



**DELICIOUSLY
SMOOTH RESULTS**

**DES RÉSULTATS
DÉLICIEUSEMENT
ONCTUEUX**

**RESULTADOS
DELICIOSAMENTE
SUAVES**

**QUICK
START GUIDE**

**GUÍA GUIDE
DE DÉMARRAGE
RAPIDE**

**GUÍA DE
INICIO
RÁPIDA**

SENSIMAX™
KITCHEN SYSTEM
APPAREIL CULINAIRE
SISTEMA DE COCINA

PowerXL

GETTING TO KNOW YOUR KITCHEN SYSTEM

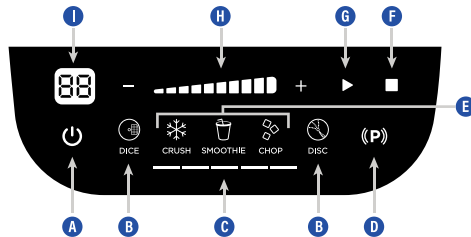
FAMILIARISATION AVEC LA APPAREIL CULINAIRE

CONOCE LA SISTEMA DE COCINA

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

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

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



- A. Power On/Off
- B. Food Processor Functions
- C. Sensing Light Bar
- D. Pulse
- E. Smart Sensing Functions
- F. Stop
- G. Start
- H. Speed Slider with - / +
- I. LCD Display

- A. Bouton marche/arrêt
- B. Fonctions du robot culinaire
- C. Barre de détection lumineuse
- D. Fonction d'impulsion
- E. Fonctions de détection intelligente
- F. Arrêt
- G. Marche
- H. Curseur de vitesse de -/+
- I. Écran ACL

- A. Encendido/apagado
- B. Funciones del Procesador de Alimentos
- C. Barra de Detección de Luz
- D. Pulso
- E. Funciones de Detección Inteligente
- F. Detener
- G. Iniciar
- H. Control deslizador de velocidad con ajustes -/+
- I. Pantalla LCD

Troubleshoot | Dépannage | Resolución de problemas

SEE OWNER'S MANUAL FOR COMPLETE INSTRUCTIONS. CONSULTEZ LE GUIDE D'UTILISATION POUR OBTENIR DES INSTRUCTIONS COMPLÈTES.
CONSULTA EL MANUAL DEL USUARIO PARA OBTENER INSTRUCCIONES COMPLETAS

"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. | 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. | La pantalla mostrará "AL" para "añadir líquido". Esto significa que la receta está demasiado espesa y hay una burbuja de aire sobre las cuchillas.

"H"

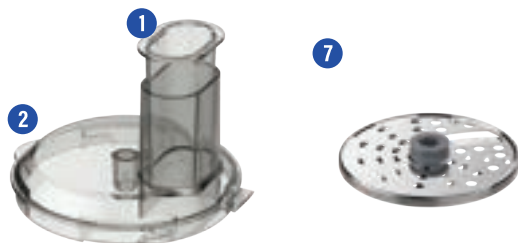
The screen will display "H" prior to an over heated situation. This is a precaution to extend the life of your blender motor. | L'écran affiche « H » avant une situation de surchauffe. Il s'agit d'une précaution visant à prolonger la durée de vie du moteur de votre mélangeur. | La pantalla mostrará "H" antes de una situación de sobrecalentamiento. Esto es una precaución para extender la vida útil del motor de su licuadora.

"Er"

The screen will display "Er" when the touch interface has been held more than 30 seconds. | L'écran affiche « Er » lorsque l'interface tactile a été maintenue plus de 30 secondes. La pantalla mostrará "Er" cuando el interfaz táctil se haya mantenido más de 30 segundos.

