

PowerXLTM

MIXEUR AVEC TECHNOLOGIE SENSIMAXTM



BL7019 Series / Serie BL7019 / Série BL7019

Guide d'utilisation et d'entretien

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

120V 60Hz 1500W

BL7019-OMPLA

120V 60Hz 1500W

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

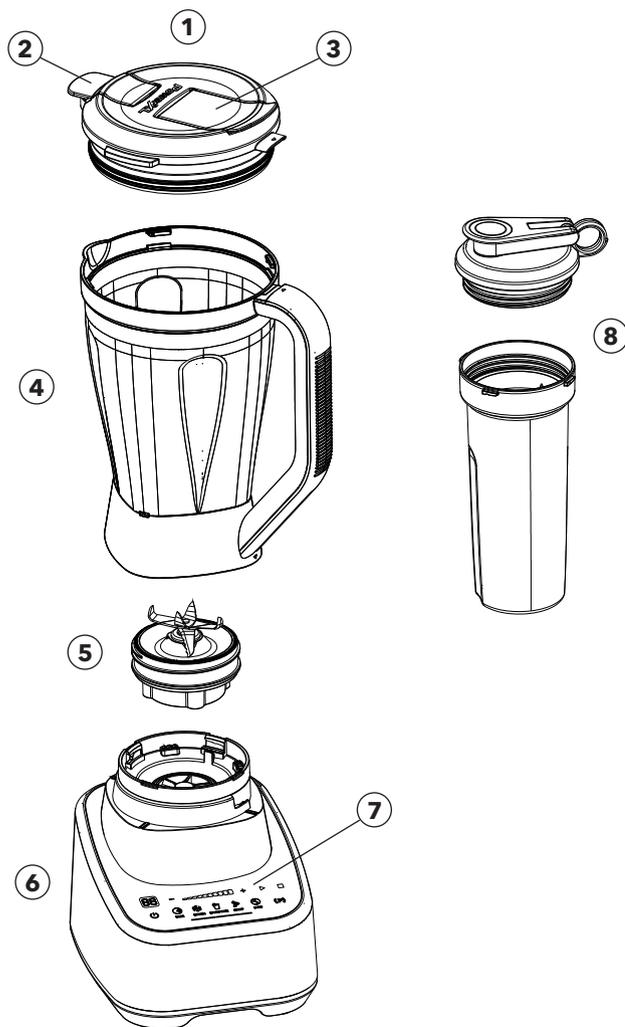
VIS INDESSERRABLE

Avvertissement : 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 cas de 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.

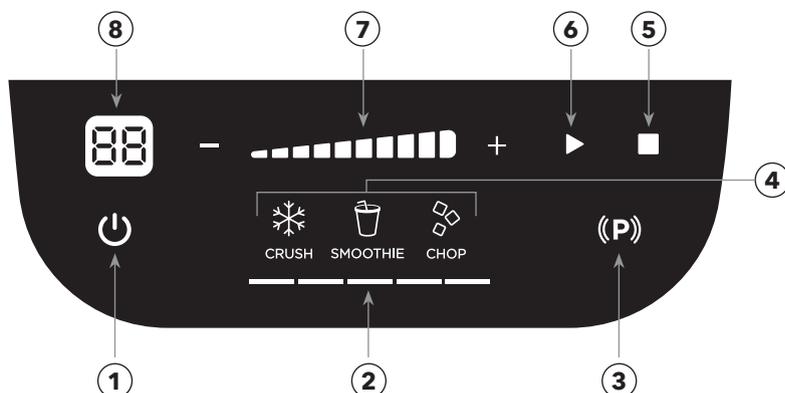
Familiarisation avec le mélangeur



- | | |
|----------------------------|--|
| 1. Couverture 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

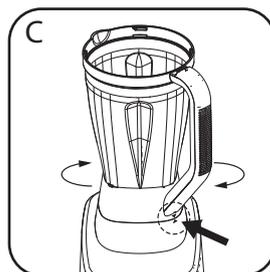
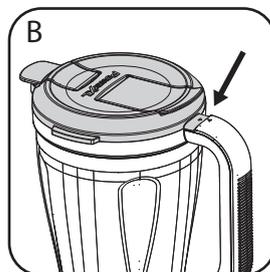
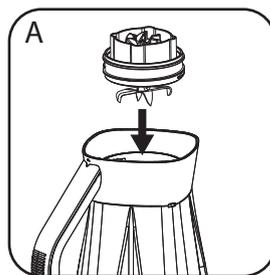
- Retirer tout matériau d'emballage, tout autocollant apposé sur le produit, et la bande de plastique entourant la fiche.
- Visiter le www.prodprotect.com/powerxl pour enregistrer la garantie.
- Enregistrez la littérature.
- Laver toutes les pièces amovibles en suivant les directives de la section Entretien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

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.

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 $\frac{1}{2}$ 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 dévise.
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 récureur 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 émietée

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.

Veillez 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.

PowerXL™

BLENDER

**AVEC TECHNOLOGIE DE DÉTECTION
INTELLIGENTE**

www.powerxl.site

Dist. by : Ziclotech Distribution and innovation S.L
Avenida Real de Pinto 91, Planta 1 28021 Madrid - Madrid

®marque déposée et ™ marque de commerce d'Empower Brands,
LLC.

© 2024 Empower Brands, LLC. Tous droits réservés.
Empower Brands, LLC, Middleton, WI 53562. 07/2024

Made in China.

T22-9003997-A
30374 E/S/F