

# **PowerXL**

## MIXEUR/FOOD PROCESSOR

AVEC TECHNOLOGIE SENSIMAX™



### BL7019 Series

Guide d'utilisation et d'entretien

# Table des Matières

---

<b>IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ .....</b>	<b>46</b>
<b>Familiarícese su licuadora .....</b>	<b>48</b>
<b>Utilisation .....</b>	<b>52</b>
<b>Dépannage .....</b>	<b>63</b>
<b>Entretien et nettoyage .....</b>	<b>64</b>
<b>Recettes .....</b>	<b>65</b>

## Caractéristiques techniques de l'appareil

<b>Numéro de modèle</b>	<b>Puissance</b>
BL7019-2MPLA	120V 60Hz 1500W
BL7019-2MPTV	120V 60Hz 1500W
BL7019-3MPTV	120V 60Hz 1500W

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

# IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ.

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

- Lisez toutes les instructions.
- Pour éviter tout risque de choc électrique, ne mettez pas la base du mélangeur, le cordon ou la fiche dans l'eau ou tout autre liquide.
- Une surveillance étroite est nécessaire lorsque l'appareil est utilisé par ou près des enfants.
- Désactiver l'appareil et le débrancher de la prise de courant lorsqu'il n'est pas utilisé, avant l'assemblage ou le désassemblage de pièces, et avant le nettoyage. **Flashing start light or illuminated pulse light indicates ready to operate. Avoid inadvertent contact with the touch screen.**
- Évitez tout contact avec les pièces mobiles.
- 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.
- **A flashing light indicates ready to operate. Avoid any contact with blades or moveable parts.**
- 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.
- **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.**

## CONSERVER CES MESURES.

Cet appareil est conçu pour un usage domestique seulement.

