น แต่ยังให้ ออกแบบมาเพื่อให้การทำงานปลอดภัยและทำความสะอาดง่าย

Classic

ขุมพลังเกรดเชิงพาณิชย์และความเก่งกาจที่เหลือเชื่อรวมกันที่จะนำคุณสู่ความคลาสสิก, สุดยอดอุปกรณ์ครบวงจร

- ฐานมอเตอร์แบบคลาสสิค
- โถปลอดสาร BPA พร้อมฝาระบายอากาศ

Designer

ผู้ออกแบบนำเสนอขั้นสูง ผสมผสานเทคโนโลยีที่กว้างไกล คุณสมบัติที่ใช้งานง่ายมากมาย

- ออกแบบฐานมอเตอร์
- โถปลอดสาร BPA พร้อมฝาระบายอากาศ

Professional

นำสิ่งที่ดีที่สุดมาให้เครื่องปั่นเชิงพาณิชย์ห้องครัวของคุณ

- ฐานมอเตอร์แบบมืออาชีพ
- โถปลอดสาร BPA พร้อมฝาระบายอากาศ

การเริ่มต้นอย่างรวดเร็ว - ไอคอน

เหยือกและอุปกรณ์เสริมแต่ละชิ้นของเราได้รับการออกแบบมาเพื่อให้ชีวิตในครัวง่ายขึ้น ผลิตภัณฑ์ของเราไม่เพียงแต่ให้การผสมที่ราบรื่นเท่านั้น แต่ยังให้ ออกแบบมาเพื่อให้การทำงานปลอดภัยและทำความสะอาดง่าย

โปรแกรมล่วงหน้า

ดิป
น้ำสลัด น้ำจิ้ม ซอส แป้ง

น้ำผักผลไม้
น้ำผัก, น้ำผลไม้

สมูทตี้
สมูทตี้ผักผลไม้

เครื่องดื่ม
เครื่องดื่ม, มิลค์เชค

ซุปร้อน
ซุป, ชอคโกแลตร้อน,ไซรัป, ฟองดู

ผสมแป้ง
ซอส, ดิป, น้ำสลัด,ผสมแป้ง

ไอศครีม
ไอศครีม, โยเกิร์ตแช่แข็ง, ชอร์เบท

ทำความสะอาด
รอบการทำความสะอาดอัตโนมัติ

ดำเนินการด้วยตนเอง

โหมด
สลับระหว่างการสัมผัสด้วยตนเองเป็นรอบการผสม
ที่ตั้งโปรแกรมไว้ล่วงหน้า

เร่งความเร็ว
เพิ่มความเร็วของการผสมด้วยตนเอง

ลดความเร็ว
ลดความเร็วของการผสมด้วยตนเอง

หยุด
ใช้เพื่อหยุดรอบการผสมด้วยตนเอง

เพิ่มความเร็ว
รอบที่ผสมผสานกันที่ความเร็ว Lo, Med-Lo, Med, Med-Hi และ Hi

ปั่นเป็นจังหวะ
ใช้สำหรับผัด สับ สับ ด้วยความเร็วสูง

รอบเวลา
ซุปร้อนแป้ง, ผสมแป้ง

+10
เพิ่ม 10 วินาที ในรอบ

แถบเลื่อนสัมผัสแบบ Capacitive

ช่วยให้คุณปรับความเร็วของเครื่องปั่นได้อย่างละเอียด เพียงเลื่อนนิ้วของคุณ ไปทางขวาเพื่อเพิ่มความเร็วของเครื่องปั่น หรือซ้ายเพื่อลดความเร็ว

คำถามที่พบบ่อยและการแก้ไขปัญหา

เสียงบดดังกว่าปกติ (โถหรือฐานมอเตอร์)

นำโถปั่นออกจากฐานและปั่นสมูทตี้ตามปกตินี้ จะช่วยให้คุณฟังมอเตอร์เพียงอย่างเดียวและระบุความผิดปกติ ถ้าไม่พบเสียงผิดปกติ แสดงว่าขวดนั้นอาจเป็นปัญหา. โปรดดูหัวข้อการแก้ไขปัญหาโถปั่น

