

PowerXL™

BLENDER/LICUADORA/MIXEUR

**WITH SENSIMAX™ TECHNOLOGY
CON TECNOLOGÍA SENSIMAX™
AVEC TECHNOLOGIE SENSIMAX™**



BL7019 Series / Serie BL7019 / Série BL7019

**Use & Care Manual / Manual de uso y cuidado /
Guide d'utilisation et d'entretien**

Table of Contents

IMPORTANT SAFEGUARDS 3

Getting to Know Your Blender..... 5

Instructions for Use..... 7

Troubleshooting 11

Care and Cleaning 12

Recipes 13

Appliance Specifications

Model Number	Rated Power
BL7019-OMP	120Vac 60Hz 6.5A
BL7019-OMPLA	120Vac 60Hz 1500W

Please Read and Save this Use and Care Book.

IMPORTANT SAFEGUARDS.

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, including the following:

- Read all instructions.
- To protect against risk of electrical shock do not immerse cord, plugs or appliance in water or other liquid.
- Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
- Unplug from outlet when not in use, before putting on or taking off parts and before cleaning. Flashing start light or illuminated pulse light indicates ready to operate. Avoid inadvertent contact with the touch screen.
- Avoid contacting moving parts. Do not attempt to defeat any safety interlock mechanisms.
- Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or is dropped or damaged in any manner. Call the appropriate toll-free number within this manual.
- The use of attachments, including canning jars, not recommended by the manufacturer may cause fire, electric shock or injury.
- Do not use outdoors.
- Do not let cord hang over edge of table or counter or touch hot surfaces.
- Do not place on or near a hot gas or electric burner or in a heated oven.
- Keep hands and utensils out of container while blending to reduce the risk of severe injury to persons or damage to the blender. A scraper may be used, but must be used only when the blender is not running.
- Blades are sharp. Handle carefully.
- Always operate blender with cover in place.
- There is a risk of thermal burns due to excessive pressure in the container. Do not mix hot liquids.
- The device must be used only for its intended purposes.
- 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.
- This appliance has important markings on the plug blade. The attachment plug or entire cord set (if plug is molded onto cord) is not suitable for replacement. If damaged, the appliance shall be replaced.
- To reduce the risk of injury, never place cutting blade assembly or discs on base without first putting jar properly in place.
- Never feed food by hand. Always use food pusher.
- Do not fill the jar above the top edge of the jar, maximum fill line, or maximum marked capacity to avoid risk of injury due to damage to the cover or jar.

SAVE THESE INSTRUCTIONS.

This product is for household use only.

POLARIZED PLUG (120V models only)

This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, this plug is intended to fit into a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully into the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not attempt to modify the plug in any way.

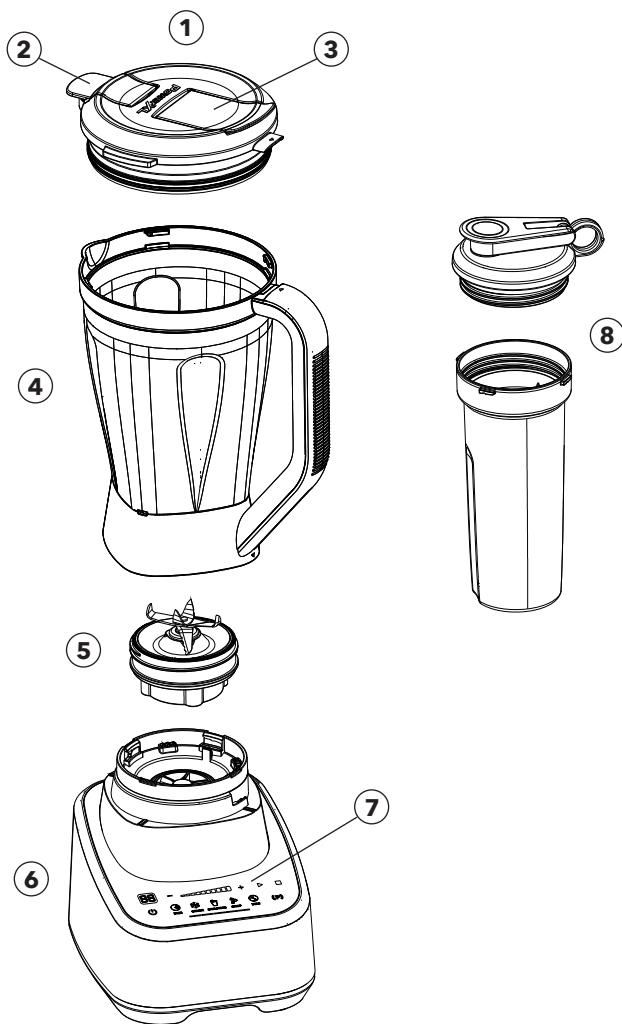
TAMPER-RESISTANT SCREW

Warning: This appliance is equipped with a tamper-resistant screw to prevent removal of the outer cover. To reduce the risk of fire or electric shock, do not attempt to remove the outer cover. There are no user-serviceable parts inside. Repair should be done only by authorized service personnel.

ELECTRICAL CORD

1. A short power-supply cord is provided to reduce the risk resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.
2. Extension cords may be used if care is exercised in their use.
3. If a long detachable extension cord is used:
 - a) The marked electrical rating of the power cord or extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance.
 - b) If the appliance is of the grounded type, the extension cord should be a grounding-type 3-wire cord.
 - c) The cord should be arranged so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over.

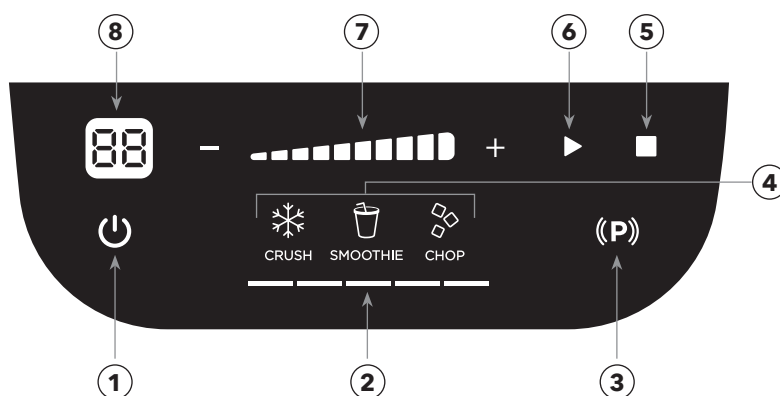
Getting to Know Your Blender



- | | |
|-----------------------|-----------------------------------|
| 1. Blender lid | 5. Blade assembly |
| 2. Pour spout | 6. Appliance base |
| 3. Ingredient slot | 7. Touch screen |
| 4. Large blending jar | 8. Personal blending jar with lid |

Product may vary slightly from what is illustrated.

Touch screen



- | | |
|----------------------------|------------------------------|
| 1. Power On/Off | 5. Stop |
| 2. Sensing Light Bar | 6. Start |
| 3. Pulse | 7. Speed Slider with - and + |
| 4. Smart Sensing Functions | 8. LCD Display |

POWER:

The power symbol (⏻) illuminates when the unit is plugged in and in standby mode. Press ⏻ to see the available functions and make selections. If the unit sits without interaction, the screen will go back into standby mode where only the power button is half illuminated.

SMART SENSING FUNCTIONS:

CRUSH, **SMOOTHIE**, and **CHOP** are all smart sensing functions, and will adjust depending on the food in the blender.

Press the desired function and press play (▶). A countdown will start after initial sensing, but is only a guidance.

Time will adapt as the unit senses ingredients and thickness. Unit will also indicate when more liquid is needed by displaying **AL** (Add Liquid).

MANUAL MODE:

To manually choose a desired speed, press the + or - buttons on the speed slider to adjust to a number on the LCD display or a level on the bar. Press play (▶) to start blender.

Speed adjustments can be made while the unit is running by pressing the + or - buttons and pressing Pulse ((P)).

Note: When using the Pulse function, do not use for more than 5 seconds at a time, allowing the blender to rest briefly between each pulse. Do not use Pulse ((P)) more than 2 minutes in total. This helps break up ice and distribute the ingredients.

Press stop (■) to stop the blender.

Instructions for use

Controls chart

FUNCTION	USE
CRUSH (SMART SENSING)	Used for crushing ice and frozen food. Chops up to 2 cups frozen food or ice. Add liquid for larger volume ice crushing.
SMOOTHIE (SMART SENSING)	Used for making fruit smoothies and protein drinks.
CHOP (SMART SENSING)	Used to chop fruits and vegetables, cooked meats, and nuts, coarse-to-fine.
PULSE (MANUAL CONTROL)	Used when short bursts of power are needed for blending thick mixtures, such as thick smoothies or milkshakes. Pulse also helps to break up ice and distribute ingredients.
+/- SPEED SLIDER (MANUAL CONTROL)	Used to manually blend ingredients or break up foods. Use lower speeds to remove lumps from gravies, medium speeds to make cookie, cereal, or bread crumbs, and higher speeds to puree fruits and vegetables.

