PowerXL™

BLENDER/FOOD PROCESSOR
LICUADORA/PROCESADOR DE ALIMENTOS
MIXEUR/ROBOT CULINAIRE

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..... 9
Troubleshooting 20
Care and Cleaning 21
Recipes 22

Appliance Specifications

Model Number	Rated Power
BL7019-2MPLA	120Vac 60Hz 1500W
BL7019-2MPTV	120Vac 60Hz 6.5A
BL7019-3MPTV	120Vac 60Hz 6.5A

BL7019Series_KS_31224_ESF_IB_C.indd 2 8/28/24 11:55 AM

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.
- A flashing light indicates ready to operate. Avoid any contact with blades or moveable parts.
- 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.

BL7019Series_KS_31224_ESF_IB_C.indd 3 8/28/24 11:55 AM

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

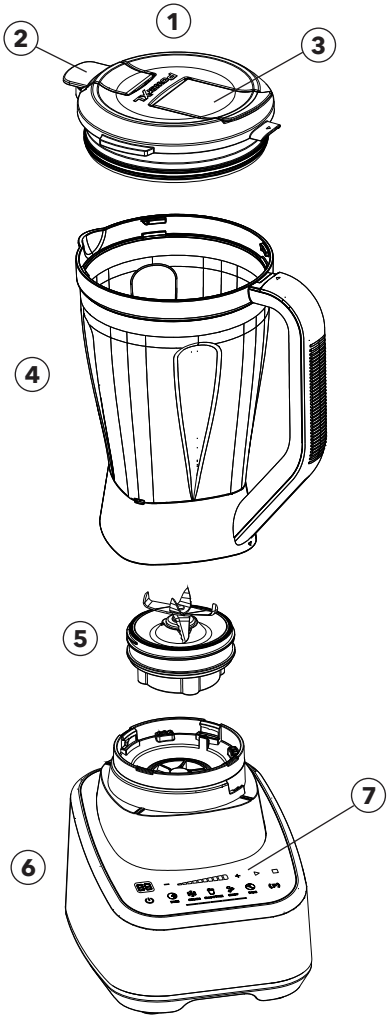
Warning: This appliance is equipped with a tamper-resistant screw to prevent removal of the outer cover. To reduce the risk of fire or electric shock, do not attempt to remove the outer cover. There are no user-serviceable parts inside. Repair should be done only by authorized service personnel.

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.

BL7019Series_KS_31224_ESF_IB_C.indd 4 8/28/24 11:55 AM

Getting to Know Your Blender

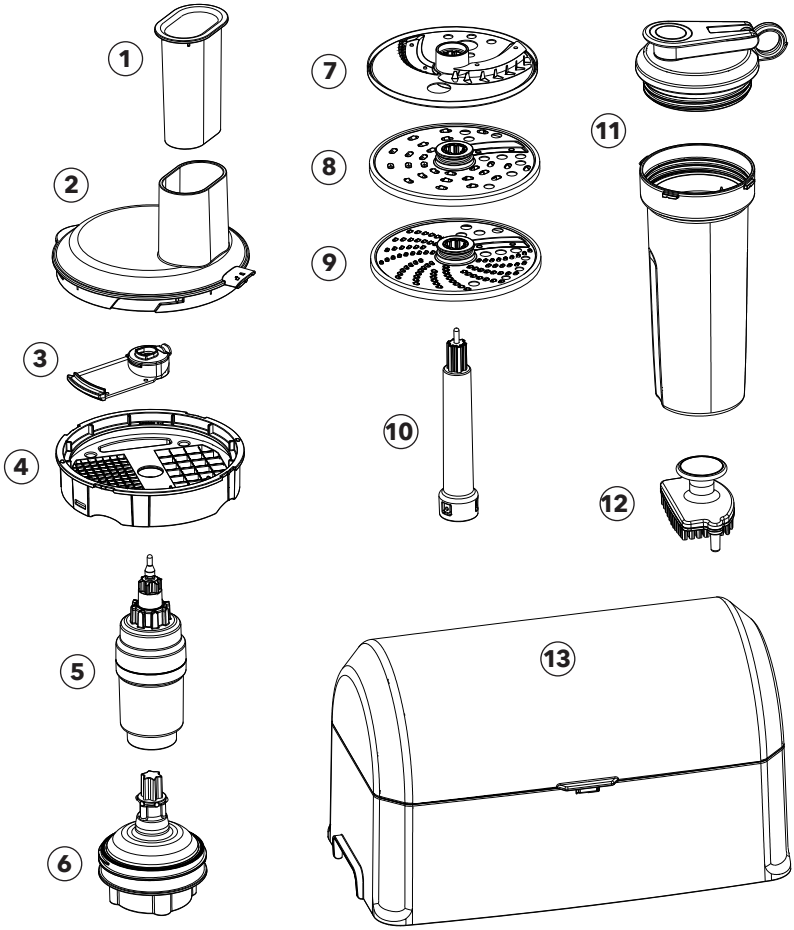


1. Blender lid
2. Pour spout
3. Ingredient slot
4. Large blending jar
5. Blade assembly
6. Appliance base
7. Touch screen

Product may vary slightly from what is illustrated.

BL7019Series_KS_31224_ESF_IB_C.indd 5 8/28/24 11:55 AM

Accessories



1. Food Processor Pusher
2. Food Processor Lid
3. Dicing Blade
4. Dicing Disc (2 sizes)
5. Dicing Shaft
6. Food Processor Base
7. Julienne disc (2 sided)*
8. Large Shredding/Thick Slicing Disc (2 sided)*
9. Fine Shredding/Thin Slicing Disc (2 sided)
10. Blade Shaft
11. Personal Blender Jar with Lid
12. Dicing Cleaning Tool
13. Storage Case*

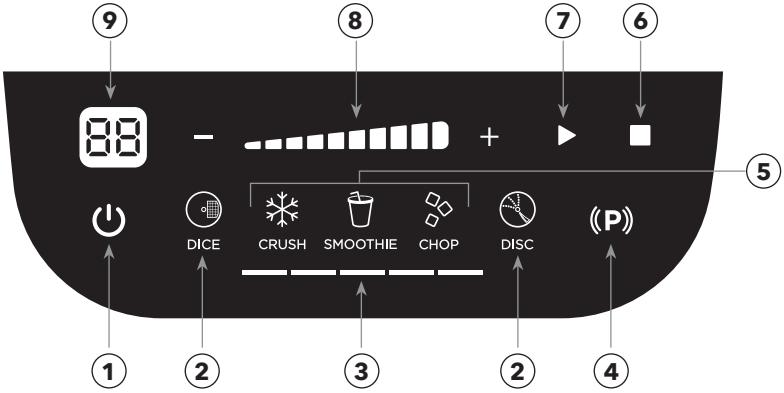
*Only included with the BL7019-3MPTV model.

BL7019Series_KS_31224_ESF_IB_C.indd 6 8/28/24 11:55 AM

Accessory	BL7019-2MPLA	BL7019-2MPTV	BL7019-3MPTV
Food Processor Pusher	1	1	1
Food Processor Lid	1	1	1
Dicing Blade	1	1	1
Dicing Disc	1	1	1
Dicing Shaft	1	1	1
Food Processor Base	1	1	1
Julienne disc	0	0	1
Large Shredding/Thick Slicing Disc	1	1	1
Fine Shredding/Thin Slicing Disc	0	0	1
Blade Shaft	1	1	1
Personal Blender Jar with Lid	1	1	1
Dicing Cleaning Tool	1	1	1
Storage Case	0	0	1

BL7019Series_KS_31224_ESF_IB_C.indd 7 8/28/24 11:55 AM

Touch screen



1. Power On/Off
2. Food Processor Functions
3. Sensing Light Bar
4. Pulse
5. Smart Sensing Functions
6. Stop
7. Start
8. Speed Slider with – and +
9. 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.

Note: The unit senses if the blender base or food processing base has been attached and only those corresponding functions are available on the screen.

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 touch screen 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.

BL7019Series_KS_31224_ESF_IB_C.indd 8 8/28/24 11:55 AM

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.
DICE	Used for dicing foods such as cheese or ham for perfect cubes.
DISC	Used for slicing foods like carrots or shredding foods such as cabbage.

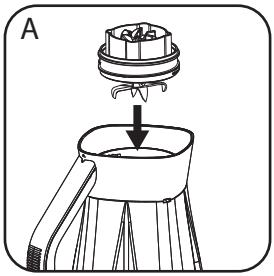
BL7019Series_KS_31224_ESF_IB_C.indd 9 8/28/24 11:55 AM

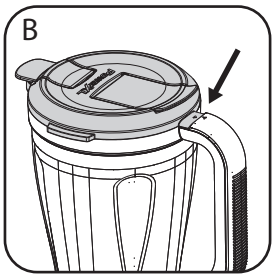
Instructions for Use

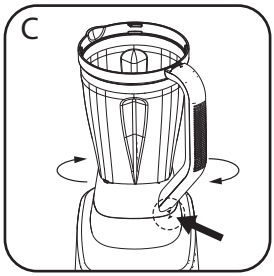
Getting started

- 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.

BL7019Series_KS_31224_ESF_IB_C.indd 10 8/28/24 11:55 AM

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. Do not use less than 1 cup of ingredients as it will be sensed as an empty jar.
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.

BL7019Series_KS_31224_ESF_IB_C.indd 11 8/28/24 11:55 AM

Instructions for Use

Blending tips and tricks

- Cut food into pieces no larger than ¾" 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)

BL7019Series_KS_31224_ESF_IB_C.indd 12 8/28/24 11:55 AM

Instructions for Use

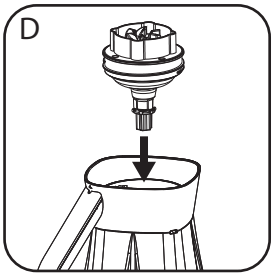
Dicing disc assembly

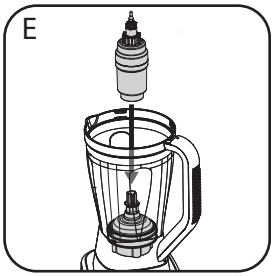
1. Turn jar upside down and place flat on counter top or work surface.
2. Place the food processor base in bottom opening of the jar with the shaft adaptor inside the jar (D).
3. Rotate food processor base clockwise until it is tight.
4. Turn assembled jar right side up.
5. Place the dicing shaft inside the jar onto the shaft adaptor (E). When aligned properly, press down until you feel it snap into place.
6. Carefully pick up the dicing disc using the finger holes in the top of the disc.
7. Place dicing disc into the food processor lid and onto the dicing shaft with the desired dicing grid facing the jar handle. The arrows on the disc and the lid should align (F).
8. Grasp the dicing blade by the center using the finger grips. Do not touch the blade edge.