ACCESSORIES | ACCESSORIES | ACCESORIOS

1. Food Processor Pusher
2. Food Processor Lid
3. Dicing Blade
4. Dicing Disc (2 sizes)
5. Dicing Shaft
6. Food Processor Base
7. Fine Shredding/Thin Slicing Disc (2 sided)
8. Blade Shaft
9. Personal Blender Jar with Lid
10. Dicing Cleaning Tool



-
1. Pousoir 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 de tranchage mince / de déchiquetage fin (2 côtés)
 8. Tige du disque
 9. Récipient individuel avec couvercle
 10. Accessoire de nettoyage du disque de découpage en dés

-
1. Empujador del procesador 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 rallar fino/rebanar fino (2 lados)
 8. Eje de la cuchilla
 9. Jarra de licuadora personal con tapa
 10. Herramienta de limpieza del disco de corte en cubo

SMART SENSING FUNCTIONS

If using one of the 3 pre-programmed settings, the unit will sense for 3-5 seconds, adjust speed and power depending on the ingredients (fresh or frozen), and will continue to sense and adjust throughout the blend. Enjoy watching your blends hands-free while smart sensing technology does the rest.

CLEAN

Wash pieces in **WARM SOAPY WATER**.



ASSEMBLE

SCREW BLADE into Pitcher Base & **TURN JAR CLOCKWISE** to lock into place.

INGREDIENTS
ADD **LIQUIDS** first. CUT **FOOD INTO**
PIECES no larger than $\frac{3}{4}$ inch.



SMART SENSING FUNCTIONS

SENSES CONTENTS of blender & **ADJUSTS POWER AND SPEED** accordingly.

CUSTOMIZE

Choose from 3 pre-programmed settings, **2 KITCHEN SYSTEM FUNCTIONS** or use the Speed Slider. Press ►.



ADD MORE

Lid cap allows you to **DROP INGREDIENTS** into the blender while it is running.



1

Place **FOOD PROCESSOR BASE** in bottom of pitcher. **ROTATE** until tight.



2

Attach Dicing Shaft to Shaft Adapter. **CAREFULLY PLACE** Dicing Disc onto Dicing Shaft **USING FINGER HOLES**.



3

Place **DICING BLADE** onto Dicing Shaft, **PUSH DOWN** until it **SNAPS** into place.

SAFETY IS IMPORTANT - Please refer to IB for safety instructions.



4

Press **PROCESSOR LID** on top. **PRESS DOWN** until lid snaps shut.



5

Press **DICE BUTTON**, then press ► Button.



6

Feed ingredients through **FEED SHUTE** using **FOOD PUSHER**. **HARDER FOODS YIELD BETTER RESULTS**. Freeze soft foods for 10 minutes before dicing.



1

Attach **BLADE SHAFT** to Food Processor Base. Select **THIN OR THICK DISC**.

SAFETY IS IMPORTANT - Please refer to IB for safety instructions.



2

PLACE DISC (accessories parts 8 or 9) on blade shaft and click into place.



3

Press **PROCESSOR LID** on top. **PRESS DOWN** until lid snaps shut.



4

Press **DISC BUTTON**, then press ► Button.



5

Feed ingredients through **FEED SHUTE** then press ► Button.

FONCTIONS DE DÉTECTION INTELLIGENTE

Si l'un des 3 réglages préprogrammés est utilisé, l'appareil détectera le contenu pendant 2 à 3 secondes et ajustera la vitesse et la puissance en fonction des ingrédients (frais ou surgelés). La détection et l'ajustement se poursuivront pendant toute la durée du mélange. Prenez plaisir à regarder vos mélanges en ayant les mains libres pendant que la technologie de détection intelligente fait le reste.

NETTOYAGE

Laver les pièces à **L'EAU TIÈDE SAVONNEUSE**.



ASSEMBLAGE

VISSER LA LAME dans la base du pichet et **TOURNER LE RÉCIPIENT DANS LE SENS HORAIRE** pour le verrouiller en place.

INGRÉDIENTS

AJOUTER LES LIQUIDES en premier, **COUPER LES ALIMENTS EN PETITS MORCEAUX** ne dépassant pas 2 cm (3/4 po).



FONCTIONS DE DÉTECTION INTELLIGENTE

DÉTECTION DES INGRÉDIENTS dans le mélangeur et **AJUSTEMENT DE LA PUISSANCE ET DE LA VITESSE**.

PERSONNALISATION

Choix de 3 **RÉGLAGES** PRÉPROGRAMMÉS, 2 **FONCTIONS DE SYSTÈME CULINAIRE** ou utilisation du curseur de vitesse. Appuyer sur ►.