Instructions for Use

Getting started

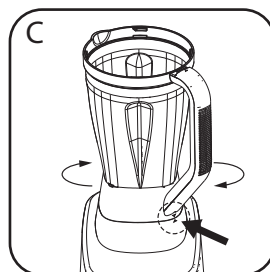
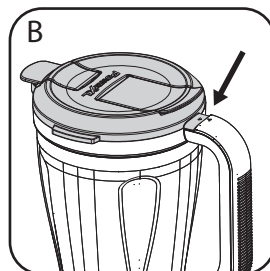
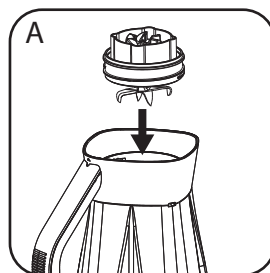
- Remove all packing material, any stickers from the product, and the plastic band around the plug.
- Please go to www.prodprotect.com/powerxl to register your warranty.
- Remove and save literature.
- Wash all removable parts as instructed in Care & Cleaning Section of this manual.

Blender assembly

1. Turn jar upside down and place flat on counter top or work surface.
2. Place the blade assembly in bottom opening of the jar with blades down (A).

Caution: Blades are sharp. Handle carefully.

3. Rotate blade assembly clockwise until it is tight.
4. Turn assembled jar right side up.
5. Place blender lid with cap on top of jar and align with arrows (B).
6. Unwrap power cord from storage area under the appliance base.
7. Place jar assembly onto the appliance base and turn clockwise until jar locks onto base and arrows align (C).
8. Plug appliance into outlet. Blender is ready for use.



Using the blender

Important: Appliance should always have lid in place when in use.

Caution: Do not place jar onto base when motor is running.

Caution: Do not blend ingredients or water less than 474 mL in the blending jar.

1. Make sure appliance is OFF.
2. Place foods to be blended into jar. For best results place ingredients in jar in the following order: liquids, powders, soft foods, hard foods, ice.
3. Make sure lid is securely on jar and lid cap is in place.

Note: When in use, do not leave blender unattended. When using hard foods, such as ice or cheese, keep one hand on the lid to keep blender in place.

Instructions for Use

4. Select the speed or function that best suits your desired task.
(See CONTROLS CHART).
5. You may drop ingredients through the ingredient slot while the blender is running.
Important: Do not remove the lid while the blender is running.
6. Make sure blades have completely stopped before attempting to remove the jar from the base.
7. To remove the jar, rotate counterclockwise, grasp the handle, and lift up.
8. Remove lid to serve.
Note: Unplug the appliance when not in use.

Using the personal blender jar

Caution: Do not blend hot liquids in the personal jar.

Caution: Do not blend ingredients or water less than 236 mL in the personal blending jar.

1. Make sure appliance is OFF.
2. Place the personal blender jar on a flat surface with the open end facing up. Fill the jar with ingredients. Do not fill ingredients past the "MAX." marking.
3. For best results place ingredients in jar in the following order: liquids, ice, hard foods, soft foods, powders.
4. Place blade assembly in the personal jar with blades down and rotate clockwise until it is tight. It is important to tighten to prevent leaking during blending.
5. Turn personal jar upside down and place on the blender base.
6. Select the appropriate speed or use Pulse **((P))** to blend to desired consistency.

Important: Hold the personal jar with your hand while blending.

7. Once blending has finished, remove the personal jar by lifting off the base. Turn the jar over and place it on a flat surface.

Note: Always make sure blades have stopped moving before removing jar.

Important: If the jar gets stuck on the blending base or begins to loosen from the jar base, follow these steps:

- a. Unplug the unit.
 - b. Turn the jar clockwise to tighten jar onto the jar base.
8. Remove the jar base from the personal jar by turning counterclockwise. Then carefully remove blade assembly.
 9. Place the personal jar drinking lid on the personal jar and enjoy your delicious drinks on-the-go.

Caution: Blades are sharp. Handle carefully.

Note: The maximum rating is based on the blender jar attachment. The power input of the optional personal jar is less than the allowable deviation.

Instructions for Use

Blending tips and tricks

- Cut food into pieces no larger than $\frac{3}{4}$ " for use in the blender.
- When preparing foods that have several different kinds of ingredients, always add liquid ingredients first.
- When ingredients splatter onto the sides of the jar or the mixture is very thick, press Stop (■) to turn appliance off. Remove the lid and use a rubber spatula to scrape down the sides of the jar and to redistribute the food, pushing food toward the blades. Replace the lid and continue blending.
- When making bread crumbs make sure blender jar is completely dry.
- When using the Pulse ((P)) function, do not use for more than 5 seconds at a time, allowing the blender to rest briefly between each pulse.
Do not use Pulse ((P)) more than 2 minutes in total. This helps break up ice and distribute the ingredients.
- Use Pulse ((P)) when preparing beverages that include ice cubes or anything frozen; this helps to produce a smoother texture.
- It is helpful to begin the blending process on the lowest speed and then increase to a higher speed, if necessary.
- To stop blending at any time, press Stop (■).
- Do not store foods in the blending jar.
- Do not overfill the blender (the blender is more efficient with less rather than more).
- Do not run blender continuously for longer than 2 minutes. Scrape down sides of blending jar, if necessary, and continue blending.
- Do not use if blending jar is chipped or cracked.
- It is not recommended to use your blender to beat egg whites, mix bread dough, mash potatoes, or grind meats.

DO NOT PLACE ANY OF THE FOLLOWING IN THE BLENDER:

- Large pieces of frozen foods
- Tough foods such as raw turnips, sweet potatoes and potatoes
- Bones
- Cured meats such as hard salami or hard pepperoni
- Boiling liquids (cool for 5 minutes before placing in blending jar)

Troubleshooting

ERROR MESSAGES

- "AL":** The screen will display "AL" for "add liquid". This means the recipe is too thick and there is an air bubble over the blades. To resolve, add liquid and/or stir and mix. Continue by entering Smart Functions, or choose a manual speed.
- "H":** The screen will display "H" prior to an over heated situation. This is a precaution to extend the life of your blender motor. To resolve, press power to power down and allow 1 minute for your blender to cool down. Restart and the blender will automatically know when it is ready to blend again.
- "Er":** The screen will display "Er" when the touch interface has been held more than 30 seconds. To resolve, clean the touch surface with a dry wipe, making sure no liquid residue is left behind. Then press power and restart.

SMART SENSING FUNCTIONS NOT WORKING

The smart sensing functions of the unit work through sensing and advanced intelligence. Sometimes with different incoming voltages or after repeated use of the blender it may need a "Tune Up." Run the following calibration cycle to realign the smart sensing functions:

1. Place 1 cup of water into the large jar with the blade assembly attached.
2. Assemble to the appliance base and place the blender lid on top of the jar.
3. Press Crush and Chop at the same time for 3-5 seconds. "C" will appear on the display.
4. Press play. The calibration will run automatically for 7-10 seconds.
5. When the unit finishes calibrating, it will return to the "On" mode. The calibration is now complete and can be used as intended.

Care and Cleaning

This product contains no user serviceable parts. Refer service to qualified service personnel.

Cleaning

1. Before cleaning, turn off and unplug the appliance.
2. Lift the blending jar by the handle off the base.
3. Remove jar base by turning it counterclockwise until loose.
4. Remove the blade assembly.

Caution: Blades are sharp. Handle carefully.

5. Remove lid.
6. Wash removable parts by hand or in the dishwasher. Place the jar on the bottom rack and the rest of the parts on the top rack only.

Helpful Tips

- For quick cleanup, combine 1 cup hot water and a drop of liquid dish soap in the blending jar.
- Cover and blend on low speed for about 30 seconds.
- Discard liquid and rinse thoroughly.

Important:

- Do not place the jar parts in boiling liquids.
- Do not immerse the base in liquid. Wipe the base with a damp cloth and dry thoroughly.
- Remove stubborn spots by rubbing with a damp cloth and nonabrasive cleaner.

Note: Do not use rough scouring pads or cleansers on parts or finish.

Recipes

Classic Smoothie

This easy-to-blend classic smoothie is a great way to refresh at any time of day!

Ingredients:

1 cup (250ml) apple juice
32 oz (900g) bananas
12 ½ oz (350g) whole strawberries, frozen

Directions:

Place all ingredients in blender jar in order shown above.
Cover and blend for 30 seconds or until smooth.

Tip: Substitute orange juice for apple juice.

Quick and Easy Salsa

This fast and easy restaurant-style salsa is a great substitute for fresh Pico de Gallo when tomatoes are no longer in season. Serve it with your favorite chips or as a topping for tacos.