ข้อผิดพลาด “E-02 โอเวอร์โหลด”

หากเครื่องปั่นแสดงข้อผิดพลาด "E-02" หรือ "โอเวอร์โหลด" ให้พักถอดปลั๊กเป็นเวลาห้านาทีแล้วเปิดเครื่องโดยไม่ใช้โถ ถ้ามอเตอร์ทำงานตามปกติโดยไม่มีโถ เติมน้ำหนึ่งถ้วยลงในโถและแทนที่บนเครื่องปั่น เรียกใช้วงจรสมูทตี้ หากเกิดปัญหายังคงโทรหาฝ่ายดูแลลูกค้าไม่มีพลัง

ข้อผิดพลาด "อุณหภูมิเกิน"

ถอดปลั๊กเครื่องปั่นออกแล้วพักไว้ 5-10 นาที เรียกใช้เครื่องปั่นบนเครื่องปั่นสมูทตี้ หากปัญหายังคงมีอยู่ โปรดติดต่อบริการลูกค้า

กลิ่นบุหรี่หรือการเผาไหม้

อาจมีกลิ่นบุหรี่หรือกลิ่นไหม้ในบางโอกาส ถ้าคุณมีหากมีคำถาม โปรดติดต่อฝ่ายดูแลลูกค้า

การแก้ไขปัญหาโถปั่น

หลังจากตรวจสอบให้แน่ใจว่าเพลามีเวลาที่จะเย็นลง (ขั้นต่ำ 3 นาที) จับแกนโลหะที่ด้านล่างของโถ ด้วยนิ้วของคุณและบิดเพลาควรทำให้เรียบ การปฏิวัติเงียบที่มีการต่อต้านเพียงเล็กน้อย หากคุณมีประสบการณ์ก ผลลัพธ์ที่แตกต่างกัน โปรดดูส่วนคำถามที่พบบ่อยบนเว็บไซต์ของเรา (www.blendtec.com/faq) หรือติดต่อฝ่ายดูแลลูกค้า

“ทัชสกรีนผิดพลาด”

เช็ดทัชแพดด้วยผ้าแห้งที่ไม่ขัดถู จากนั้นลองกดปุ่มอีกครั้ง ตรวจสอบให้แน่ใจว่าสัมผัสกับปลายนิ้วอย่างแน่นหนา ทำด้วยการเลือกตั้งใจ หากข้อผิดพลาดยังคงอยู่ ให้ถอดปลั๊กเครื่องออกและปล่อยให้นั่งเป็นเวลา 20 นาที หากปัญหายังคงอยู่ โปรดติดต่อบริการลูกค้า

ปัญหาการปั่น

หากพบว่าส่วนผสมไม่เคลื่อนที่และใบมีดกำลังหมุนอาจเกิดฟองอากาศขึ้นภายในส่วนผสม นี้เป็นเรื่องปกติเรียกว่าโพรงอากาศ หากสิ่งนี้เกิดขึ้น ให้ทำตามขั้นตอนเหล่านี้: (1) หยุดการรอบการปั่น (2) นำโถออกจากฐานเครื่องปั่น (3) ขูดภายในผนังขวดด้วยช้อนหรือเติมน้ำอุ่นเล็กน้อยลงไปปั่น (4) เอาช้อนออก เปลี่ยนโถ แล้วปั่นต่อเครื่องปั่นทำงานได้ดีที่สุดด้วยอัตราส่วนของเหลวต่อของแข็ง 1:3 ถ้าคุณคือเกิดโพรงอากาศบ่อยครั้ง ลองผสมของเหลวกับของที่มีเส้นใยหรือหนาแน่นที่สุดก่อน (เช่นนมอัลมอนด์และอินทผาลัม)ทำฐานหรือวาง เพิ่มส่วนผสมที่เหลือเพื่อเสร็จสิ้นการผสมผสาน

หากขั้นตอนการแก้ไขปัญหาเหล่านี้ไม่สามารถแก้ไขปัญหาได้ โปรดติดต่อบริการลูกค้า. สามารถติดต่อสอบถามข้อมูลได้ที่ www. Blendtec.com/company/contact

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

For RoHS chemical test information, please visit www.blendtec.com/compliance/rohs

WARRANTY INFORMATION

Please visit Blendtec.com/products/registration to register the product and activate the warranty.