AJOUT D'INGRÉDIENTS

Le bouchon du couvercle permet d'**INSÉRER DES INGRÉDIENTS** dans le mélangeur pendant qu'il fonctionne.





1

Placer la **BASE DU ROBOT CULINAIRE** au fond du pichet. **TOURNER** jusqu'à ce qu'elle soit bien serrée.



2

Fixer la tige du disque de découpage en dés à l'adaptateur de la tige. **PLACER AVEC SOIN** le disque de découpage en dés sur sa tige **À L'AIDE DES TROUS POUR LES DOIGTS**.



3

Placer la **LAME DE DÉCOUPAGE EN DÉS** sur la tige du disque de découpage en dés. **APPUYER DESSUS** jusqu'à ce qu'elle s'**ENCLENCHE**.

LA SÉCURITÉ EST IMPORTANTE. Veuillez vous référer au manuel d'instructions pour connaître les consignes de sécurité.



4

Placer le **COUVERCLE DU ROBOT CULINAIRE** sur le dessus. **APPUYER** sur le couvercle jusqu'à ce qu'il s'enclenche.



5

Appuyer sur le **BOUTON « DICE »** (COUPER EN DÉS), puis appuyer sur le bouton ►.



6

Insérer les ingrédients dans la **TRÉMIE** à l'aide du **POUSOIR D'ALIMENTS**. **LES ALIMENTS PLUS DURS DONNENT DE MEILLEURS RÉSULTATS**. Mettre les aliments mous au congélateur pendant 10 minutes avant de les couper en dés.



1

Fixer la **TIGE DU DISQUE** à la base du robot culinaire. Choisir le **DISQUE DE DÉCOUPAGE MINCE OU ÉPAIS**.

LA SÉCURITÉ EST IMPORTANTE. Veuillez vous référer au manuel d'instructions pour connaître les consignes de sécurité.



2

PLACER LE DISQUE (pièce 8 ou 9) sur la tige du disque et l'enclencher.



3

Placer le **COUVERCLE DU ROBOT CULINAIRE** sur le dessus. **APPUYER** sur le couvercle jusqu'à ce qu'il s'enclenche.



4

Appuyer sur le **BOUTON DU DISQUE**, puis appuyer sur le bouton ►.



5

Insérer les ingrédients dans la **TRÉMIE** à l'aide du **POUSOIR D'ALIMENTS**.

FUNCIONES DE DETECCIÓN INTELIGENTE

Al utilizar una de las 3 funciones preprogramadas, la unidad detectará los ingredientes durante 3 o 5 segundos, ajustará la velocidad y la potencia según los ingredientes (frescos o congelados) y seguirá detectando y ajustándolos durante la mezcla. Disfruta viendo cómo se mezclan los ingredientes sin usar las manos mientras la tecnología de detección inteligente hace el resto.

LIMPIEZA

Lava las piezas con **AGUA TIBIA Y JABÓN**.



ENSAMBLAJE

ENROSCA LA CUCHILLA en la base de la jarra y **GIRA EL FRASCO EN EL SENTIDO DE LAS MANECILLAS DEL RELOJ** para fijarlo en su lugar.

INGREDIENTES

AGREGA LOS LÍQUIDOS primero. **CORTA LOS ALIMENTOS EN PEDAZOS** de no más de 2 cm.



FUNCIONES DE DETECCIÓN INTELIGENTE

DETECTA EL CONTENIDO en la licuadora y **AJUSTA LA POTENCIA Y LA VELOCIDAD**.

PERSONALIZAR

Elige entre 3 funciones de detección inteligente, **2 FUNCIONES DEL SISTEMA DE COCINA** o presiona + o - para seleccionar la velocidad manual. Presiona ▶.



AGREGA MÁS INGREDIENTES

La tapa te permite **COLOCAR INGREDIENTES** en la licuadora mientras está en uso.



1

Coloca la **BASE DEL PROCESADOR DE ALIMENTOS** en el fondo de la jarra. **GIRA** hasta que quede firme.