Ingredients:

2 (10 oz.) cans diced tomatoes
with green chilies
½ small onion, quartered
1 small jalapeno pepper, seeded,
deveined
1 clove garlic, peeled and smashed
½ cup cilantro, loosely packed
1 Tbsp. lime juice
1 tsp. sugar
½ tsp. cumin
½ tsp. salt

Directions:

Place ingredients in blender jar, in order shown. Cover and use Pulse ((P)) for 30 seconds or to desired consistency. For a small batch, cut recipe in half.

Tabla de contenidos

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD 15

Conozca a su licuadora 17

Instrucciones de uso 19

Resolución de problemas 24

Cuidado y limpieza 25

Recetas 26

Especificaciones

Número de modelo	Potencia
BL7019-OMP	120Vac 60Hz 6.5A
BL7019-OMPLA	120Vac 60Hz 1500W

Por favor lea este instructivo antes de usar el producto.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

Cuando se utilizan aparatos eléctricos, siempre se deben respetar las precauciones básicas de seguridad para reducir el riesgo de incendio, descarga eléctrica, y/o lesiones personales, incluyendo las siguientes:

- Lea todas las instrucciones.
- A fin de protegerse contra el riesgo de una descarga eléctrica, no sumerja la base de la licuadora, el cable ni el enchufe en agua ni en ningún otro líquido.
- Todo aparato eléctrico utilizado cerca de la presencia de los niños o por ellos mismos, requiere la supervisión de un adulto.
- Desenchufe del tomacorriente cuando no esté en uso, antes de ensamblar/desensamblar, y antes de limpiar. La luz de inicio intermitente o la luz de pulso iluminada indican que está listo para funcionar. Evite el contacto inadvertido con la pantalla táctil.
- Evite el contacto con las piezas móviles. No trate de alterar ningún mecanismo de enclavamiento de seguridad.
- No opere ningún aparato eléctrico que tenga el cable o el enchufe dañado, que presente un problema de funcionamiento inadecuado o si éste se ha caído o dañado de manera alguna. Comuníquese con el área de Servicio al Cliente, llamando al número de teléfono gratuito que aparece en este manual.
- El uso de accesorios, incluyendo frascos de vidrio para enlatado, no recomendados o que no sean vendidos por el fabricante puede ocasionar un riesgo o daños a las personas.
- No utilice este aparato a la intemperie.
- No permita que el cable cuelgue del borde de la mesa o del mostrador ni que toque superficies calientes.
- No coloque sobre ni cerca de una hornilla de gas o eléctrica que esté caliente ni dentro de un horno caliente.
- Para reducir el riesgo de lesiones severas a las personas o daño a la licuadora, mantenga las manos y utensilios fuera de la jarra mientras la licuadora esté en funcionamiento.
- Las cuchillas tienen filo. Manéjelas con cuidado.
- Siempre opere la licuadora con la tapa en su lugar.
- Riesgo de quemaduras térmicas debido a una presión excesiva en el recipiente. No mezcle líquidos calientes.
- El aparato se debe usar sólo para el fin previsto.
- Este aparato no está diseñado para ser usado por personas (incluyendo los niños) con su capacidad física, psíquica o sensorial reducida, o con falta de experiencia o sabiduría, a menos que sean supervisadas o instruidas acerca del uso del aparato por una persona responsable de su seguridad.
- Los niños deben ser supervisados para asegurar que no jueguen con el aparato.
- Este aparato contiene marcas importantes en la clavija del enchufe. Ni el enchufe accesorio ni el enchufe conector (si el enchufe esta moldeado en el cable) son aptos para ser reemplazados. Si se han dañado, el aparato debe ser reemplazado.
- Para reducir el riesgo de lesiones, nunca coloque el montaje de las cuchillas en la base sin haber enganchado la jarra debidamente en su lugar.
- Nunca empuje los alimentos con la mano. Utilice siempre el empujador de alimentos.
- No llene la jarra por encima del borde superior de la jarra, de la línea de llenado máximo o de la capacidad máxima marcada para evitar el riesgo de lesiones debidas a daños en la tapa o en la jarra.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES.

Este aparato eléctrico es para uso doméstico solamente.

ENCHUFE POLARIZADO (Sólo modelos de 120V)

Este aparato cuenta con un enchufe polarizado (un contacto es más ancho que el otro). A fin de reducir el riesgo de un choque eléctrico, este enchufe encaja en un tomacorriente polarizada en un solo sentido. Si el enchufe no entra en el tomacorriente, inviértalo y si aun así no encaja, consulte con un electricista. Por favor no trate de alterar esta medida de seguridad.

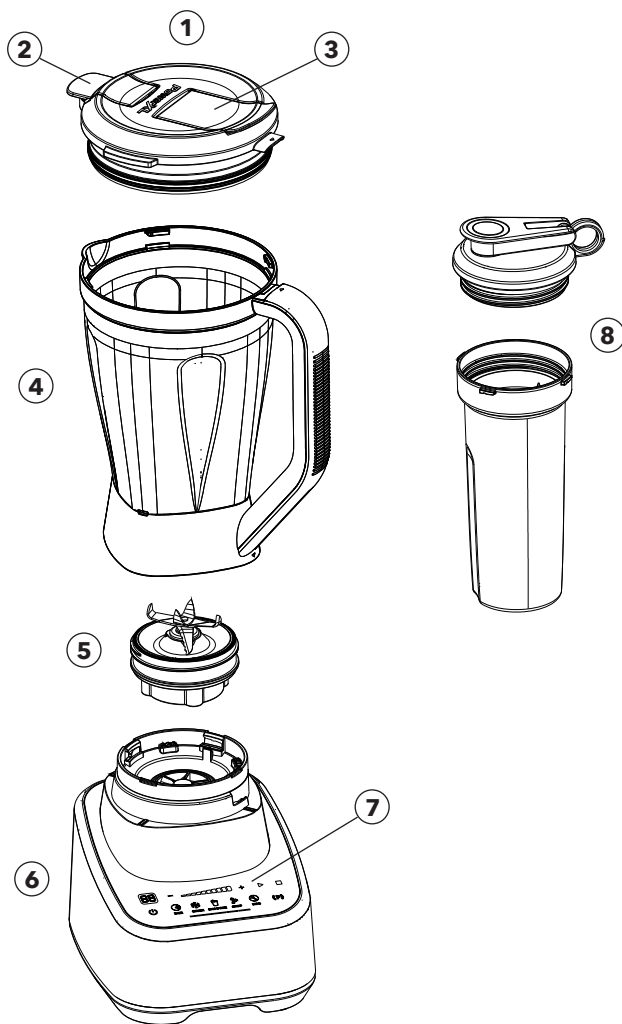
TORNILLO DE SEGURIDAD

Advertencia: Este aparato cuenta con un tornillo de seguridad para evitar la remoción de la cubierta exterior del mismo. A fin de reducir el riesgo de incendio o de choque eléctrico, por favor no trate de remover la cubierta exterior. Este producto no contiene piezas reparables por el consumidor. Toda reparación se debe llevar a cabo únicamente por personal de servicio autorizado.

CABLE ELÉCTRICO

1. El producto debe proporcionarse con un cable corto para reducir el riesgo de enredarse o de tropezar con un cable largo.
2. Se encuentran disponibles cables de extensión más largos, que es posible utilizar si se emplea el cuidado debido.
3. Si se utiliza un cable de extensión:
 - a) El régimen nominal del cable separable o del cable de extensión debe ser, como mínimo, igual al del régimen nominal del aparato.
 - b) Si el aparato es de conexión a tierra, el cable de extensión debe ser un cable de tres alambres de conexión a tierra.
 - c) Uno debe de acomodar el cable más largo de manera que no cuelgue del mostrador o de la mesa, para evitar que un niño tire del mismo o que alguien se tropiece.

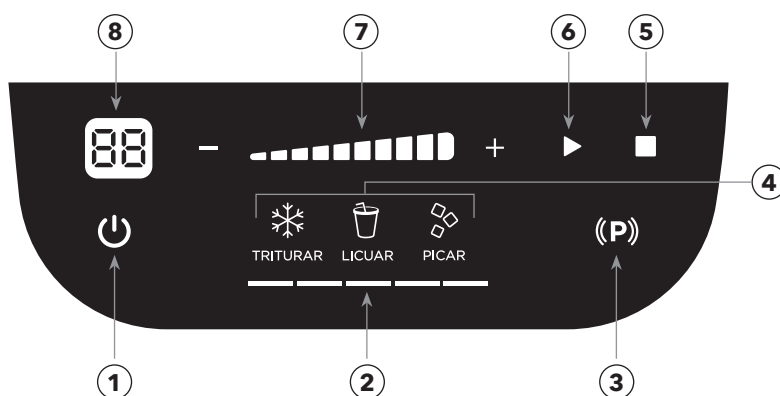
Conozca a su licuadora



- | | |
|-----------------------------|---|
| 1. Tapa | 5. Montaje de cuchillas |
| 2. Boquilla vertedora | 6. Base de la licuadora |
| 3. Ranura para ingredientes | 7. Pantalla táctil |
| 4. Jarra grande para licuar | 8. Jarra de licuadora personal con tapa |

El producto puede variar ligeramente del que aparece ilustrado aquí.