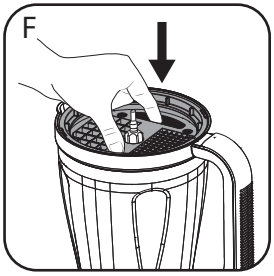
Important: Be sure to only handle blade with the safe finger grips.

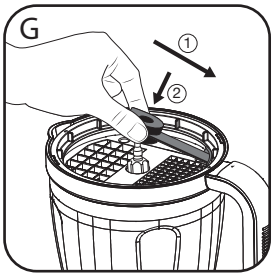
9. Insert the curved plastic edge under the outer edge of the dicing disc. Place the center of the blade down onto the dicing shaft and push down until it snaps into place (G).

Important: Always place the curved end of the blade under the lip of the dicing disc FIRST then place the center of the blade on the center shaft of the disc.



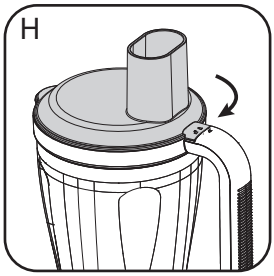


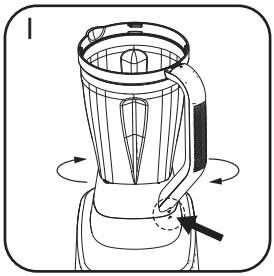




BL7019Series_KS_31224_ESF_IB_C.indd 13 8/28/24 11:55 AM

Instructions for Use





10. Place food processor lid onto jar by aligning tabs and then lock into place by rotating clockwise (H). The arrow (▶) symbol and lock symbol (🔒) should align.

11. Unwrap power cord from storage area under the appliance base.

12. Place jar assembly onto the appliance base and turn clockwise until jar locks onto base and arrows align (I).

13. Plug appliance into outlet. Food processor is ready for use.

Using the dicing disc

Note: Before operating the appliance, be sure the food processor base, shafts, discs, and lid are properly assembled.

1. Place food to be processed in the feed chute. Use the food pusher to guide food through the feed chute.

2. Once the food you are going to dice is placed in the food processor, select the DICE function on the touch screen to begin processing. Press firmly, but do not force, food pusher to guide food through the dicing disc.

Note: Heavy pressure on the pusher does not speed the work; use the pusher only as a guide. Let the appliance do the work.

3. When finished, turn the appliance off and allow the disc to stop revolving completely. Unplug the appliance and remove the lid.

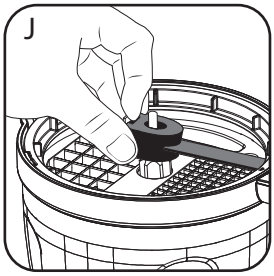
Dicing tips and tricks

- Cut off the ends of food to be diced for the most uniform dice.
- When dicing multiple ingredients, dice softer foods first and end with hardest food.
- When dicing soft cheese, chill or freeze for 10 minutes prior to dicing.
- Not recommended for dicing corned beef, raw meat, or chicken.
- Firm, seedless cucumbers work best.

BL7019Series_KS_31224_ESF_IB_C.indd 14 8/28/24 11:55 AM

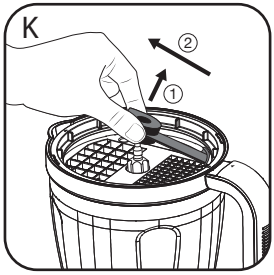
Instructions for Use

Dicing disc disassembly



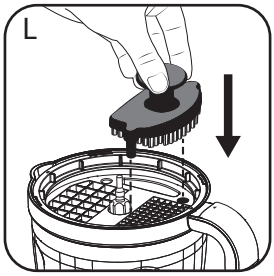
1. After dicing, turn the appliance off, unplug, and then remove lid.
2. Carefully pull the dicing blade lock into “open” position using the metal tab (J).
3. Lift the blade off the blade shaft first and then pull the curved edge up and away from the edge of the dicing disc (K).

Important: You must remove the dicing blade from the dicing disc before using the dicing cleanout tool. Do not use the cleanout tool if the dicing disc is not inside the processor lid.



4. Prior to removing the dicing disc from the processor lid, place the dicing cleanout tool in the holes on the dicing disc, aligning the outer posts with the outer holes (L). The curved edge of the cleanout tool aligns with the curved edge of the disc. Push cleanout tool into the dicing grid. This will push remaining food out of the grid, enabling you to wash the disc more efficiently.

Note: Hard foods like carrots may require more force to remove with the dicing cleanout tool. It is normal for some foods to remain in the grid until grid is washed.



5. Remove the dicing disc by using the two finger holes to lift the disc straight up and out of the processor lid.
6. Remove the dicing shaft from the jar by lifting straight up and out of the jar.
7. Unlock the jar by turning it counterclockwise and remove from the appliance base.

BL7019Series_KS_31224_ESF_IB_C.indd 15 8/28/24 11:55 AM

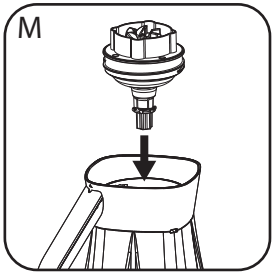
Instructions for Use

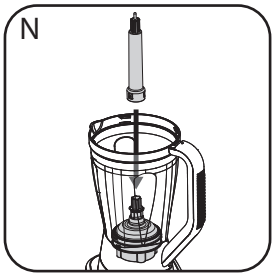
Shredding/slicing disc assembly

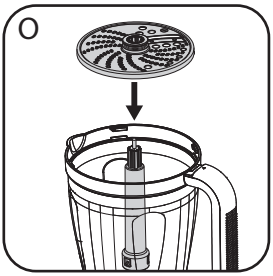
1. Turn jar upside down and place flat on counter top or work surface.
2. Place the food processor base in bottom opening of the jar with the shaft adaptor inside the jar (M).
3. Rotate food processor base clockwise until it is tight.
4. Turn assembled jar right side up.
5. Place the blade shaft inside the jar onto the shaft adaptor (N). When aligned properly, press down until you feel it snap into place.
6. Select either the fine/thin disc or large/thick disc with the hole side up for shredding or blade side up for slicing. Place disc onto blade shaft inside jar (O). You may need to rotate disc slightly until it fits onto the shaft.

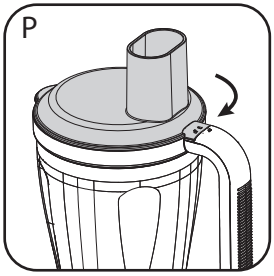
Note: If using the slicing discs, position the disc blade just to the right of the feed chute. This allows the blade a full rotation before contacting the food.

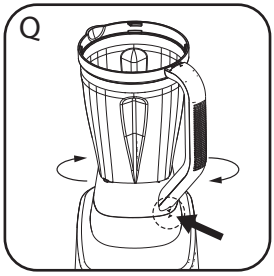
7. Place food processor lid onto jar by aligning tabs and then lock into place by rotating clockwise (P). The arrow (▶) symbol and lock symbol (🔒) should align.
8. Unwrap power cord from storage area under the appliance base.
9. Place jar assembly onto the appliance base and turn clockwise until jar locks onto base and arrows align (Q).
10. Plug appliance into outlet. Food processor is ready for use











BL7019Series_KS_31224_ESF_IB_C.indd 16 8/28/24 11:55 AM

Instructions for Use

Using the shredding/slicing discs

Note: Before operating the appliance, be sure the food processor base, shafts, discs, and lid are properly assembled.

1. Place food in feed chute and use food pusher to guide foods towards shredding/slicing disc.
2. Turn appliance on; select the DISC function on the touch screen to begin processing. Press firmly, but do not force, food pusher to guide food through the shredding/grating disc.

Note: Heavy pressure on the pusher does not speed the work; use the pusher only as a guide. Let the appliance do the work. Also, pushing too hard may result in inconsistent slicing thickness.

3. When finished, turn the appliance off and allow the disc to stop revolving completely. Unplug the appliance and remove the lid.
4. Carefully remove the disc by lifting straight up and out of the processor lid.
5. Pull blade shaft out of the jar.
6. Unlock the jar by turning it counterclockwise and remove from the appliance base.

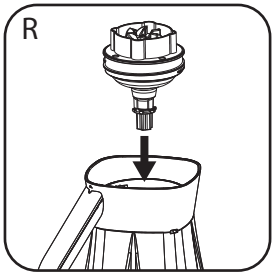
Shredding tips and tricks

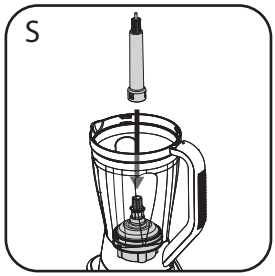
- Before shredding or grating round fruits and vegetables with the appliance, cut a thin slice from the bottom so food will be more stable. Place food cut side down in the feed chute.
- Always remove seeds, cores and pits before processing.
- Select foods that are firm and not over ripe.
- Remove the core from hard vegetables, such as cabbage.
- When shredding thinner vegetables, cut them just short of the length of the feed chute; stand them vertically in the feed chute so they are solidly packed and cannot turn or tilt.
- A few large pieces of food may remain on top of the disc after shredding or grating. If desired, cut these by hand and add to mixture.
- Soft and semi-hard cheeses should be well chilled before shredding. For best results with soft cheeses like mozzarella, freeze 10–15 minutes before processing to firm the cheese. Cut to fit feed tube and process using even pressure.

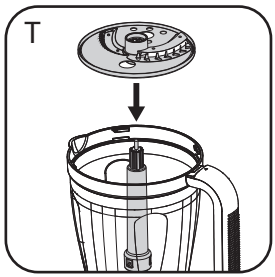
BL7019Series_KS_31224_ESF_IB_C.indd 17 8/28/24 11:55 AM

Instructions for Use

Julienne disc assembly



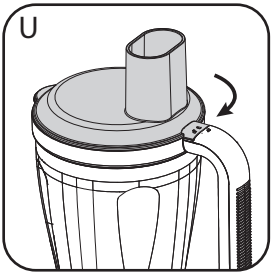


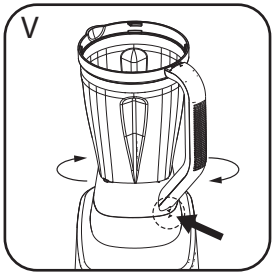


1. Turn jar upside down and place flat on counter top or work surface.
2. Place the food processor base in bottom opening of the jar with the shaft adaptor inside the jar (R).
3. Rotate food processor base clockwise until it is tight.
4. Turn assembled jar right side up.
5. Place the blade shaft inside the jar onto the shaft adaptor (S). When aligned properly, press down until you feel it snap into place.
6. Insert your fingers into the two large holes on the disc with the desired side up (6mm large or 3mm small) and place Julienne disc onto blade shaft inside jar (T). You may need to rotate disc slightly until it fits onto shaft.