## FICHE POLARISÉE (Modèles 120V Seulement)

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

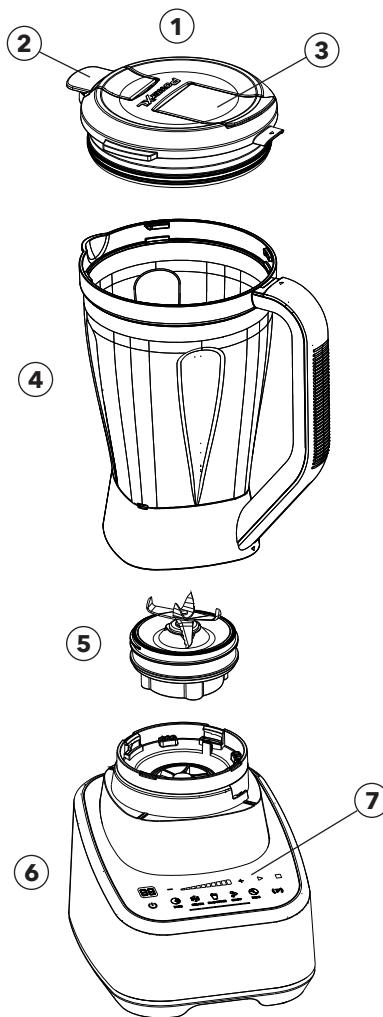
## VIS INDESSERRABLE

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

## CORDON

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

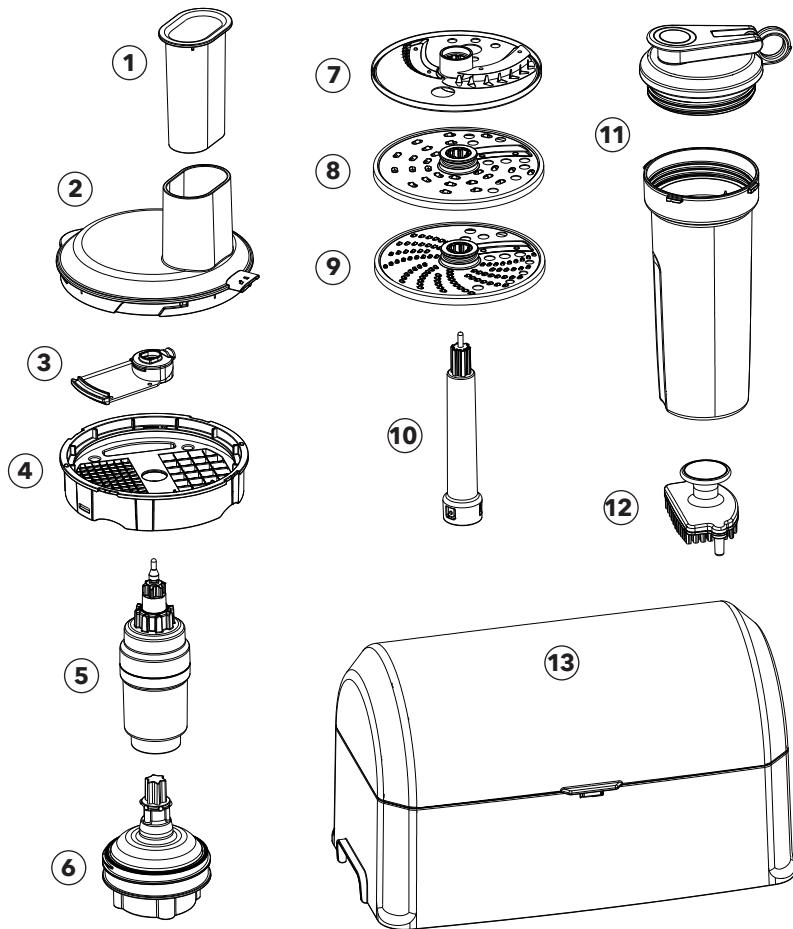
# Familiarícese su licuadora



- |                    |                   |
|--------------------|-------------------|
| 1. Blender lid     | 5. Blade assembly |
| 2. Pour spout      | 6. Appliance base |
| 3. Ingredient slot | 7. Écran tactile  |
| 4. Jar             |                   |

Le produit peut différer légèrement de celui qui est illustré.

# Accessoires

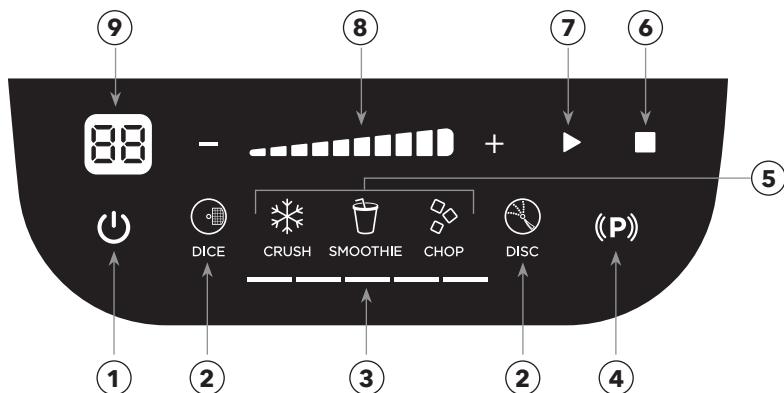


1. Food Processor Pusher
2. Food Processor Lid
3. Dicing Blade
4. Dicing Disc (2 sizes)
5. Dicing Shaft
6. Food Processor Base
7. Julienne disc (2 sided)\*
8. Large Shredding/Thick Slicing Disc (2 sided)\*
9. Fine Shredding/Thin Slicing Disc (2 sided)
10. Blade Shaft
11. Personal Blender Jar with Lid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

\*Only included with the BL7019-3MPTV model.

Accessoire	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

# Écran tactile



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 (1) illuminates when the unit is plugged in and in standby mode. Press (1) 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** more than 2 minutes in total. This helps break up ice and distribute the ingredients.

Appuyer arrêt (■) pour arrêter le mélangeur

# Utilisation

## Tableau des Contrôles

FONCTION	UTILISATION
<b>CRUSH (SMART SENSING)</b>	Used for crushing ice and frozen food.
<b>SMOOTHIE (SMART SENSING)</b>	Used for making fruit smoothies and protein drinks.
<b>CHOP (SMART SENSING)</b>	Used to chop fruits and vegetables, cooked meats, and nuts, coarse-to-fine. Chops up to 2 cups frozen food or ice. Add liquid for larger volume ice crushing.
<b>IMPULSION (CONTRÔLE MANUEL)</b>	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.
<b>+/- CURSEUR DE VITESSE (CONTRÔLE MANUEL)</b>	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.
<b>DICE</b>	Used for dicing foods such as cheese or ham for perfect cubes.
<b>DISC</b>	Used for slicing foods like carrots or shredding foods such as cabbage.

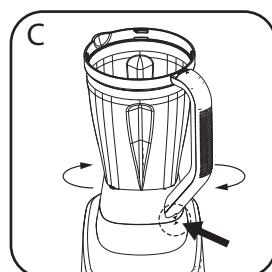
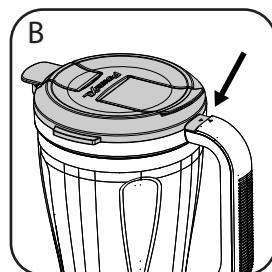
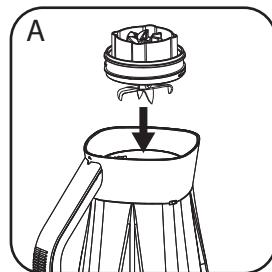
# Utilisation

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



## Utilisation du Mélangeur

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

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

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

# Utilisation

---

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

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

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

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

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

6. S'assurer que les lames ont complètement cessé de tourner avant de tenter de retirer le récipient de la base.

7. Pour retirer le récipient, tourner dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, le saisir par sa poignée et le lever.