Pantalla táctil



1. Encendido/apagado
2. Barra de Detección de Luz
3. Pulso
4. Funciones de Detección Inteligente
5. Detener
6. Iniciar
7. Control deslizador de velocidad con ajustes - y +
8. Pantalla LCD

ENCENDIDO:

El símbolo de encendido (⏻) se ilumina cuando la unidad está enchufada y en modo de espera. Presiónelo para ver la funciones disponibles y realizar selecciones. Si la unidad no se utiliza, la pantalla volverá al modo de espera, en el que sólo se iluminará la mitad del botón de encendido.

FUNCIONES DE DETECCIÓN INTELIGENTE:

TRITURAR (crush), **LICUAR** (smoothie) y **PICAR** (chop) son todas funciones de detección inteligente y se ajustarán dependiendo del alimento en la licuadora.

Presione la función deseada y presione la flecha (▶). Una cuenta regresiva comenzará después de la detección inicial, pero es sólo una guía. El tiempo se adaptará a medida que el aparato detecte los ingredientes y el espesor. El aparato también indicará cuándo se necesita más líquido mostrando **AL** (Añadir Líquido).

MODO MANUAL:

Para elegir manualmente la velocidad deseada, presione los botones + o - en la pantalla táctil para ajusta un número en la pantalla LCD o un nivel en la barra. Presiona la flecha (▶) para activar la licuadora.

Los ajustes de velocidad se pueden realizar mientras la unidad funciona presionando los botone + o - buttons presionando Pulso ((P)).

Nota: Cuando utilice la función Pulso, no la utilice durante más de 5 segundos cada vez, dejando que la licuadora repose brevemente entre cada pulsación. No utilice la función Pulso ((P)) más de 2 minutos en total. Esto ayuda a romper el hielo y a distribuir los ingredientes.

Presione detener (■) para detener la licuadora.

Instrucciones de uso

Tabla de funciones

FUNCIÓN	USO
TRITURAR (DETECCIÓN INTELIGENTE)	Tritura hielo y alimentos congelados. Pica hasta 2 tazas de alimentos congelados o hielo. Agregue líquido para triturar hielo en mayor volumen.
LICUAR (DETECCIÓN INTELIGENTE)	Para Batidos de frutas y bebidas de proteínas.
PICAR (DETECCIÓN INTELIGENTE)	Se utiliza para picar frutas y vegetales, carnes cocinadas y frutos secos, de grueso a fino.
PULSO (CONTROL MANUAL)	Se utiliza cuando se necesitan impulsos cortos de potencia para licuar mezclas espesas, como batidos de frutas o batidos de leche espesos. La función de pulso también ayuda a romper el hielo y distribuir los ingredientes.
+/- DESLIZADOR DE VELOCIDAD (CONTROL MANUAL)	Se utiliza para mezclar manualmente ingredientes o desmenuzar alimentos. Utilice velocidades más bajas para eliminar grumos de las salsas, velocidades medias para hacer migas de galletitas, cereales, o pan, y velocidades más altas para hacer puré de frutas y vegetales.

Instrucciones de uso

Primeros pasos

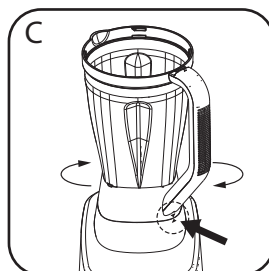
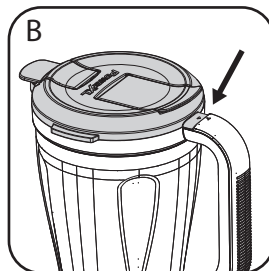
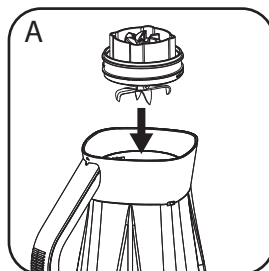
- Retire todo el material de embalaje, calcomanía adherida al producto, y la banda de plástico alrededor de la clavija.
- Vaya a www.prodprotect.com/powerxl para registrar su garantía.
- Retire y conserve la literatura.
- Lave todas las piezas removibles de acuerdo a las instrucciones en la sección de Cuidado y Limpieza.

Embalaje de la jarra

1. Voltee la jarra boca abajo y colóquela de forma plana sobre el mostrador o superficie de trabajo.
2. Coloque el montaje de cuchillas en la apertura inferior de la jarra con las cuchillas mirando hacia abajo (A).

Precaución: Las cuchillas tienen filo. Manéjelas con cuidado.

3. Gire hacia la derecha hasta que esté ajustada.
4. Voltee el la jarra ensamblada con la apertura mirando hacia arriba.
5. Coloque la tapa de la licuadora con el tapón en la parte superior de la jarra y alinéela con las flechas (B).
6. Desenrolle el cable de alimentación de la zona de almacenamiento situada debajo de la base del aparato.
7. Coloque el conjunto de la jarra en la base del aparato y gírelo hacia la derecha hasta que la jarra encaje en la base y las flechas se alineen (C).
8. Enchufe el aparato a un tomacorriente. La licuadora está lista para su uso.



Instrucciones de uso

Usando la licuadora

Importante: El aparato siempre debe tener la tapa colocada en su lugar cuando esté en uso.

Precaución: No coloque la jarra de la licuadora en la base cuando el motor.

Precaución: No mezcle ingredientes ni agua en cantidades inferiores a 474 ml en el vaso de la licuadora.

1. Asegúrese de que el aparato esté apagado (OFF).
2. Coloque los alimentos a licuar en la jarra. Para obtener mejores resultados, coloque los ingredientes en el orden siguiente: líquidos, polvos, alimentos suaves, alimentos duros, hielo.
3. Coloque la tapa asegurada firmemente sobre la jarra; asegúrese de que la tapa esté en su lugar.
Nota: No deje la licuadora desatendida cuando esté en uso. Cuando utilice alimentos duros, como hielo o queso, mantenga una mano sobre la tapa para mantener la licuadora en su lugar.
4. Seleccione la velocidad o función que mejor se acomoda a la tarea deseada. (Ver la TABLA DE FUNCIONES).
5. Mientras la licuadora está funcionando, puede retirar el tapón de la tapa y echar los ingredientes a través de la apertura del tapón.
Importante: No retire la tapa mientras la licuadora esté funcionando.
6. Asegúrese de que las cuchillas se hayan detenido completamente antes de intentar retirar la jarra licuadora de la base.
7. Para retirar la jarra, sujete firmemente por el asa y álcela directo hacia arriba.
8. Retire la tapa para servir.

Nota: Desenchufe el aparato cuando no esté en uso.

Instrucciones de uso

Uso de la jarra de licuadora personal

Precaución: No licue ingredientes calientes en el vaso personal.

Precaución: No mezcle menos de 236 ml de ingredientes o agua en la jarra de licuadora personal.

1. Asegúrese de que el aparato esté apagado.
2. Coloque el vaso personal sobre una superficie plana con el extremo abierto mirando hacia arriba. Llene el vaso con los ingredientes. No llene de ingredientes pasado de la marca "MAX."
3. Para mejores resultados, añada los ingredientes en el orden siguiente: a. Líquidos, b. Hielo, c. Alimentos duros, d. Alimentos suaves, e. Polvos
4. Coloque el montaje de cuchillas de la licuadora en la apertura del vaso con las cuchillas hacia abajo.
5. Coloque la base del vaso sobre el vaso y gire hacia la derecha hasta que esté ajustada. Es importante ajustar la base para prevenir goteos durante el licuado.
6. Voltee el vaso personal boca abajo y coloque en la base de la licuadora.
7. Seleccione la velocidad apropiada o use la función de pulso **(P)** para licuar a la consistencia deseada. to blend to desired consistency.

Importante: Sujete el vaso personal con la mano mientras este licuando.

8. Un vez que el ciclo de licuado haya terminado, retire el vaso personal alzándolo de la base. Voltee el vaso y colóquelo sobre una superficie plana.

Nota: Siempre asegúrese de que las cuchillas se hayan detenido completamente antes de retirar el vaso.

Importante: Si el vaso se traba en la base o comienza a aflojarse de la base, siga estos pasos:

- a. Desenchufe la unidad.
 - b. Gire el vaso hacia la derecha para ajustarlo en la base.
9. Retire la base del vaso personal girándola hacia la izquierda y luego cuidadosamente retire el montaje de cuchillas.
 10. Coloque la tapa para beber en el vaso personal y disfrute de sus deliciosas bebidas en el camino.