2

Conecta el eje de corte en cubos al adaptador del eje, **COLOCA CUIDADOSAMENTE** el disco de corte en cubos en el eje **USANDO** LOS ORIFICIOS PARA LOS DEDOS.



3

Coloca la **CUCHILLA DE CORTE EN CUBOS** en el eje, **EMPUJA HACIA ABAJO** hasta que **ENCAJE** en su lugar.

LA SEGURIDAD ES IMPORTANTE. Consulte el Folleto Informativo para obtener instrucciones de seguridad.



4

Presiona la **TAPA DEL PROCESADOR** en la parte superior. **PRESIONA HACIA ABAJO** hasta que la tapa se cierre.



5

Presiona el **BOTÓN DE CORTAR EN CUBOS (DICE)**, luego presione el Botón ►.



6

Coloca los ingredientes en el **TUBO DE ALIMENTACIÓN** utilizando el **EMPUJADOR DE ALIMENTOS**. **LOS ALIMENTOS MÁS DUROS PRODUCEN MEJORES RESULTADOS.** Congela los alimentos blandos durante 10 minutos antes de cortarlos en cubos.



1

Conecta el **EJE DE LA CUCHILLA** a la base del procesador de alimentos. Selecciona **DISCO PARA REBANAR GRUESO O FINO**.

LA SEGURIDAD ES IMPORTANTE. Consulte el Folleto Informativo para obtener instrucciones de seguridad.



2

COLOCA EL DISCO (piezas de accesorios 8 o 9) en el eje de la cuchilla hasta que enganche.



3

Presiona la **TAPA DEL PROCESADOR** en la parte superior. **PRESIONA HACIA ABAJO** hasta que la tapa se cierre.



4

Presiona el **BOTÓN DEL DISCO (DISC)** y luego presiona el Botón ►.



5

Coloca los ingredientes en el **TUBO DE ALIMENTACIÓN** utilizando el **EMPUJADOR DE ALIMENTOS**.



3 SMART-SENSING FUNCTIONS — PERFECT RESULTS

Icy blended drinks, creamy smoothies, or perfectly chopped vegetables in 1-touch.

3 FONCTIONS DE DÉTECTION INTELLIGENTE - RÉSULTATS OPTIMAUX

Des boissons glacées, des frappés aux fruits crémeux ou des légumes parfaitement hachés au moyen d'un seul bouton.

3 FUNCIONES DE DETECCIÓN INTELIGENTE RESULTADOS PERFECTOS

Bebidas heladas, batidos cremosos o vegetales perfectamente picados en 1 toque.

PowerXL

BL7019-2MPTV

™ Trademark of Empower Brands, LLC. | Marque de commerce ™ Empower Brands, LLC

™ Marca comercial de Empower Brands, LLC.

All rights reserved. Todos los derechos reservados. Tous droits réservés.

Empower Brands, LLC, Middleton, WI 53562.

T22-9003995-A 30810 E/F/S 9/2024

SEE OWNER'S MANUAL FOR COMPLETE INSTRUCTIONS AND IMPORTANT SAFETY INFORMATION BEFORE USING THIS PRODUCT.

CONSULTEZ LE GUIDE D'UTILISATION POUR OBTENIR DES INSTRUCTIONS COMPLÈTES ET DES RENSEIGNEMENTS DE SÉCURITÉ IMPORTANTS AVANT D'UTILISER CE PRODUIT.

CONSULTA EL MANUAL DEL USUARIO PARA OBTENER INSTRUCCIONES COMPLETAS E INFORMACIÓN IMPORTANTE DE SEGURIDAD ANTES DE UTILIZAR ESTE PRODUCTO.



SENSIMAX™ TECHNOLOGY

SENSES INGREDIENTS,
ADJUSTS POWER & SPEED.

TECHNOLOGIE SENSIMAX™

DÉTECTE LES INGRÉDIENTS,
AJUSTE LA PUISSANCE ET
LA VITESSE.

TECNOLOGÍA SENSIMAX™

DETECTA LOS INGREDIENTES,
AJUSTA LA POTENCIA
Y LA VELOCIDAD.