Note: Position the disc blade intended for use just to the right of the feed chute. This allows the blade a full rotation before contacting the food.

7. Place food processor lid onto jar by aligning tabs and then lock into place by rotating clockwise (U). The arrow (▶) symbol and lock symbol (🔒) should align.
8. Unwrap power cord from storage area under the appliance base.
9. Place jar assembly onto the appliance base and turn clockwise until jar locks onto base and arrows align (V).
10. Plug appliance into outlet. Food processor is ready for use.





BL7019Series_KS_31224_ESF_IB_C.indd 18 8/28/24 11:55 AM

Instructions for Use

Using the Julienne disc

Note: Before operating the appliance, be sure the food processor base, shafts, discs, and lid are properly assembled.

1. Place food in feed chute and use food pusher to guide foods towards Julienne disc.
2. Turn appliance on; select the DISC function on the touch screen to begin processing. Press firmly, but do not force, food pusher to guide food through the Julienne disc.

Note: Heavy pressure on the pusher does not speed the work; use the pusher only as a guide. Let the appliance do the work. Also, pushing too hard may result in inconsistent slicing thickness.

3. When finished, turn the appliance off and allow the disc to stop revolving completely. Unplug the appliance and remove the lid.
4. Carefully remove the disc using the two finger holes to lift it straight up and out of the processor lid.
5. Pull blade shaft out of the jar.
6. Unlock the jar by turning it counterclockwise and remove from the appliance base.

General tips for food processing

- Organize processing tasks to avoid multiple cleanups of the processing basin; process dry before wet.
- To keep slender foods, such as carrots or celery, from falling over in the feed chute, cut food into several pieces and pack the feed chute with the food.
- Apply light pressure on the pusher for soft foods (cucumber, zucchini, and tomatoes) and slightly more pressure for hard foods (onions, carrots, and potatoes).
- Do not process foods that are so frozen or hard that the tip of a knife cannot be inserted into the food.
- If a piece of hard food, such as a carrot, becomes wedged or stuck on the blade, stop the appliance and unplug, then remove the blade. Gently remove food from the blade.

BL7019Series_KS_31224_ESF_IB_C.indd 19 8/28/24 11:55 AM

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.

BL7019Series_KS_31224_ESF_IB_C.indd 20 8/28/24 11:55 AM

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 jar by the handle off the base.
3. Remove base by turning it counterclockwise until loose.
4. Remove the blade assembly if using the blender base.

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.

BL7019Series_KS_31224_ESF_IB_C.indd 21 8/28/24 11:55 AM

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 tomatoeswith 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.

BL7019Series_KS_31224_ESF_IB_C.indd 22 8/28/24 11:55 AM

Tabla de contenidos

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD 24

Conoce la Licuadora 26

Instrucciones de uso 30

Resolución de problemas 42

Cuidado y limpieza 43

Recetas 44

Especificaciones

Número de modelo	Potencia
BL7019-2MPLA	120Vac 60Hz 1500W
BL7019-2MPTV	120Vac 60Hz 6.5A
BL7019-3MPTV	120Vac 60Hz 6.5A

BL7019Series_KS_31224_ESF_IB_C.indd 23 8/28/24 11:55 AM

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 adentro 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 sabiduria, 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 vdañado, 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.

BL7019Series_KS_31224_ESF_IB_C.indd 24 8/28/24 11:55 AM

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

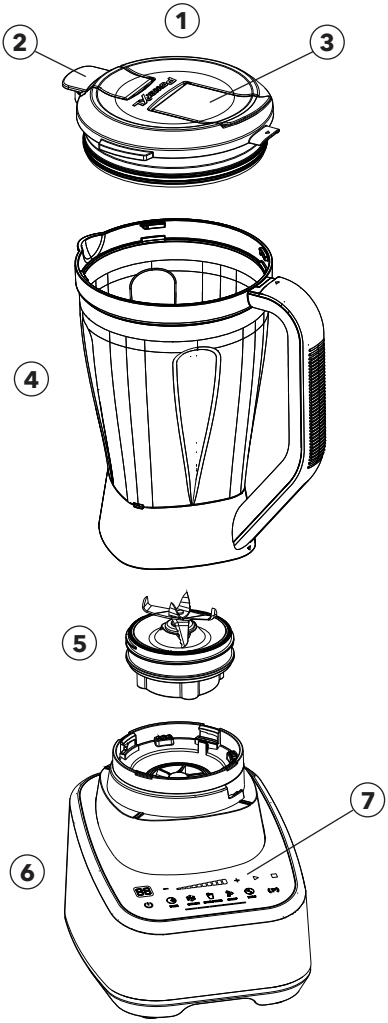
Advertencia: Este aparato cuenta con un tornillo de seguridad para evitar la remoción de la cubierta exterior del mismo. A fin de reducir el riesgo de incendio o de choque eléctrico, por favor no trate de remover la cubierta exterior. Este producto no contiene piezas reparables por el consumidor. Toda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

CABLE ÉLECTRICO

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.

BL7019Series_KS_31224_ESF_IB_C.indd 25 8/28/24 11:55 AM

Conoce la Licuadora

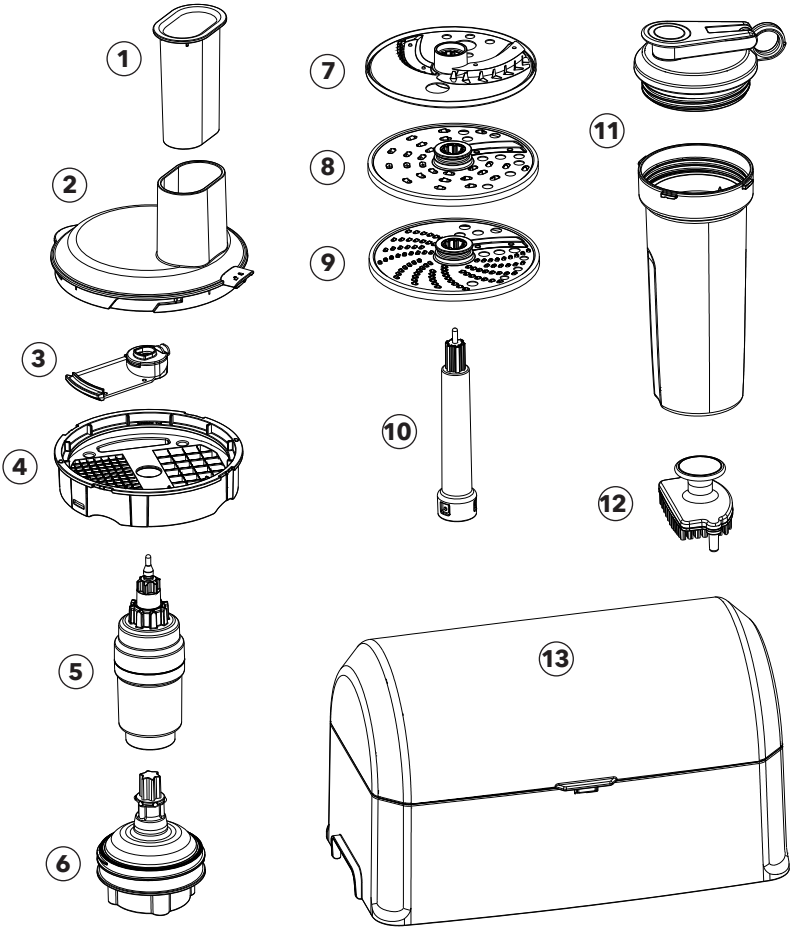


1. Tapa
2. Boquilla vertedora
3. Ranura para ingredientes
4. Jarra grande para licuar
5. Montaje de cuchillas
6. Base de la licuadora
7. Pantalla táctil

El producto puede variar ligeramente del que aparece ilustrado aquí.

BL7019Series_KS_31224_ESF_IB_C.indd 26 8/28/24 11:55 AM

Accesorios



1. Empujador del procesasor de alimentos
2. Tapa del procesador de alimentos
3. Cuchilla de corte en cubos
4. Disco de corte en cubos (2 tamaños)
5. Eje de corte en cubos
6. Base del procesador de alimentos
7. Disco para cortar en juliana (2 lados)*
8. Disco para rallar grande/rebanar grueso (2 lados)*
9. Disco para rallar fino/rebanar fino (2 lados)
10. Eje de la cuchilla
11. Jarra de licuadora personal con tapa
12. Herramienta de limpieza del disco de corte en cubos
13. Estuche de almacenamiento*

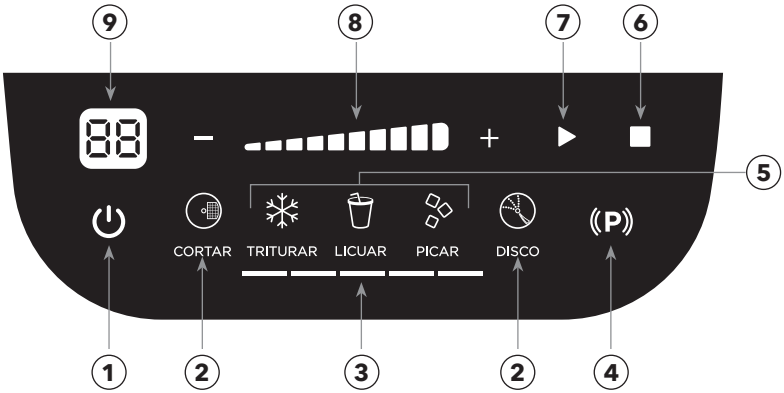
*Sólo se incluye con el modelo BL7019-3MPTV

BL7019Series_KS_31224_ESF_IB_C.indd 27 8/28/24 11:55 AM

Accessorio	BL7019-2MPLA	BL7019-2MPTV	BL7019-3MPTV
Empujador del procesasor de alimentos	1	1	1
Tapa del procesador de alimentos	1	1	1
Cuchilla de corte en cubos	1	1	1
Disco de corte en cubos	1	1	1
Eje de corte en cubos	1	1	1
Base del procesador de alimentos	1	1	1
Disco para cortar en juliana	0	0	1
Disco para rallar grande/rebanar grueso	1	1	1
Disco para rallar fino/rebanar fino	0	0	1
Eje de la cuchilla	1	1	1
Jarra de licuadora personal con tapa	1	1	1
Herramienta de limpieza del disco de corte en cubos	1	1	1
Estuche de almacenamiento	0	0	1

BL7019Series_KS_31224_ESF_IB_C.indd 28 8/28/24 11:55 AM

Pantalla táctil



1. Encendido/apagado
2. Funciones del Procesador de Alimentos
3. Barra de Detección de Luz
4. Pulso
5. Funciones de Detección Inteligente
6. Detener
7. Iniciar
8. Control deslizador de velocidad con ajustes – y +
9. 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 midtad del botón de encendido.