Precaución: Las cuchillas tienen filo. Manéjelas con cuidado.

Nota: La clasificación eléctrica máxima es basada en el accesorio jarra de licuadora. La potencia de entrada del vaso personal opcional es menos que la desviación permitida.

Instrucciones de uso

Consejos y trucos para licuar

- Corte los alimentos en trozos de no más de $\frac{3}{4}$ pulgada antes de introducirlos en la licuadora.
- A la hora de preparar alimentos con diferentes tipos de ingredientes, vierta siempre los ingredientes líquidos en primer lugar.
- Cuando los ingredientes salpican sobre los lados de la jarra o la mezcla está muy espesa, presione la función de Detener (■) para apagar el aparato. Retire la tapa y use una espátula de goma para raspar los lados de la jarra y para redistribuir los alimentos, empujándolos hacia las cuchillas. Coloque la tapa de nuevo en su lugar y continúe licuando.
- Cuando vaya a moler pan asegúrese de que la jarra esté completamente seca.
- Cuando utilice la función de pulso ((P)), no la utilice durante más de 5 segundos seguidos, permitiendo que la licuadora descanse brevemente entre cada pulso. Espere a que las cuchillas dejen de girar entre cada pulsación. No utilice la función de pulso ((P)) durante más de 2 minutos en total. Esto ayuda a romper el hielo y distribuir los ingredientes.
- Use la función de pulso ((P)) para preparar bebidas que incluyan cubos de hielo o todo lo que sea congelado; esto ayuda a producir una textura más suave.
- Se recomienda empezar el proceso de batido en la velocidad más baja y, si fuera necesario, ir aumentando la velocidad de manera progresiva.
- Para detener el licuado en cualquier momento, presione la función de Detener (■).
- No conserve alimentos en la jarra de la licuadora.
- No llene en exceso la licuadora (la licuadora es más eficaz mientras menos alimentos contiene).
- No haga funcionar la licuadora durante más de 2 minutos de manera ininterrumpida; si fuera necesario, rebañe las paredes de la jarra y siga batiendo.
- No utilice la licuadora si la jarra está rota o deteriorada.
- No es recomendado utilizar su licuadora para batir claras de huevo, mezclar masa, hacer puré de papas ni para moler carnes.

NO INTRODUZCA NINGUNO DE ESTOS PRODUCTOS EN LA LICUADORA:

- Grandes trozos de alimentos congelados
- Alimentos excesivamente duros como nabos, boniatos o patatas en crudo
- Huesos
- Salami o chorizo curado
- Líquidos hirviendo (deje enfriar 5 minutos antes de verter en la jarra)

Resolución de problemas

MENSAJES DE ERROR

"AL": La pantalla mostrará "AL" para "añadir líquido". Esto significa que la receta está demasiado espesa y hay una burbuja de aire sobre las cuchillas. Para solucionarlo, añada líquido y/o revuelva y mezcle. Continúe utilizando la funciones inteligentes o elija una velocidad manual.

"H": La pantalla mostrará "H" antes de una situación de sobrecalentamiento. Esto es una precaución para extender la vida útil del motor de su licuadora. Para solucionarlo, apague la licuadora y deje que se enfríe durante 1 minuto. Reinicie y la licuadora sabrá automáticamente cuándo está lista para licuar de nuevo.

"Er": La pantalla mostrará "Er" cuando el interfaz táctil se haya mantenido más de 30 segundos. Para solucionarlo, limpie la superficie táctil con un paño seco, asegurándose de que no queden residuos de líquido. A continuación, presione el botón de encendido y reinicie.

LAS FUNCIONES DE DETECCIÓN INTELIGENTE NO FUNCIONAN

Las funciones de detección inteligente de la unidad funcionan mediante detección e inteligencia avanzada. A veces con diferentes voltajes de entrada o después de un uso repetido de la licuadora puede necesitar un "ajuste". Realice el siguiente ciclo de calibración para realinear las funciones de detección inteligente:

1. Coloque 1 taza de agua en la jarra grande con el montaje de cuchillas instalado.
2. Móntelo en la base del aparato y coloque la tapa de la batidora encima de la jarra.
3. Presione el botón TRITURAR (crush) y PICAR (chop) a la misma vez durante 3-5 segundos. "C" aparecerá en la pantalla.
4. Presione reproducir (flecha). La calibración se realizará automáticamente durante 7-10 segundos.
5. Cuando la unidad termine de calibrarse, volverá al modo "On" (encendido). La calibración se ha completado y puede utilizarse según lo previsto.

Cuidado y limpieza

Este producto no contiene piezas reparables por el consumidor.
Para servicio, por favor consulte con personal calificado.

Limpieza

1. Antes de limpiar, apague y desenchufe el aparato.
2. Alce la jarra por el asa para sacar de la base.
3. Retire la base de la jarra, girándola hacia la izquierda hasta que quede aflojada.
4. Retire la junta y las cuchillas.
Precaución: Las cuchillas están afiladas y deben manejarse con sumo cuidado.
5. Retire la tapa.
6. Lave las piezas removibles a mano o en la máquina lavaplatos. Coloque la jarra en la rejilla inferior y el resto de las piezas en la rejilla superior solamente.

Consejos útiles

- Para una limpieza rápida, combine 1 taza de agua caliente y una gota de líquido de fregar en la jarra.
- Tape y licue en la velocidad media por unos 30 segundos.
- Deseche el líquido y enjuague completamente.

Importante:

- No coloque las piezas de la jarra en líquidos que estén hirviendo.
- No sumerja la base en líquido. Limpie la base con un paño húmedo y seque completamente.
- Elimine manchas difíciles, restregando con un paño húmedo y un limpiador no abrasivo.

Nota: No use estropajos ni limpiadores fuertes en las piezas o los acabados.

Recetas

Batido de frutas clásico

Este batido, fácil de licuar, es una gran manera de refrescarse ¡a cualquier hora del día!

Ingredientes:

2 tazas de jugo de manzana
2 plátanos medianos, cortados a la mitad
2 tazas de fresas enteras, congeladas

Dirección:

Coloque todos los ingredientes en la jarra de la licuadora en el orden mostrado. Tape y licue en la función de Batidos hasta que el programa termine.

Prepara aproximadamente 3 tazas.

Consejo: Sustituya el jugo de manzana por jugo de naranja.

Salsa rápida y fácil

Esta salsa estilo restaurante, fácil y rápida de preparar es un gran sustituto para Pico de Gallo fresco cuando los tomates no están en temporada. Sírvala con sus papitas favoritas o como una cobertura para tacos.

Ingredientes:

2 latas (10 onzas) de tomates picados con chiles verdes
½ cebolla pequeña, cortada en cuartos
1 pimiento jalapeño pequeño, sin semillas, vena removida
1 diente de ajo, pelado y machacado
½ taza de cilantro, empacado suelto
1 cucharada de jugo de lima
1 cucharadita de azúcar
½ cucharadita de comino
½ cucharadita de sal

Dirección:

Coloque los ingredientes en la jarra, en el orden mostrado. Tape y use la función pulso **(P)** por 30 segundos o hasta lograr la consistencia deseada. Para una tanda pequeña, reduzca la receta a la mitad.

Table des Matières

IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ	28
Familiarisation avec la mélangeur	30
Utilisation	32
Dépannage	36
Entretien et nettoyage	37
Recettes	38

Caractéristiques techniques de l'appareil

Numéro de modèle

Puissance

BL7019-OMP

120Vac 60Hz 6.5A

BL7019-OMPLA

120Vac 60Hz 1500W

Veuillez lire et conserver ce guide d'entretien et d'utilisation.

IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Lorsque vous utilisez des appareils électriques, des précautions de base doivent toujours être observées, y compris ce qui suit :

- Lisez toutes les instructions.
- Pour éviter tout risque de choc électrique, ne mettez pas la base du mélangeur, le cordon ou la fiche dans l'eau ou tout autre liquide.
- Une surveillance étroite est nécessaire lorsque l'appareil est utilisé par ou près des enfants.
- Désactiver l'appareil et le débrancher de la prise de courant lorsqu'il n'est pas utilisé, avant l'assemblage ou le désassemblage de pièces, et avant le nettoyage. Lorsque le voyant de démarrage clignote ou que le voyant d'impulsion s'allume, l'appareil est prêt à fonctionner. Éviter tout contact involontaire avec l'écran tactile.
- Évitez tout contact avec les pièces mobiles. N'essayez pas de neutraliser les mécanismes de verrouillage de sécurité.
- Ne pas utiliser un appareil dont la fiche ou le cordon sont abîmés, qui présente un problème de fonctionnement, qui a été échappé ou qui a été endommagé de quelque façon que ce soit. Communiquer avec le service à la clientèle en composant le numéro indiqué dans le présent guide.
- L'utilisation d'accessoires, y compris les bocaux de conserve, non recommandés ou vendus par le fabricant de l'appareil peut provoquer un incendie, de choc électrique ou de blessure.
- Ne pas utiliser à l'extérieur.
- Ne laissez pas la fiche ou le cordon pendre sur le bord d'une table ou un comptoir, ou contact avec des surfaces chaudes y compris la cuisinière.
- Ne pas placer l'appareil sur le dessus ou près d'un élément chauffant électrique ou à gaz ni dans un four.
- Gardez les mains et les ustensiles hors du contenant tout en mélangeant afin de réduire le risque de blessures graves ou de dommages au mélangeur. Un grattoir peut être utilisé, mais doit être utilisé uniquement lorsque l'appareil ne fonctionne pas.
- Les lames sont tranchantes. Manipuler avec précaution.
- Toujours faire fonctionner le mélangeur avec le couvercle en place.
- Risque de brûlure thermique dû à une pression excessive dans le récipient. Ne pas mélanger de liquides chauds.
- N'utiliser cet appareil que pour les fonctions auxquelles il est destiné.
- Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes (notamment des enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou qui manquent d'expérience ou de connaissances, à moins qu'elles ne soient supervisées ou dirigées par une personne responsable de leur sécurité pendant l'utilisation.
- Les enfants doivent être supervisés afin d'éviter qu'ils ne jouent avec l'appareil.
- D'importantes indications sont inscrites sur la lame de la fiche de cet appareil. La fiche de branchement ou l'ensemble du cordon (si la fiche est moulée à même le cordon) ne peuvent pas être remplacés. S'ils sont endommagés, l'appareil doit être remplacé.
- Lorsque le voyant clignote, l'appareil est prêt à fonctionner. Éviter tout contact avec les lames ou les pièces mobiles.
- Pour réduire les risques de blessures, ne jamais installer l'assemblage de lames sur la base lorsque le récipient n'est pas bien fixé en place.
- Ne jamais insérer les aliments avec les mains. Toujours utiliser le poussoir d'aliments.
- Ne pas remplir le récipient au-delà du bord supérieur, de la ligne de remplissage maximale ou de la capacité maximale indiquée pour éviter tout risque de blessure causé par des dommages au couvercle ou au récipient.

CONSERVER CES MESURES.

Cet appareil est conçu pour un usage domestique seulement.

FICHE POLARISÉE (Modèles 120V Seulement)

L'appareil est muni d'une fiche polarisée (une lame plus large que l'autre). Afin de minimiser les risques de secousses électriques, ce genre de fiche n'entre que d'une façon dans une prise polarisée. Lorsqu'on ne peut insérer la fiche à fond dans la prise, il faut tenter de le faire après avoir inversé les lames de côté. Si la fiche n'entre toujours pas dans la prise, il faut communiquer avec un électricien certifié. Il ne faut pas tenter de modifier la fiche.

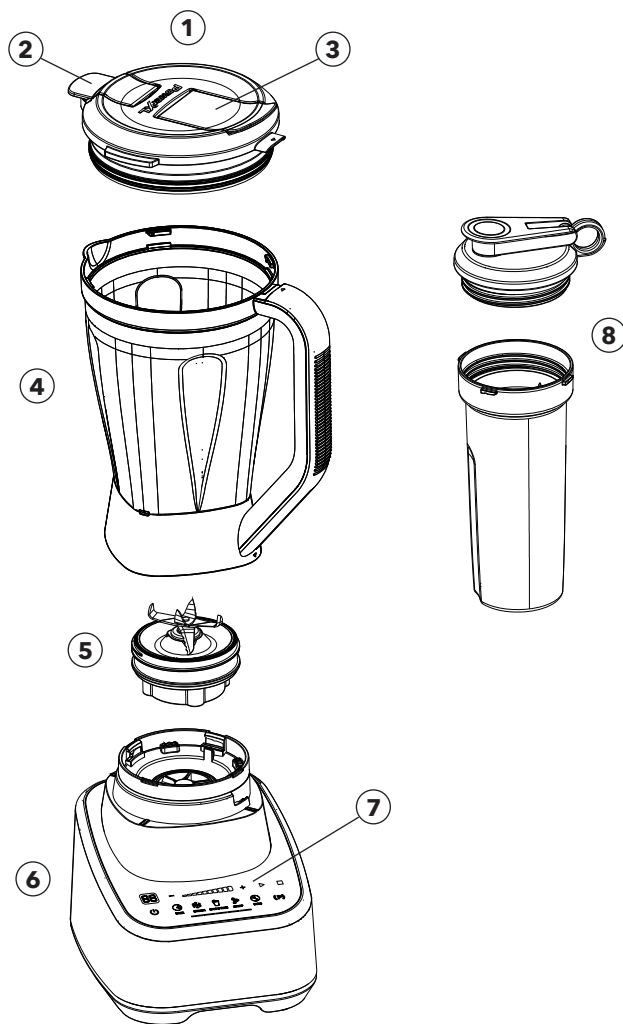
VIS INDESSERRABLE

Avertissement : L'appareil est doté d'une vis indesserrable empêchant l'enlèvement du couvercle extérieur. Pour réduire les risques d'incendie ou de secousses électriques, ne pas tenter de retirer le couvercle extérieur. L'utilisateur ne peut pas remplacer les pièces de l'appareil. En confier la réparation seulement au personnel des centres de service autorisés.

CORDON

1. Le cordon d'alimentation de l'appareil est court afin de minimiser les risques d'enchevêtrement ou de trébuchement.
2. Il existe des cordons d'alimentation amovibles ou de rallonge plus longs et il faut s'en servir avec prudence.
3. Lorsqu'on utilise un cordon d'alimentation amovible ou de rallonge plus long, il faut s'assurer que :
 - a) la tension nominale du cordon d'alimentation amovible ou de rallonge soit au moins égale à celle de l'appareil, et que;
 - b) lorsque l'appareil est de type mis à la terre, il faut utiliser un cordon de rallonge mis à la terre à trois broches, et;
 - c) le cordon plus long soit placé de sorte qu'il ne soit pas étalé sur le comptoir ou la table d'où des enfants pourraient le tirer, ni placé de manière à provoquer un trébuchement.

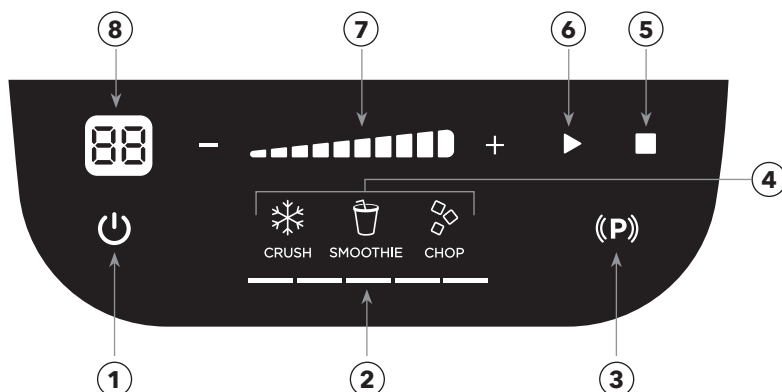
Familiarisation avec la mélangeur



- | | |
|----------------------------|--|
| 1. Couvercle du mélangeur | 5. Assemblage des lames |
| 2. Bec verseur | 6. Base de l'appareil |
| 3. Fente pour les aliments | 7. Écran tactile |
| 4. Récipient | 8. Récipient individuel avec couvercle |

Le produit peut différer légèrement de celui qui est illustré.

Écran tactile



- | | |
|--|--------------------------------|
| 1. Bouton marche/arrêt | 5. Arrêt |
| 2. Barre de détection lumineuse | 6. Marche |
| 3. Fonction d'impulsion | 7. Curseur de vitesse de - à + |
| 4. Fonctions de détection intelligente | 8. Écran ACL |

🔌 ALIMENTATION :

Le symbole d'alimentation (🔌) apparaît lorsque l'appareil est branché ou en mode attente. Appuyer sur 🔌 pour afficher les fonctions disponibles et effectuer des sélections. Si l'appareil n'est pas utilisé, l'écran passe en mode attente et seul le bouton marche/arrêt est à moitié allumé.

FONCTIONS DE DÉTECTION INTELLIGENTE :

Les fonctions **CRUSH** (broyage), **SMOOTHIE** (frappé aux fruits) et **CHOP** (hachage) sont toutes des fonctions de détection intelligente qui s'adaptent aux aliments contenus dans le mélangeur.

Appuyer sur la fonction désirée, puis appuyer sur le bouton de marche (▶). La minuterie démarre après la détection initiale, mais il ne s'agit que d'une valeur indicative. Celle-ci variera en fonction des ingrédients et de l'épaisseur du mélange détectés par l'appareil. L'appareil indique également si une quantité supplémentaire de liquide est nécessaire en affichant « **AL** » (ajouter du liquide).