For warranty information on your product visit: 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 16

BLENDER BASICS

Versatility 18

Loading The Jar 19

Cleaning The Jar 20

PRODUCTS

Blenders & Accessories 21

QUICKSTART, FAQs & TROUBLESHOOTING

Quickstart - Touchpad Icons 22

FAQs and Troubleshooting 23

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.

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.

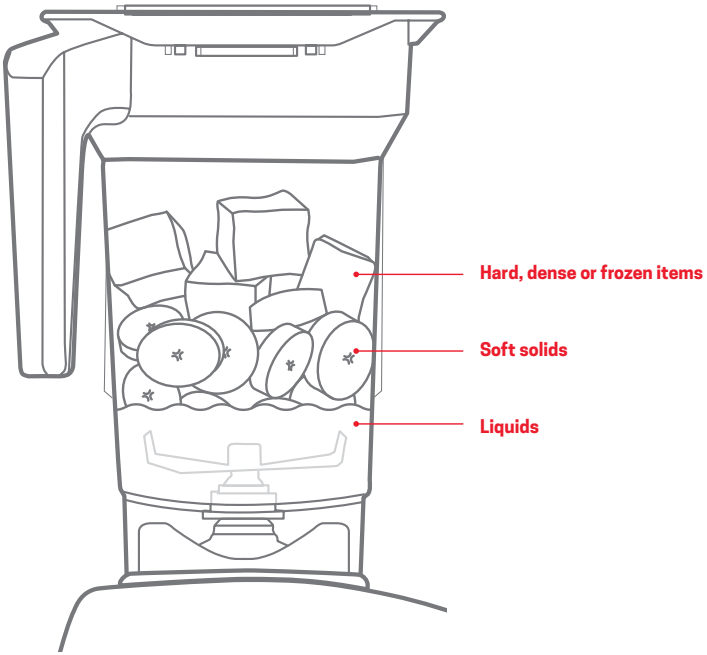
LOADING THE JAR

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.

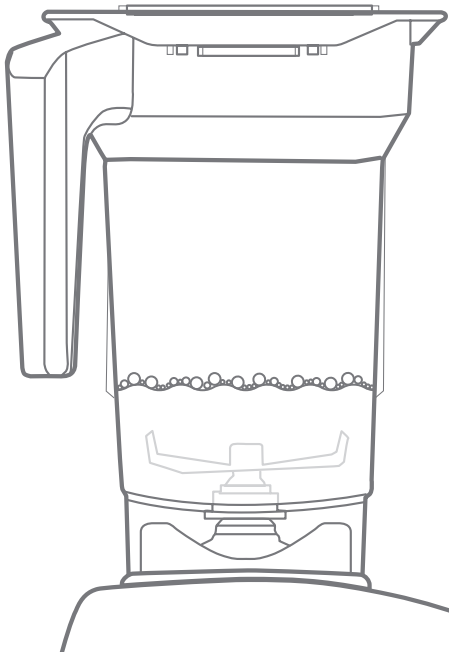


CLEANING THE JAR

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

Professional

Bring the absolute best commercial blender into your kitchen.

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

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. **For complete instructions on how to use your specific blender, please visit www.blendtec.com**

PREPROGRAMMED

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

MANUAL OPERATION

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) 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

นำเข้าและจัดจำหน่ายโดย :
บริษัท ชิโมโน (ไทยแลนด์) จำกัด
เลขที่ 292/3 ถนนประเสริฐมนูกิจ แขวงนวมินทร์ เขตบึงกุ่ม กรุงเทพฯ 10230
ติดต่อ 02-056-1118 แฟกซ์ 02-056-1119

www.shimono.co.th
Shimono Thailand
@shimonoth
Shimonoth