Nota: La unidad detecta si se ha instalado la base de la licuadora o la base de procesamiento de alimentos y en la pantalla sólo están disponibles las funciones correspondientes.

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.

BL7019Series_KS_31224_ESF_IB_C.indd 29 8/28/24 11:55 AM

Intrucciones 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 Licuar 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 galleticas, cereales, o pan, y velocidades más altas para hacer puré de frutas y vegetales.
CORTAR	Se utiliza para cortar alimentos como queso o jamón en cubos perfectos.
DISCO	Se utiliza para cortar en rebanadas alimentos como las zanahorias o para rallar alimentos como la col.

BL7019Series_KS_31224_ESF_IB_C.indd 30 8/28/24 11:55 AM

Intrucciones de Uso

Primero 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.

Ensamblaje 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.

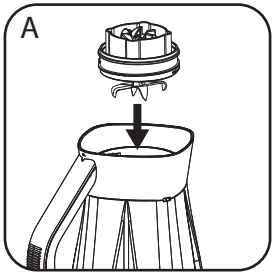
4. Voltee el la jarra ensamblada con la aperture mirando hacia arriba.

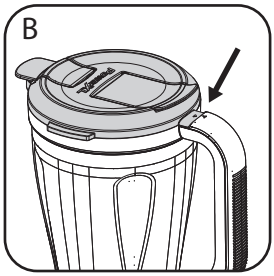
5. Coloque la tapa de la licuadora con el tapón en la parte superior de la jarra y alinéela con las flechas (B).

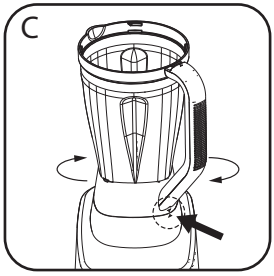
6. Desenrolle el cable de alimentación de la zona de almacenamiento situada debajo de la base del aparato.

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.







BL7019Series_KS_31224_ESF_IB_C.indd 31 8/28/24 11:55 AM

Intrucciones de Uso

Usando la licuadora

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

BL7019Series_KS_31224_ESF_IB_C.indd 32 8/28/24 11:55 AM

Intrucciones 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". No uses menos de 1 taza de ingredientes porque la licuadora detección que el jarra está vacío.
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 adjustar 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.

BL7019Series_KS_31224_ESF_IB_C.indd 33 8/28/24 11:55 AM

Intrucciones de uso

Consejos y recomendaciones para licuar

- Corte los alimentos en trozos de no más de ¾ 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.
- Utilice 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 aumentado 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.

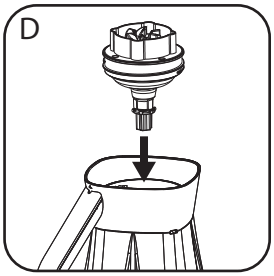
NO INTRODUZCA NINGUNO DE ESTOS PRODUCTOS EN LA LICUADORA:

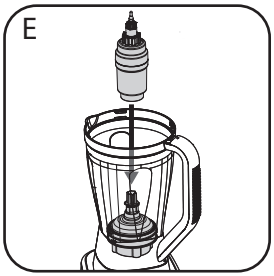
- Grandes trozos de alimentos congelados
- Alimentos excesivamente duros como nabos, boniatos o patatas en crudo
- Huesos
- Salami o chorizo curado
- Líquidos hirviendo (deje enfriar 5 minutos antes de verter en la jarra)

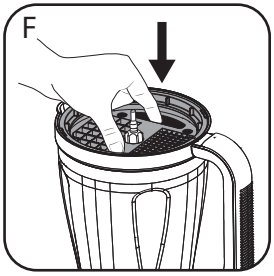
BL7019Series_KS_31224_ESF_IB_C.indd 34 8/28/24 11:55 AM

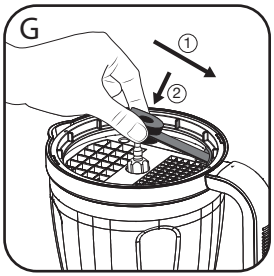
Intrucciones de uso

Montaje del disco de corte en cubos









1. Invierta la jarra y colóquela plana sobre el mostrador o la superficie de trabajo.
2. Coloque la base del procesador de alimentos en la abertura inferior de la jarra con el adaptador del eje dentro de la jarra (D).
3. Gire la base del procesador de alimentos hacia la derecha hasta que quede ajustada.
4. Invierta la jarra ensamblada.
5. Coloque el eje dentro de la jarra sobre el adaptador del eje (E). Cuando esté alimeado correctamente, presione hacia abajo hasta que note que encaja en su lugar.
6. Levante con cuidado el disco de corte utilizando los orificios para los dedos de la parte superior del disco.
7. Coloque el disco en la tapa del procesador de alimentos y en el eje con la rejilla de corte deseada orientada hacia el asa de la jarra. Las flechas del disco y de la tapa deben estar alineadas (F).
8. Sujete la cuchilla por el centro utilizando los agarres para los dedos. No toque el borde de la cuchilla.

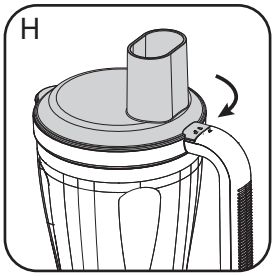
Importante: Asegúrese de solo manipular la cuchilla con las agarradera para los dedos.

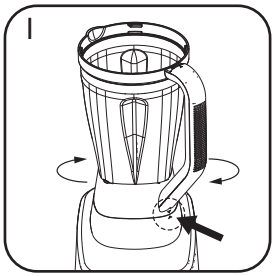
9. Inserte el borde plástico curvo debajo del borde exterior del disco de corte. Coloque el centro de la cuchilla hacia abajo sobre el eje de corte y empújela hacia abajo hasta que encaje en su lugar (G).

Importante: Coloque siempre el extremo curvo de la cuchilla debajo del labio del disco de corte PRIMERO y, a continuación, coloque el centro de la cuchilla en el eje central del disco.

BL7019Series_KS_31224_ESF_IB_C.indd 35 8/28/24 11:55 AM

Intrucciones de uso





10. Coloque la tapa del procesador de alimentos en la jarra alineando la lengüetas y, a continuación, asegúrela en su lugar girándola hacia la derecha (H). El símbolo de flecha (▶) y el símbolo de bloqueo (🔒) deben estar alineados.

11. Desenrolle el cable de alimentación del guardacable situado debajo de la base del aparato.

12. Coloque el conjunto de jarra en la base del aparato y gírelo hacia la derecha hasta que la jarra encaje en la base y las flechas se alineen (I).

13. Enchufe el aparato a un tomacorriente. El procesador de alimentos está listo para su uso.

Uso del disco de corte en cubos

Nota: Antes de utilizer el aparato, asegúrese de que la base, los ejes, los discos y la tapa del procesador de alimentos estén ensamblados correctamente.

1. Coloque los alimentos a procesar en el tubo de alimentación. Utilice el empujador de alimentos para guiar los alimentos a través del tubo de alimentación.

2. Una vez que los alimentos que va a cortar estén colocados en el procesador de alimentos, seleccione la función CORTAR (cortar en cubos) en la pantalla táctil para iniciar el procesamiento. Presione firmemente, pero sin forzar, el empujador de alimentos para guiar los alimentos a través del disco de corte en cubos.

Nota: Una presión fuerte en el empujador no hace el trabajo más rápido; utilice el empujador sólo como una guía. Deje que el aparato haga el trabajo.

3. Cuando termine, apague el aparato y espere a que el disco deje de girar completamente. Desenchufe el aparato y retire la tapa.

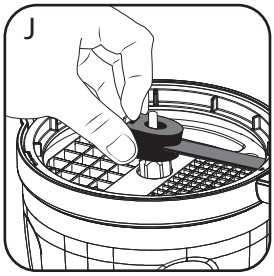
Consejos y recomendaciones para cortar en cubos

- Corte los extremos de los alimentos para obtener cubos más uniformes.
- Cuando corte en cubos varios ingredientes, corte primero los alimentos más blandos y termine con los alimentos más duros.
- Cuando corte queso blando en cubos, enfríelo o congélelo durante 10 minutos antes de cortarlo.
- No se recomienda cortar en cubos carne curada, carne cruda o pollo.
- Los pepinos firmes y sin semillas son los mejores.

BL7019Series_KS_31224_ESF_IB_C.indd 36 8/28/24 11:55 AM

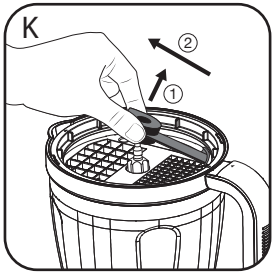
Intrucciones de uso

Montaje del disco para cortar en cubos

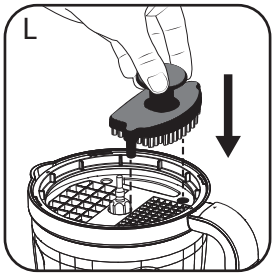


1. Después de cortar en cubos, apague el aparato, desenchúfelo y retire la tapa.
2. Tire con cuidado del bloqueo de la cuchilla de corte en cubos hasta la posición “abierta” utilizando la lengüeta metálica (J).
3. Levante primero la cuchilla del eje de la cuchilla y, a continuación, tire del borde curvo hacia arriba y sepárelo del borde del disco de corte en cubos (K).

Importante: Debe retirar la cuchilla del disco de corte en cubos antes de utilizar la herramienta de limpieza. No utilice la herramienta de limpieza si el disco de corte en cubos no está dentro de la tapa del procesador.



4. Antes de retirar el disco de corte en cubos de la tapa del procesador de alimentos, coloque la herramienta de limpieza en los orificios del disco de corte, alineando los postes exteriores con los orificios exteriores (L). El borde curvo de la herramienta de limpieza se alinea con el borde curvo del disco. Empuje la herramienta de limpieza en la rejilla de corte en cubos. Esto empujará el resto de los alimentos fuera de la rejilla, permitiéndole lavar el disco de forma más eficiente.