MODE MANUEL :

Pour choisir manuellement la vitesse souhaitée, appuyer sur les boutons **+** ou **-** figurant sur l'écran tactile pour sélectionner un chiffre sur l'écran ACL ou un niveau sur la barre. Appuyer sur le bouton de marche (▶) pour mettre en marche le mélangeur.

Le réglage de la vitesse peut être effectué pendant que l'appareil est en marche en appuyant sur les boutons **+** ou **-** ou en appuyant sur la fonction d'impulsion ((P)).

Remarque : Ne pas utiliser la fonction d'impulsion pendant plus de cinq secondes à la fois afin de permettre au mélangeur de récupérer brièvement entre chaque impulsion. Ne pas utiliser la fonction d'impulsion pendant plus de 2 minutes. Cela facilite le broyage de la glace et répartit les ingrédients.

Appuyer arrêt (■) pour arrêter le mélangeur.

Utilisation

Tableau des Contrôles

FONCTION	UTILISATION
CRUSH (DÉTECTION INTELLIGENTE)	Utilisée pour broyer la glace et les aliments surgelés. Hache jusqu'à 2 tasses d'aliments surgelés ou de glace. Ajoutez du liquide pour broyer un plus grand volume de glace.
SMOOTHIE (DÉTECTION INTELLIGENTE)	Utilisée pour préparer des frappés aux fruits et des boissons protéinées.
CHOP (DÉTECTION INTELLIGENTE)	Utilisée pour hacher des fruits, des légumes, de la viande cuite et des noix, de grossièrement à très fin.
IMPULSION (CONTRÔLE MANUEL)	Utilisée pour les mélanges épais et lorsqu'il est nécessaire de mélanger des aliments pour de très courtes durées, comme pour la préparation de frappés aux fruits ou de laits frappés épais. La fonction d'impulsion facilite le broyage de la glace et répartit les ingrédients.
+/- CURSEUR DE VITESSE (CONTRÔLE MANUEL)	Utilisée pour mélanger manuellement les ingrédients ou broyer les aliments. Utiliser les vitesses les plus basses pour éliminer les grumeaux des sauces, les vitesses moyennes pour réduire les biscuits et les céréales en miettes ou faire de la chapelure, et les vitesses les plus élevées pour réduire les fruits et les légumes en purée.

Utilisation

Pour Commencer

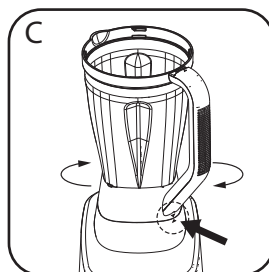
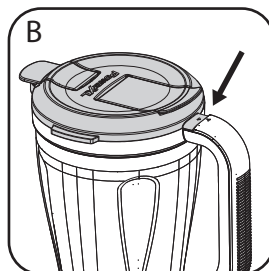
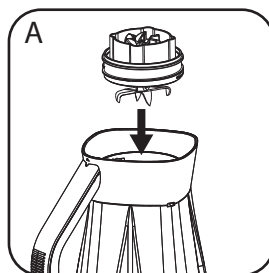
- Retirer tout matériau d'emballage, tout autocollant apposé sur le produit, et la bande de plastique entourant la fiche.
- Visiter le www.prodprotect.com/powerxl pour enregistrer la garantie.
- Enregistrez la littérature.
- Laver toutes les pièces amovibles en suivant les directives de la section Entretien et nettoyage du présent guide.

Assemblage du Récipient

1. Déposer le récipient à l'envers sur une surface plane, telle qu'un comptoir ou toute autre surface de travail.
2. Insérer l'assemblage des lames dans l'ouverture inférieure du récipient, en plaçant les lames vers le bas (A).

Mise en garde : Les lames sont tranchantes. Les manipuler avec soin.

3. Tourner l'assemblage des lames dans le sens horaire jusqu'à ce qu'elle soit bien serrée
4. Retourner le récipient assemblé à l'endroit.
5. Placer le couvercle (avec le capuchon) sur le récipient et alignez-le avec les flèches (B).
6. Dérouler le cordon d'alimentation rangé sous la base.
7. Placer le récipient assemblé sur la base et tournez dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que le récipient se verrouille sur la base et que les flèches (C).
8. Branchez l'appareil dans une prise. Dérouler le cordon d'alimentation rangé sous la base.



Utilisation du Mélangeur

Important : Le couvercle de l'appareil doit toujours être en place lorsque le mélangeur fonctionne.

Mise en garde : Ne pas déposer le récipient sur la base lorsque le moteur est en marche.

Mise en garde : Ne mélangez pas moins de 474 ml d'ingrédients ou d'eau dans le récipient de mélange.

1. S'assurer que l'appareil est en position d'arrêt (OFF).
2. Mettre les aliments dans le récipient. Pour obtenir de meilleurs résultats, placer les ingrédients à l'intérieur du récipient dans l'ordre suivant : liquides, poudres, aliments mous, aliments solides, glace.

Utilisation

3. Mettre le couvercle sur le récipient; s'assurer que le capuchon du couvercle est en place.

Remarque : Ne pas laisser le mélangeur sans surveillance pendant qu'il fonctionne. Pour garder le mélangeur en place lorsque l'on concasse des aliments durs, tels que de la glace ou du fromage, placer la main sur le couvercle.

4. Sélectionner la vitesse ou la fonction qui convient le mieux à la tâche désirée. (voir le Tableau des Contrôles).

5. Vous pouvez retirer le capuchon du couvercle et insérer des aliments dans l'ouverture pendant que le mélangeur est en marche.

Important : Ne pas retirer le couvercle lorsque le mélangeur est en marche.

6. S'assurer que les lames ont complètement cessé de tourner avant de tenter de retirer le récipient de la base.
7. Pour retirer le récipient, tourner dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, le saisir par sa poignée et le lever.
8. Retirer le couvercle pour servir.

Remarque : Toujours débrancher l'appareil lorsqu'il ne sert pas.

Utilisation du récipient individuel

Mise en garde : Ne pas mélanger de liquides chauds dans le récipient individuel.

Mise en garde : Ne mélangez pas moins de 236 ml d'ingrédients ou d'eau dans le récipient de mélange personnel.

1. S'assurer que l'appareil est éteint.
2. Placer le récipient individuel sur une surface plane, l'ouverture vers le haut. Remplir le récipient avec les ingrédients. Ne pas remplir au-delà de la marque « MAX » indiquée sur le récipient. N'utilisez pas moins de 1 tasse d'ingrédients car cela sera perçu comme un pot vide.
3. Pour obtenir de meilleurs résultats, placer les ingrédients à l'intérieur du récipient dans l'ordre suivant : liquides, glaces, aliments solides, aliments mous et poudres.
4. Placer l'assemblage des lames dans le récipient individuel en plaçant les lames vers le bas, puis le tourner dans le sens horaire jusqu'à ce qu'il soit bien serré. Il est important de serrer l'assemblage des lames pour éviter toute fuite lors du mélange.
5. Mettre le récipient individuel à l'envers, puis le déposer sur la base du mélangeur.
6. Sélectionner la vitesse appropriée ou utiliser la fonction d'impulsion ((P)) pour mélanger jusqu'à la consistance désirée.

Important : Tenir le récipient individuel avec la main lors du mélange.

7. Une fois le mélange terminé, retirer le récipient individuel de la base. Remettre le récipient à l'endroit et le placer sur une surface plane.

Remarque : Toujours s'assurer que les lames se sont immobilisées avant de retirer le récipient.

Important : Si le récipient reste coincé sur la base ou commence à se détacher de la base des lames, suivre les étapes ci-dessous :

- a. Débrancher l'appareil.
- b. Tourner le récipient dans le sens horaire pour qu'il soit bien en place sur sa base.

Utilisation

8. Séparer le récipient individuel de sa base en tournant dans le sens antihoraire, puis retirer délicatement l'assemblage des lames.
9. Placer le couvercle sur le récipient individuel, puis déguster vos délicieuses boissons pendant vos déplacements.

Mise en garde : Les lames sont tranchantes. Les manipuler avec soin.

Remarque : La capacité maximale est calculée en fonction du récipient. La puissance d'entrée du récipient individuel facultatif est inférieure à l'écart toléré.