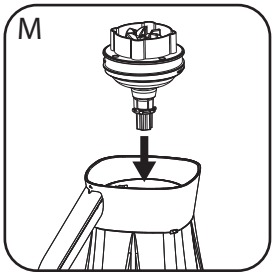
Nota: Los alimentos duros, como las zanahorias, pueden requerir más fuerza para retirarlos con la herramienta de limpieza. Es normal para algunos alimentos que permanezcan en la rejilla hasta que ésta se lave.

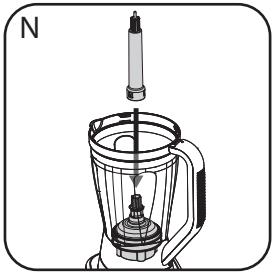
5. Retire el disco de corte en cubos utilizando los dos orificios para los dedos para levantar el disco directo hacia arriba y sacarlo de la tapa del procesador.
6. Retire el eje de corte en cubos de la jarra levantándolo directo hacia arriba y sacándolo de la jarra.
7. Desbloquee la jarra girándola hacia la izquierda y retírela de la base del aparato.

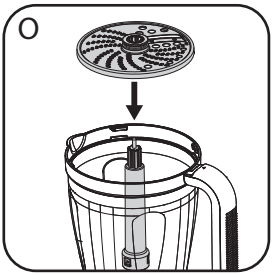
BL7019Series_KS_31224_ESF_IB_C.indd 37 8/28/24 11:55 AM

Intrucciones de uso

Montaje del disco para rallar/rebanar



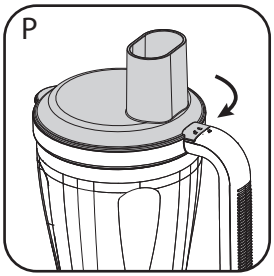


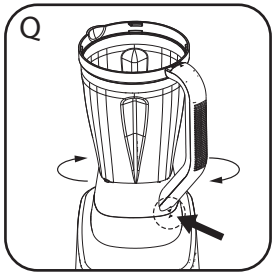


1. Invierta la jarra y colóquela plana sobre el mostrador o la superficie de trabajo.
2. Coloque la base del procesador de alimentos en la abertura inferior de la jarra con el adaptador del eje dentro de la jarra (M).
3. Gire la base del procesador de alimentos hacia la derecha hasta que quede ajustada.
4. Invierta la jarra ensamblada.
5. Coloque el eje dentro de la jarra sobre el adaptador del eje (N). Cuando esté alineado correctamente, presione hacia abajo hasta que note que encaja en su lugar.
6. Seleccione el disco fino/delgado o el disco grande/grueso con el orificio hacia arriba para rallar o con la cuchilla hacia arriba para rebanar. Coloque el disco en el eje de la cuchilla dentro de la jarra (O). Es posible que necesite girar ligeramente el disco hasta que encaje en el eje.

Nota: Si utiliza los discos para rebanar, posicione la cuchilla del disco justo a la derecha del tubo de alimentación. Esto permite a la cuchilla un giro completo antes de entrar en contacto con los alimentos.

7. Coloque la tapa del procesador de alimentos en la jarra alineando la lengüetas y, a continuación, asegúrela en su lugar girándola hacia la derecha (P). El símbolo de flecha (▶) y el símbolo de bloqueo (🔒) deben estar alineados.
8. Desenrolle el cable de alimentación de la zona de almacenamiento situada debajo de la base del aparato.
9. Coloque el conjunto de jarra en la base del aparato y gírelo hacia la derecha hasta que la jarra encaje en la base y las flechas se alineen (Q).
10. Enchufe el aparato a un tomacorriente. El procesador de alimentos está listo para su uso.





BL7019Series_KS_31224_ESF_IB_C.indd 38 8/28/24 11:55 AM

Intrucciones de uso

Uso de los discos para rallar/rebanar

Nota: Antes de utilizer el aparato, asegúrese de que la base, los ejes, los discos y la tapa del procesador de alimentos estén ensamblados correctamente.

1. Coloque los alimentos a procesar en el tubo de alimentación y utilice el empujador de alimentos para guiar los alimentos hacia el disco para rallar/rebanar.
2. Encienda el aparato, seleccione la función DISCO en la pantalla táctil para iniciar el procesamiento. Presione firmemente, pero sin forzar, el empujador de alimentos para guiar los alimentos a través del disco para triturar/rallar.

Nota: Una presión fuerte en el empujador no hace el trabajo más rápido; utilice el empujador sólo como una guía. Deje que el aparato haga el trabajo. Además, si presiona demasiado, el grosor de las rebanadas puede ser inconsistente.

3. Cuando termine, apague el aparato y espere a que el disco deje de girar completamente. Desenchufe el aparato y retire la tapa.
4. Retire con cuidado el disco levantándolo directo hacia arriba y sacándolo de la tapa del procesador.
5. Tire del eje de la cuchilla para sacarlo de la jarra.
6. Desbloquee la jarra girándola hacia la izquierda y retirándola de la base del aparato.

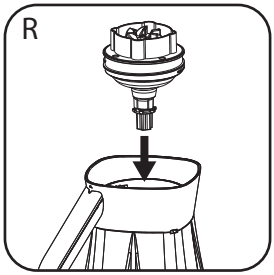
Consejos y recomendaciones para desmenuzar o rallar

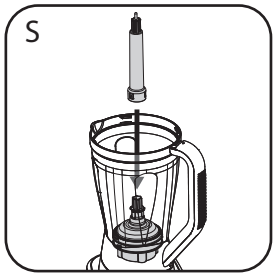
- Antes de desmenuzar o rallar frutas y vegetales redondos en el procesador, corte una rebanada fina de la parte inferior para que los alimentos estén más estables. Coloque los alimentos con la parte cortada hacia abajo en el tubo de alimentación.
- Extraiga siempre las semillas, el centro y las semillas grandes antes de procesar.
- Escoja alimentos que sean firmes y no demasiado maduros.
- Extraiga el centro de las verduras duras, como la col.
- Cuando desmenuce o ralle vegetales más finos, córtelos un poco más cortos de la medida del largo del tubo de alimentación, colóquelos en posición vertical en el tubo de alimentación de modo que formen un grupo sólido y no puedan girar o inclinarse.
- Es posible que queden algunos trozos grandes de comida en la parte superior del disco después de rallarlo o desmenuzarlo. Si lo desea, córtelos a mano y añádalos a la mezcla.
- Los quesos blandos o semiduros deben estar bien fríos antes de rallarse. Para obtener mejores resultados con los quesos blandos, como mozzarella, congélelo 15 a 20 minutos antes de procesar para endurecer el queso. Córtelo de modo que se acomode en el tubo de alimentación y procese utilizando una presión uniforme.

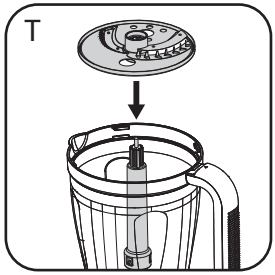
BL7019Series_KS_31224_ESF_IB_C.indd 39 8/28/24 11:55 AM

Intrucciones de uso

Montaje del disco de corte en juliana



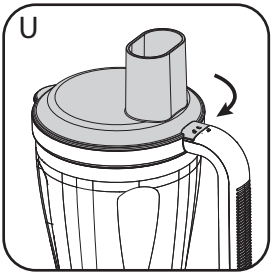


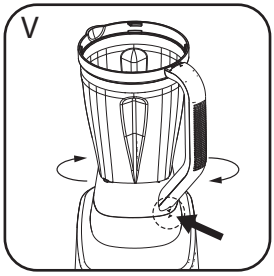


1. Invierta la jarra y colóquela plana sobre el mostrador o la superficie de trabajo.
2. Coloque la base del procesador de alimentos en la abertura inferior de la jarra con el adaptador del eje dentro de la jarra (R).
3. Gire la base del procesador de alimentos hacia la derecha hasta que quede ajustada.
4. Invierta la jarra ensamblada.
5. Coloque el eje dentro de la jarra sobre el adaptador del eje (S). Cuando esté alimeado correctamente, presione hacia abajo hasta que note que encaja en su lugar.
6. Introduzca los dedos en los dos orificios grandes del disco con el lado deseado hacia arriba (6 mm grande o 3 mm pequeño) y coloque el disco para cortar en juliana en el eje de la cuchilla dentro de la jarra (T). Es posible que tenga que girar ligeramente el disco hasta que encaje en el eje.

Nota: Coloque la cuchilla del disco previsto a la derecha del tubo de alimentación. Esto permite a la cuchilla una rotación completa antes de entrar en contacto con los alimentos.

7. Coloque la tapa del procesador de alimentos en la jarra alineando la lengüetas y, a continuación, asegúrela en su lugar girándola hacia la derecha (U). El símbolo de flecha (▶) y el símbolo de bloqueo (🔒) deben estar alineados.
8. Desenrolle el cable de alimentación de la zona de almacenamiento situada debajo de la base del aparato.
9. Coloque el conjunto de jarra en la base del aparato y gírelo hacia la derecha hasta que la jarra encaje en la base y las flechas se alineen (V).
10. Enchufe el aparato a un tomacorriente. El procesador de alimentos está listo para su uso.





BL7019Series_KS_31224_ESF_IB_C.indd 40 8/28/24 11:55 AM

Intrucciones de uso

Uso del disco para cortar en juliana

Nota: Antes de utilizar el aparato, asegúrese de que la base, los ejes, los discos y la tapa del procesador de alimentos estén ensamblados correctamente.

1. Coloque los alimentos a procesar en el tubo de alimentación y utilice el empujador de alimentos para guiar los alimentos hacia el disco para cortar en juliana.
2. Encienda el aparato, seleccione la función DISCO en la pantalla táctil para iniciar el procesamiento. Presione firmemente, pero sin forzar, el empujador de alimentos para guiar los alimentos a través del disco para cortar en juliana.

Nota: Una presión fuerte sobre el empujador no hace el trabajo más rápido; utilice el empujador sólo como una guía. Deje que el aparato haga el trabajo. Además, si presiona demasiado, el grosor de las rebanadas puede ser inconsistente.

3. Cuando termine, apague el aparato y espere a que el disco deje de girar completamente. Desenchufe el aparato y retire la tapa.
4. Retire con cuidado el disco levantándolo directo hacia arriba y sacándolo de la tapa del procesador.
5. Tire del eje de la cuchilla para sacarlo de la jarra.
6. Desbloquee la jarra girándola hacia la izquierda y retirándola de la base del aparato.

Consejos generales para procesar alimentos

- Organice las tareas de procesamiento para evitar que el recipiente de procesamiento se limpie varias veces; procese los alimentos secos antes que los líquidos.
- Para evitar que los alimentos delgados, como las zanahorias o el apio, se caigan en el tubo de alimentación, corte los alimentos en varios trozos y llene el tubo de alimentación con los alimentos.
- Aplique una ligera presión sobre el empujador para los alimentos blandos (pepino, calabacín y tomates) y un poco más de presión para los alimentos duros (cebollas, zanahorias y papas).
- No procese alimentos que estén tan congelados o duros que no se pueda introducir en ellos la punta de un cuchillo.
- Si un trozo de alimento duro, como una zanahoria, se queda atascado en la cuchilla, detenga el aparato, desenchúfelo y retire la cuchilla. Retire con cuidado los alimentos de la cuchilla.

BL7019Series_KS_31224_ESF_IB_C.indd 41 8/28/24 11:55 AM

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 realinar 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.

BL7019Series_KS_31224_ESF_IB_C.indd 42 8/28/24 11:55 AM

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.

BL7019Series_KS_31224_ESF_IB_C.indd 43 8/28/24 11:55 AM

Recetas

Batido de frutas clásico

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

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.

BL7019Series_KS_31224_ESF_IB_C.indd 44 8/28/24 11:55 AM

Table des Matières

IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ 46
Familiarisation avec la mélangeur 48
Utilisation 52
Dépannage 63
Entretien et nettoyage 64
Recettes 65

Caractéristiques techniques de l'appareil

Numéro de modèle	Puissance
BL7019-2MPLA	120Vac 60Hz 1500W
BL7019-2MPTV	120Vac 60Hz 6.5A
BL7019-3MPTV	120Vac 60Hz 6.5A

BL7019Series_KS_31224_ESF_IB_C.indd 45 8/28/24 11:55 AM

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 contenantl 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 destin.
- 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.

BL7019Series_KS_31224_ESF_IB_C.indd 46 8/28/24 11:55 AM

CONSERVER CES MESURES.

Cet appareil est conçu pour un usage domestique seulement.

FICHE POLARISÉE (Modéles 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

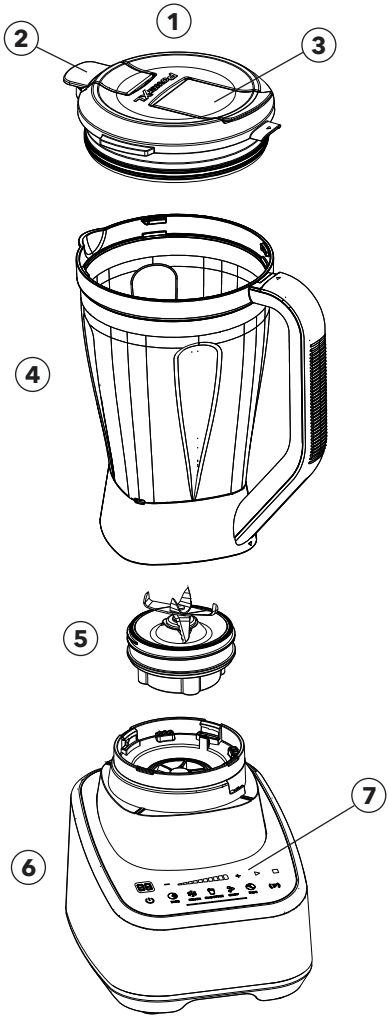
Avertissement : L'appareil est doté d'une vis indesserrable empêchant l'enlèvement du couvercle extérieur. Pour réduire les risques d'incendie ou de secousses électriques, ne pas tenter de retirer le couvercle extérieur. L'utilisateur ne peut pas remplacer les pièces de l'appareil. En confier la réparation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

BL7019Series_KS_31224_ESF_IB_C.indd 47 8/28/24 11:55 AM

Familiarisation avec la mélangeur

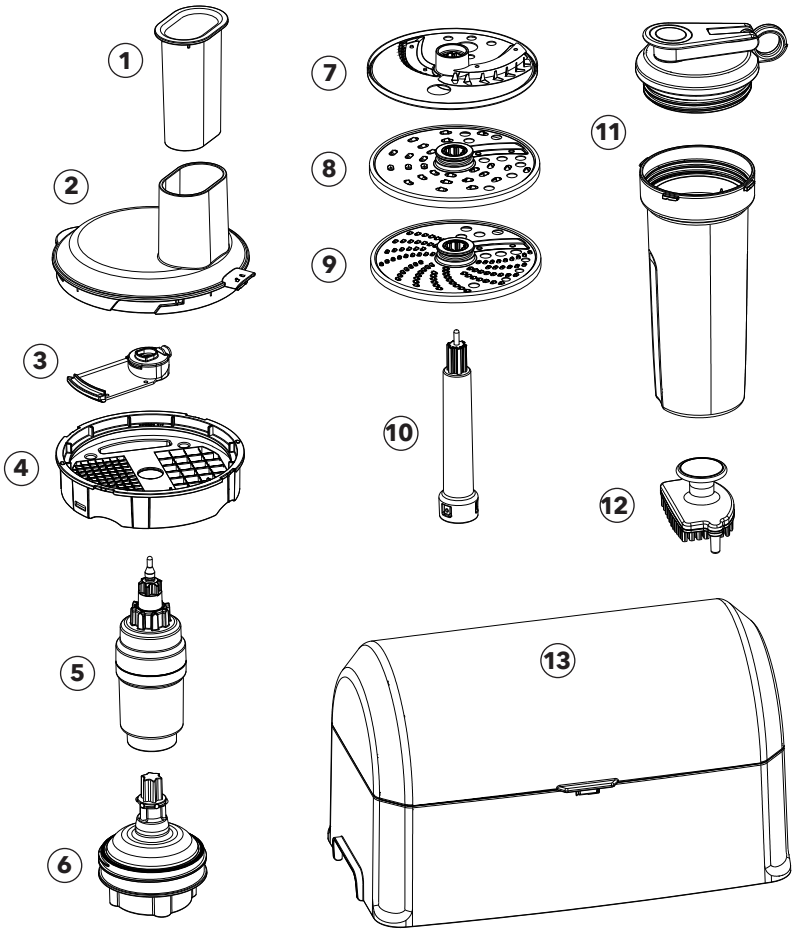


1. Couvercle du mélangeur
2. Bec verseur
3. Fente pour les aliments
4. Récipient
5. Assemblage des lames
6. Base de l'appareil
7. Écran tactile

Le produit peut différer légèrement de celui qui est illustré.

BL7019Series_KS_31224_ESF_IB_C.indd 48 8/28/24 11:55 AM

Accessoires



1. Poussoir du robot culinaire
2. Couvercle du robot culinaire
3. Lame de découpage en dés
4. Disque de découpage en dés (2 tailles)
5. Tige du disque de découpage en dés
6. Base du robot culinaire
7. Disque pour juliennes (2 côtés)*
8. Disque de tranchage épais / de déchiquetage grossier (2 côtés)*
9. Disque de tranchage mince / de déchiquetage fin (2 côtés)
10. Tige du disque
11. Récipient individuel avec couvercle
12. Accessoire de nettoyage du disque de découpage en dés
13. Coffret de rangement*

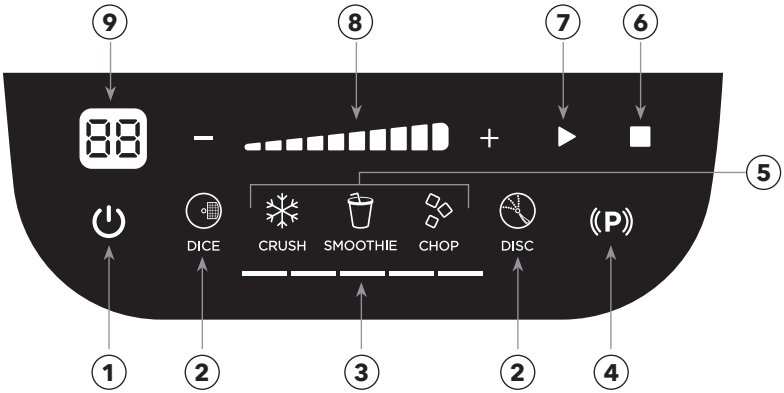
* Seulement inclus avec le modèle BL7019-3MPTV

BL7019Series_KS_31224_ESF_IB_C.indd 49 8/28/24 11:55 AM

Accessoire	BL7019-2MPLA	BL7019-2MPTV	BL7019-3MPTV
Poussoir du robot culinaire	1	1	1
Couvercle du robot culinaire	1	1	1
Lame de découpage en dés	1	1	1
Disque de découpage en dés	1	1	1
Tige du disque de découpage en dés	1	1	1
Base du robot culinaire	1	1	1
Disque pour juliennes	0	0	1
Disque de tranchage épais / de déchiquetage grossier	1	1	1
Disque de tranchage mince / de déchiquetage fin	0	0	1
Tige du disque	1	1	1
Récipient individuel avec couvercle	1	1	1
Accessoire de nettoyage du disque de découpage en dés	1	1	1
Coffret de rangement	0	0	1

BL7019Series_KS_31224_ESF_IB_C.indd 50 8/28/24 11:55 AM

Écran tactile



1. Bouton marche/arrêt
2. Fonctions du robot culinaire
3. Barre de détection lumineuse
4. Fonction d'impulsion
5. Fonctions de détection intelligente
6. Arrêt
7. Marche
8. Curseur de vitesse de – à +
9. 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.

Remarque : L'appareil détecte si la base du mélangeur ou du robot culinaire a été fixée, et seules les fonctions correspondantes s'affichent à l'écran.

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

BL7019Series_KS_31224_ESF_IB_C.indd 51 8/28/24 11:55 AM

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.
DICE	Utilisée pour découper des aliments comme le fromage ou le jambon en cubes parfaits.
DISC	Utilisée pour trancher des aliments comme les carottes ou pour déchiqueter des aliments comme le chou.