Conseils et Astuces

- Couper les aliments en petits morceaux de $\frac{3}{4}$ " po et moins avant de les mettre dans le mélangeur.
- Au cours de la préparation d'aliments nécessitant l'ajout de plusieurs ingrédients différents, s'assurer de toujours verser les liquides en premier.
- Lorsque des ingrédients éclaboussent les parois du récipient ou si le mélange est très consistant, appuyer sur le bouton d'arrêt (■) pour arrêter l'appareil. Retirer le couvercle et, à l'aide d'une spatule en caoutchouc, racler les parois du récipient pour redistribuer le mélange en le rapprochant des lames. Remettre le couvercle en place et recommencer à mélanger.
- Lorsqu'on désire faire de la chapelure s'assurer que le récipient est complètement sec.
- Utilisez des rafales courtes lorsque vous utilisez la touche d'impulsion ((P)). Attendre que les lames cessent de tourner entre deux impulsions. Ne pas utiliser la touche d'impulsion ((P)) pendant plus de 2 minutes au total.
- Pour préparer des boissons contenant des glaçons ou des éléments congelés, utiliser le bouton d'impulsion ((P)); cela permet d'obtenir une texture plus onctueuse.
- Il est recommandé de commencer à mélanger à basse vitesse, puis d'augmenter la vitesse par la suite, au besoin.
- Pour arrêter l'appareil en tout temps, appuyer sur le bouton d'arrêt (■).
- Ne pas conserver d'aliments dans le récipient.
- Ne pas trop remplir le récipient (le mélangeur fonctionne mieux lorsqu'il contient peu d'aliments que lorsqu'il en contient beaucoup).
- Ne pas faire fonctionner le mélangeur plus de 1 ½ minute à la fois. Racler les parois du récipient, au besoin, et continuer à mélanger.
- Ne pas utiliser le mélangeur si le récipient est ébréché ou craquelé.
- Il n'est pas recommandé d'utiliser le mélangeur pour battre des blancs d'œufs, mélanger de la pâte, réduire des pommes de terre en purée ou broyer de la viande.

NE METTRE AUCUN DES ÉLÉMENTS SUIVANTS DANS LE MÉLANGEUR :

- De gros morceaux d'aliments congelés;
- Des aliments coriaces comme des navets, des patates douces et des pommes de terre crues;
- Des os;
- Du salami dur, du pepperoni;
- Des liquides bouillants (laisser refroidir 5 minutes avant de verser dans le récipient)

Dépannage

MESSAGES D'ERREUR

"AL": L'écran affiche « AL » pour « add liquid » (ajouter du liquide). La recette est trop épaisse et il y a une bulle d'air au-dessus des lames. Pour résoudre le problème, ajouter du liquide et/ou remuer le mélange. Poursuivre en sélectionnant les fonctions intelligentes ou choisir manuellement une vitesse.

"H": L'écran affiche « H » avant une situation de surchauffe. Il s'agit d'une précaution visant à prolonger la durée de vie du moteur de votre mélangeur. Pour résoudre le problème, appuyer sur le bouton marche/arrêt pour éteindre l'appareil, puis laisser refroidir le mélangeur pendant une minute. Redémarrer l'appareil et le mélangeur saura automatiquement quand il est prêt à mélanger à nouveau.

"Er": L'écran affiche « Er » lorsque l'interface tactile a été maintenue plus de 30 secondes. Pour résoudre le problème, nettoyer la surface tactile à l'aide d'un chiffon sec, en veillant à ce qu'il ne reste aucun résidu de liquide. Appuyer ensuite sur le bouton marche/arrêt pour redémarrer l'appareil.

LES FONCTIONS DE DÉTECTION INTELLIGENTE NE FONCTIONNENT PAS

Les fonctions de détection intelligente de l'appareil fonctionnent grâce à la détection et à l'intelligence avancée. Parfois, avec des tensions d'entrée différentes ou après une utilisation répétée du mélangeur, l'appareil peut avoir besoin d'une mise au point. Entamer le cycle d'étalonnage suivant pour réajuster les fonctions de détection intelligente :

1. Verser 1 tasse d'eau dans le grand récipient en veillant à ce que l'assemblage des lames soit installé.
2. Fixer le grand récipient à la base de l'appareil, puis placer le couvercle du mélangeur sur le récipient.
3. Appuyer simultanément sur les fonctions Crush (broyage) et Chop (hachage) de 3 à 5 secondes. L'écran affiche « C ».
4. Appuyer sur le bouton de marche. L'étalonnage s'effectue automatiquement de 7 à 10 secondes.
5. Une fois l'étalonnage terminé, l'appareil revient en mode de marche. L'étalonnage est maintenant terminé et l'appareil peut être utilisé comme prévu.

Entretien et nettoyage

Cet appareil ne contient aucune pièce réparable par l'utilisateur. Confier la réparation à un technicien qualifié.

Nettoyage

1. Avant de nettoyer l'appareil, l'arrêter et le débrancher.
2. Retirer le récipient de la base en utilisant la poignée.
3. Retirer la base du récipient en la tournant dans le sens antihoraire jusqu'à ce qu'elle se dévisse.
4. Retirer l'assemblage des lames.

Mise en garde : Les lames sont tranchantes. Les manipuler avec soin.

5. Retirer le couvercle.
6. Les pièces amovibles peuvent être lavées à la main ou dans le lave-vaisselle. Placer le récipient dans le panier inférieur et les autres composants dans le panier supérieur seulement.

Conseils Pratiques

- Pour un nettoyage rapide, verser dans le récipient 250 ml (1 tasse) d'eau chaude et une goutte de détergent à vaisselle.
- Mettre le couvercle et actionner la fonction de nettoyage pendant environ 30 secondes.
- Jeter le liquide et rincer le récipient à fond.

Important:

- Ne pas placer les pièces du récipient dans des liquides bouillants.
- Ne pas immerger la base dans un liquide. Essuyer la base à l'aide d'un linge humide et bien assécher.
- Enlever les taches tenaces en frottant à l'aide d'un chiffon humide et d'un produit nettoyant non abrasif.

Remarque : Ne pas utiliser de tampons à récurer ni de produits nettoyants abrasifs sur les pièces ou la surface de l'appareil.

Recettes

Frappé aux Fruits Classique

Ce frappé aux fruits classique et facile à préparer est une excellente façon de se rafraîchir à toute heure de la journée!

Ingrédients :

250 ml (1 tasse) de jus de pomme

900g (32 onces) bananes

350g (12 ½ onces) de fraises entières surgelées

Directives :

Placer tous les ingrédients dans le récipient du mélangeur dans l'ordre indiqué.

Mettre le couvercle et mélanger à la position **SMOOTHIE** pendant 30 secondes ou jusqu'à l'obtention d'une consistance uniforme.

Conseil : Remplacer le jus de pomme par du jus d'orange.

Salsa Simple et Rapide

Cette salsa simple et rapide de style restaurant remplace à merveille la salsa pico de gallo lorsque ce n'est plus la saison des tomates. Servez-la avec vos croustilles préférées ou comme garniture sur des tacos.

Ingrédients :

2 boîtes de 300 g (10 oz) de tomates en dés avec des piments verts

½ petit oignon, haché

1 petit piment jalapeño, épépiné et déveiné

1 gousse d'ail, pelée et émiettée

125 ml (½ tasse) de coriandre peu compactée

15 ml (1 c. à table) de jus de lime

5 ml (1 c. à thé) de sucre

3 ml (½ c. à thé) de cumin

3 ml (½ c. à thé) de sel

Directives :

Placer les ingrédients dans le récipient du mélangeur dans l'ordre indiqué. Mettre le couvercle et utiliser la fonction d'impulsion **((P))** pendant 30 secondes ou jusqu'à l'obtention de la consistance désirée. Pour obtenir une petite quantité, faire une demi-recette.

Please do not throw this product away with normal household waste. If possible, take it to an official collection point in your area that recycles this type of product. Thank you for considering the environment.

No deseche este producto junto con los residuos domésticos. Si es posible, llévalo a un lugar oficial para su correcto reciclaje, ayúdanos a preservar el medio ambiente.

Veuillez ne pas jeter ce produit avec les ordures ménagères normales. Si possible, apportez-le à un point de collecte officiel de votre région qui recycle ce type de produit. Merci d'avoir pensé à l'environnement.



BLENDER/LICUADORA/MIXEUR

WITH SMART SENSING TECHNOLOGY
CON TECNOLOGÍA SENSITIVA INTELIGENTE
AVEC TECHNOLOGIE DE DÉTECTION INTELLIGENTE

www.powerxlproducts.com
www.powerxl-latam.com

Dist. by : Empower Brands, LLC, Middleton, WI 53562
Dist. par : Empower Brands Canada, Inc.,
1460 The Queensway, Etobicoke, Ontario, M8Z 1S4, Suite 223

®registered trademark and ™ trademark of Empower Brands, LLC.
®marca registrada y ™ marca comercial por Empower Brands, LLC.
®marque déposée et ™ marque de commerce d'Empower Brands, LLC.

© 2024 Empower Brands, LLC. All rights reserved /
Todos los derechos reservados / Tous droits réservés.
Empower Brands, LLC, Middleton, WI 53562. 08/2024

Made in China.
Fabricado en China.
Fabriqué en Chine.

T22-9003997-C
31224 E/S/F