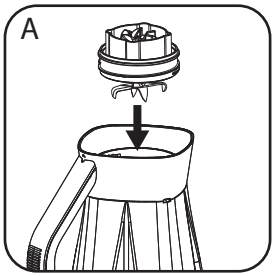
BL7019Series_KS_31224_ESF_IB_C.indd 52 8/28/24 11:55 AM

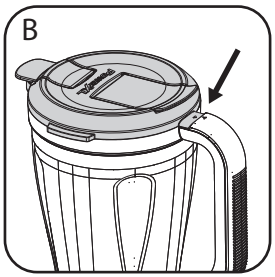
Utilisation

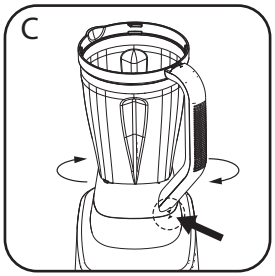
Pour Commencer

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

BL7019Series_KS_31224_ESF_IB_C.indd 53 8/28/24 11:55 AM

Utilisation

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 Controles).

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.

BL7019Series_KS_31224_ESF_IB_C.indd 54 8/28/24 11:55 AM

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 ¾" 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.

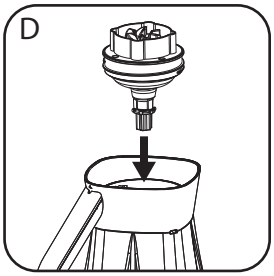
NE METTRE AUCUN DES ÉLÉMENTS SUIVANTS DANS LE MÉLANGEUR :

- 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)

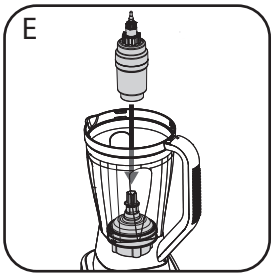
BL7019Series_KS_31224_ESF_IB_C.indd 55 8/28/24 11:55 AM

Utilisation

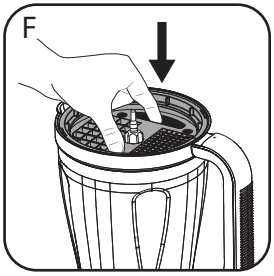
Assemblage du disque de découpage en dés



1. Déposer le récipient à l'envers sur une surface plane, telle qu'un comptoir ou toute autre surface de travail.
2. Placer la base du robot culinaire dans l'ouverture inférieure du récipient en veillant à ce que l'adaptateur de tige se trouve à l'intérieur du récipient (D).
3. Tourner la base du robot culinaire dans le sens horaire jusqu'à ce qu'elle soit bien serrée.
4. Retourner le récipient à l'endroit.

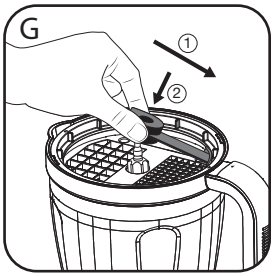


5. Placer la tige du disque de découpage en dés à l'intérieur du récipient sur l'adaptateur de tige (E). Une fois qu'ils sont bien alignés, appuyer dessus jusqu'à ce que vous sentiez qu'ils s'enclenchent.
6. Saisir délicatement le disque de découpage en dés à l'aide des prises pour les doigts sur le dessus du disque.
7. Placer le disque de découpage en dés dans le couvercle du robot culinaire et sur la tige du disque de découpage en dés en veillant à ce que la grille de découpage en dés soit orientée vers la poignée du récipient. Les flèches figurant sur le disque et le couvercle doivent être alignées (F).



8. Saisir la lame de découpage en dés par le centre en utilisant les prises pour les doigts. Ne pas toucher le bord de la lame.

Important : S'assurer de manipuler la lame uniquement à l'aide des prises pour les doigts.

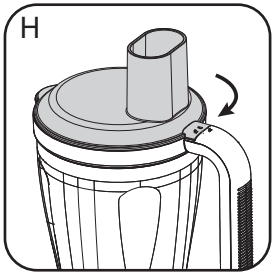


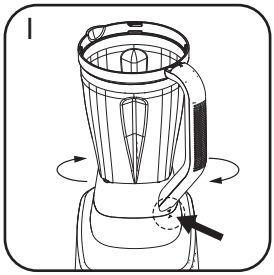
9. Insérer le côté courbé en plastique sous le rebord extérieur du disque de découpage en dés. Placer le centre de la lame sur la tige du disque de découpage en dés, puis les pousser vers le bas jusqu'à ce qu'ils s'enclenchent (G).

Important : Toujours insérer D'ABORD le côté courbé de la lame sous le rebord du disque de découpage en dés, puis placer le centre de la lame sur la tige centrale du disque.

BL7019Series_KS_31224_ESF_IB_C.indd 56 8/28/24 11:55 AM

Utilisation





10. Placer le couvercle du robot culinaire sur le récipient en alignant les languettes, puis le verrouiller en tournant dans le sens horaire (H). Le symbole de flèche (▶) et le symbole de verrouillage (🔒) doivent être alignés.

11. Dérouler le cordon d'alimentation rangé sous la base de l'appareil.

12. Placer le récipient sur la base de l'appareil, puis tourner dans le sens horaire jusqu'à ce que le récipient se verrouille sur la base et que les flèches s'alignent (I).

13. Brancher l'appareil dans la prise de courant. Le robot culinaire est prêt à être utilisé.

Utilisation du disque de découpage en dés

Remarque : Avant d'utiliser l'appareil, s'assurer que la base du robot culinaire, les tiges, les disques et le couvercle sont assemblés correctement.

1. Insérer les aliments dans la trémie. Utiliser le poussoir d'aliments pour guider les aliments dans la trémie.

2. Lorsque les aliments à découper en dés se trouvent dans le robot culinaire, sélectionner la fonction DICE (découper en dés) sur l'écran tactile pour commencer l'opération. Appuyer fermement sur le poussoir d'aliments pour guider les aliments dans le disque de découpage en dés, mais sans forcer.

Remarque : Exercer une pression élevée sur le poussoir d'aliments n'accélère pas le travail; n'utiliser le poussoir d'aliments que comme guide. Laisser l'appareil faire le travail.

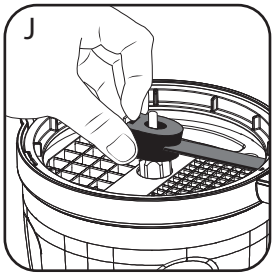
3. Une fois l'opération terminée, éteindre l'appareil et attendre que le disque cesse de tourner complètement. Débrancher l'appareil, puis retirer le couvercle.

Trucs et conseils pour le découpage en dés

- Couper les extrémités des aliments pour obtenir des dés plus uniformes.
- Pour le découpage en dés d'ingrédients multiples, commencer par les ingrédients mous et terminer par les aliments solides.
- Avant de découper du fromage à pâte molle en dés, réfrigérer ou congeler le fromage pendant 10 minutes.
- Il n'est pas recommandé de découper en dés de la viande salée, de la viande crue ou du poulet.
- Les concombres fermes et sans pépins donnent les meilleurs résultats.

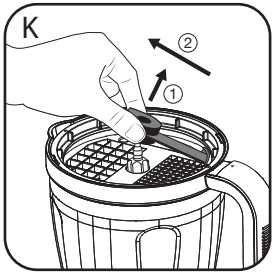
Utilisation

Désassemblage du disque de découpage en dés

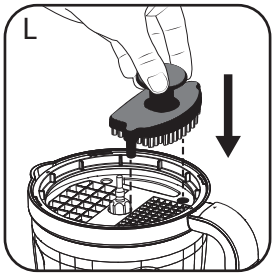


1. Après avoir découpé les aliments en dés, éteindre l'appareil, le débrancher, puis retirer le couvercle.
2. Tirer délicatement le verrou de la lame de découpage en dés en position « ouverte » à l'aide de la languette métallique (J).
3. Soulever d'abord la lame de la tige du disque, puis tirer le côté courbé vers le haut et l'éloigner du bord du disque de découpage en dés (K).

Important : Vous devez retirer la lame de découpage en dés du disque de découpage en dés avant d'utiliser l'accessoire de nettoyage. Ne pas utiliser l'accessoire de nettoyage si le disque de découpage en dés n'est pas dans le couvercle du robot culinaire.



4. Avant de retirer le disque de découpage en dés du couvercle du robot culinaire, installer l'accessoire de nettoyage dans les trous du disque de découpage en dés, en alignant les pattes extérieures sur les trous extérieurs (L). Le côté courbé de l'accessoire de nettoyage doit être aligné sur le côté courbé du disque. Enfoncer l'accessoire de nettoyage dans la grille de découpage en dés. Cela permet de dégager les restes d'aliments de la grille et de nettoyer plus efficacement le disque.



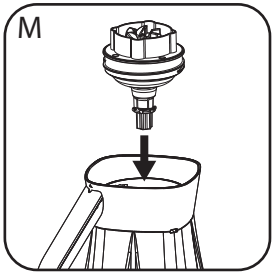
Remarque : L'élimination d'aliments solides comme les carottes peut exiger une utilisation plus robuste de l'accessoire de nettoyage. Il est normal que certains aliments restent dans la grille après le nettoyage.

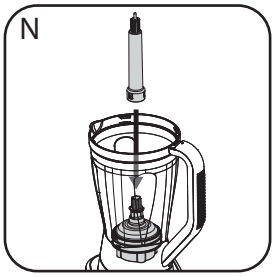
5. Retirer le disque de découpage en dés en utilisant les deux trous pour les doigts pour soulever le disque et le sortir du couvercle du robot culinaire.
6. Soulever la tige du disque de découpage en dés et la sortir du récipient.
7. Déverrouiller le récipient en le tournant dans le sens antihoraire, puis le retirer de la base de l'appareil.

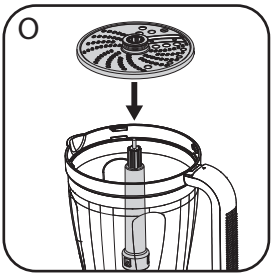
BL7019Series_KS_31224_ESF_IB_C.indd 58 8/28/24 11:55 AM

Utilisation

Assemblage des disques de tranchage/de déchiquetage



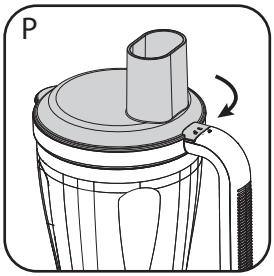


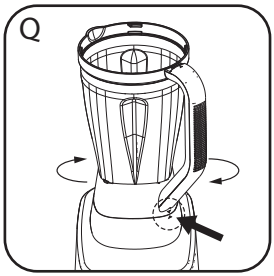


1. Déposer le récipient à l'envers sur une surface plane, telle qu'un comptoir ou toute autre surface de travail.
2. Placer la base du robot culinaire dans l'ouverture inférieure du récipient en veillant à ce que l'adaptateur de tige se trouve à l'intérieur du récipient (M).
3. Tourner la base du robot culinaire dans le sens horaire jusqu'à ce qu'elle soit bien serrée.
4. Retourner le récipient à l'endroit.
5. Placer la tige du disque à l'intérieur du récipient sur l'adaptateur de tige (N). Une fois qu'ils sont bien alignés, appuyer dessus jusqu'à ce que vous sentiez qu'ils s'enclenchent.
6. Choisir le disque de tranchage épais / de déchiquetage grossier ou le disque de tranchage mince / de déchiquetage fin en plaçant le disque du côté du trou vers le haut pour déchiqueter ou du côté de la lame pour trancher. Placer le disque sur la tige du disque à l'intérieur du récipient (O). Vous devrez peut-être tourner le disque légèrement pour l'installer sur la tige.

Remarque : Si le disque de déchiquetage est utilisé, placer la lame du disque à la droite immédiate de la trémie. Cela permet à la lame d'effectuer un tour complet avant d'entrer en contact avec les aliments.

7. Placer le couvercle du robot culinaire sur le récipient en alignant les languettes, puis le verrouiller en tournant dans le sens horaire (P). Le symbole de flèche (▶) et le symbole de verrouillage (🔒) doivent être alignés.
8. Dérouler le cordon d'alimentation rangé sous la base de l'appareil.
9. Placer le récipient sur la base de l'appareil, puis tourner dans le sens horaire jusqu'à ce que le récipient se verrouille sur la base et que les flèches s'alignent (Q).
10. Brancher l'appareil dans la prise de courant. Le robot culinaire est prêt à être utilisé.





BL7019Series_KS_31224_ESF_IB_C.indd 59 8/28/24 11:55 AM

Utilisation

Utilisation des disques de tranchage/de déchiquetage

Remarque : Avant d'utiliser l'appareil, s'assurer que la base du robot culinaire, les tiges, les disques et le couvercle sont assemblés correctement.

1. Déposer les aliments dans la trémie, puis utiliser le poussoir d'aliments pour guider les aliments vers le disque de tranchage / de déchiquetage.
2. Mettre l'appareil en marche, puis sélectionner la fonction DISC (disque) sur l'écran tactile pour commencer l'opération. Appuyer fermement sur le poussoir d'aliments pour guider les aliments dans le disque de tranchage / de déchiquetage, mais sans forcer.

Remarque : Exercer une pression élevée sur le poussoir d'aliments n'accélère pas le travail; n'utiliser le poussoir d'aliments que comme guide. Laisser l'appareil faire le travail. De plus, pousser trop fort peut nuire à l'uniformité de l'épaisseur des tranches.

3. Une fois l'opération terminée, éteindre l'appareil et attendre que le disque cesse de tourner complètement. Débrancher l'appareil, puis retirer le couvercle.
4. Soulever délicatement le disque et le sortir du couvercle du robot culinaire.
5. Retirer la tige du disque hors du récipient.
6. Déverrouiller le récipient en le tournant dans le sens antihoraire, puis le retirer de la base de l'appareil.

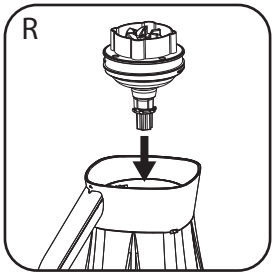
Trucs et conseils pour le déchiquetage

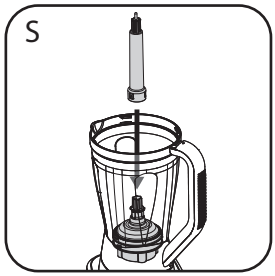
- Avant de déchiqueter ou de trancher des fruits et des légumes ronds avec l'appareil, enlever une tranche mince au bas de l'aliment afin de le rendre plus stable. Placer les aliments dans la trémie, côté coupé vers le bas.
- Avant de traiter les aliments, toujours en retirer les graines, les noyaux et les pépins.
- Sélectionner des fruits et légumes fermes et pas trop mûrs.
- Retirer le cœur des légumes durs tels que le chou.
- Pour déchiqueter des légumes minces, les couper à une dimension tout juste inférieure à celle de la trémie, puis les placer à la verticale dans la trémie de sorte qu'ils soient bien serrés pour ne pas tourner ou s'incliner.
- De gros morceaux d'aliments peuvent rester sur le dessus du disque après le déchiquetage ou le tranchage. Au besoin, les couper à la main et les rajouter au mélange.
- Les fromages à pâte molle ou semi-ferme doivent être refroidis avant d'être déchiquetés. Pour obtenir les meilleurs résultats avec du fromage à pâte molle comme la mozzarella, le congeler de 10 à 15 minutes avant de le traiter pour le raffermir. Le découper en fonction de l'ouverture de la trémie, et l'insérer en exerçant une pression uniforme.

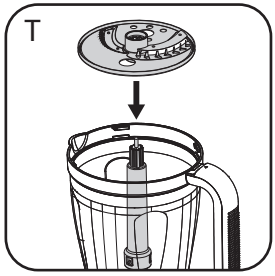
BL7019Series_KS_31224_ESF_IB_C.indd 60 8/28/24 11:55 AM

Utilisation

Assemblage du disque pour juliennes



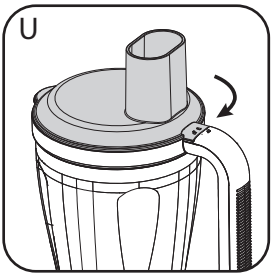


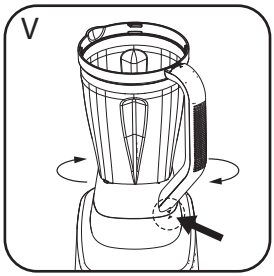


1. Déposer le récipient à l'envers sur une surface plane, telle qu'un comptoir ou toute autre surface de travail.
2. Placer la base du robot culinaire dans l'ouverture inférieure du récipient en veillant à ce que l'adaptateur de tige se trouve à l'intérieur du récipient (R).
3. Tourner la base du robot culinaire dans le sens horaire jusqu'à ce qu'elle soit bien serrée.
4. Retourner le récipient à l'endroit.
5. Placer la tige du disque à l'intérieur du récipient sur l'adaptateur de tige (S). Une fois que la tige est bien alignée, appuyer dessus jusqu'à ce que vous sentiez qu'elle s'enclenche.
6. Insérer vos doigts dans les deux grands trous du disque en plaçant le côté souhaité vers le haut (épaisseur de 3 mm ou de 6 mm), puis placer le disque pour juliennes sur la tige du disque à l'intérieur du récipient (T). Vous devrez peut-être tourner le disque légèrement pour l'installer sur la tige.

Remarque : Placer la lame du disque qui sera utilisé juste à la droite immédiate de la trémie. Cela permet à la lame d'effectuer un tour complet avant d'entrer en contact avec les aliments.

7. Placer le couvercle du robot culinaire sur le récipient en alignant les languettes, puis le verrouiller en tournant dans le sens horaire (U). Le symbole de flèche (►) et le symbole de verrouillage (🔒) doivent être alignés.
8. Dérouler le cordon d'alimentation rangé sous la base de l'appareil.
9. Placer le récipient sur la base de l'appareil, puis tourner dans le sens horaire jusqu'à ce que le récipient se verrouille sur la base et que les flèches s'alignent (V).
10. Brancher l'appareil dans la prise de courant. Le robot culinaire est prêt à être utilisé.





BL7019Series_KS_31224_ESF_IB_C.indd 61 8/28/24 11:55 AM

Utilisation

Utilisation du disque pour juliennes

Remarque : Avant d'utiliser l'appareil, s'assurer que la base du robot culinaire, les tiges, les disques et le couvercle sont assemblés correctement.

1. Déposer les aliments dans la trémie, puis utiliser le poussoir d'aliments pour guider les aliments vers le disque pour juliennes.
2. Mettre l'appareil en marche, puis sélectionner la fonction DISC (disque) sur l'écran tactile pour commencer l'opération. Appuyer fermement sur le poussoir d'aliments pour guider les aliments dans le disque pour juliennes, mais sans forcer.

Remarque : Exercer une pression élevée sur le poussoir d'aliments n'accélère pas le travail; n'utiliser le poussoir d'aliments que comme guide. Laisser l'appareil faire le travail. De plus, pousser trop fort peut nuire à l'uniformité de l'épaisseur des tranches.

3. Une fois l'opération terminée, éteindre l'appareil et attendre que le disque cesse de tourner complètement. Débrancher l'appareil, puis retirer le couvercle.
4. Soulever délicatement le disque à l'aide des deux trous pour les doigts et le sortir du couvercle du robot culinaire.
5. Retirer la tige du disque hors du récipient.
6. Déverrouiller le récipient en le tournant dans le sens antihoraire, puis le retirer de la base de l'appareil.

Conseils généraux pour la transformation des aliments

- Organiser les tâches afin d'éviter le nettoyage répété du bol pour la transformation; traiter les aliments secs avant les liquides.
- Pour éviter que des aliments fins, comme des carottes ou du céleri, ne tombent de la trémie, couper les aliments en plusieurs morceaux et remplir la trémie.
- Appuyer légèrement sur le poussoir d'aliments pour la transformation d'aliments mous (concombres, courgettes et tomates) et légèrement plus pour la transformation d'aliments solides (oignons, carottes et pommes de terre).
- Ne pas traiter des aliments à ce point congelés ou durs que la pointe d'un couteau ne puisse les pénétrer.
- Si un morceau d'aliment solide, comme une carotte, reste coincé ou bloqué sur la lame, arrêter l'appareil, le débrancher, puis retirer la lame. Retirer délicatement les aliments de la lame.

BL7019Series_KS_31224_ESF_IB_C.indd 62 8/28/24 11:55 AM

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.

BL7019Series_KS_31224_ESF_IB_C.indd 63 8/28/24 11:55 AM

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 si vous utilisez la base du mixeur.

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.

BL7019Series_KS_31224_ESF_IB_C.indd 64 8/28/24 11:55 AM

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
1⁄2 petit oignon, haché
1 petit piment jalapeño, épépiné et déveiné
1 gousse d'ail, pelée et émiettée
125 ml (1⁄2 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 (1⁄2 c. à thé) de cumin
3 ml (1⁄2 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.

BL7019Series_KS_31224_ESF_IB_C.indd 65 8/28/24 11:55 AM

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 elmedio 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/FOOD PROCESSOR
LICUADORA/PROCESADOR DE ALIMENTOS
MIXEUR/ROBOT CULINAIRE

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

www.powerxlproducts.com
www.powerxllatam.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.

T22-9003996-C
31224 E/S/F