8. Retirer le couvercle pour servir.

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

## Using the personal blender jar

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

- 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

# Utilisation

---

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.

## Conseils et Astuces

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

### NE METTRE AUCUN DES ÉLÉMENTS SUIVANTS DANS LE MÉLANGEUR :

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

# Utilisation

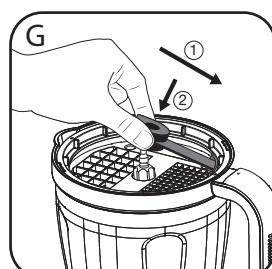
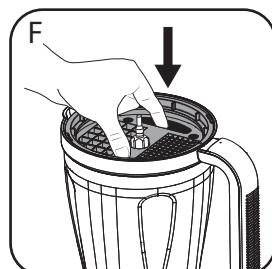
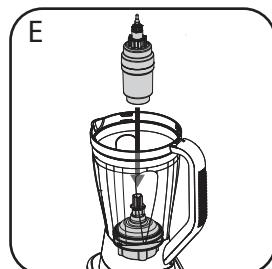
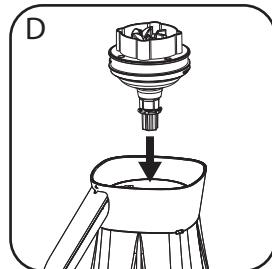
## Dicing disc assembly

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.

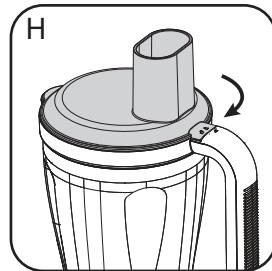
9. Insert the curved plastic edge under the outer edge of the dicing disc. Place the center of the blade down onto the dicing shaft and push down until it snaps into place (G).

**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.



# Utilisation

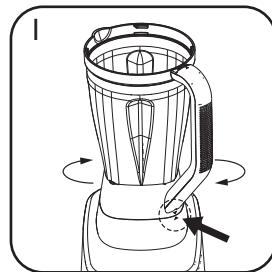
10. Place food processor lid onto jar by aligning tabs and then lock into place by rotating clockwise (H).  
The arrow (►) symbol and lock symbol (🔒) should align.
11. Unwrap power cord from storage area under the appliance base.
12. Place jar assembly onto the appliance base and turn clockwise until 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.

# Utilisation

## Dicing disc disassembly

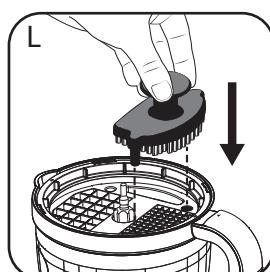
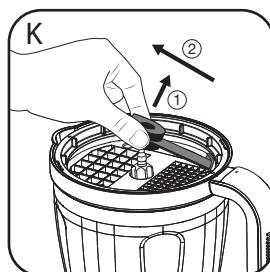
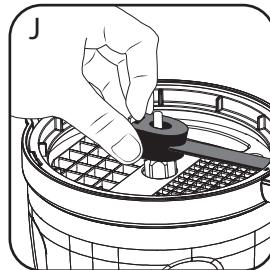
1. After dicing, turn the appliance off, unplug, and then remove lid.
2. Carefully pull the dicing blade lock into "open" position using the metal tab (J).
3. Lift the blade off the blade shaft first and then pull the curved edge up and away from the edge of the dicing disc (K).

**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.



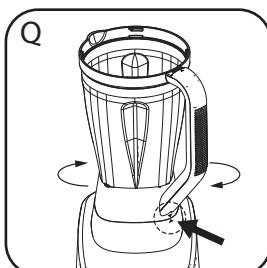
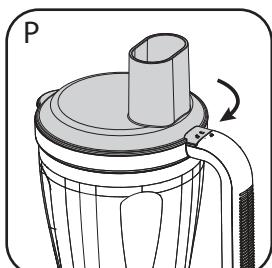
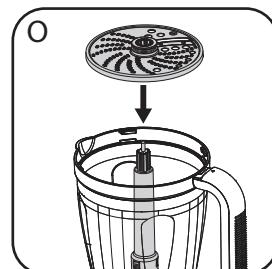
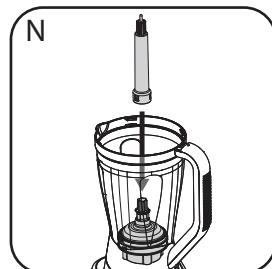
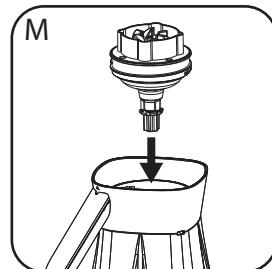
# Utilisation

## 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.



# Utilisation

---

## 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.

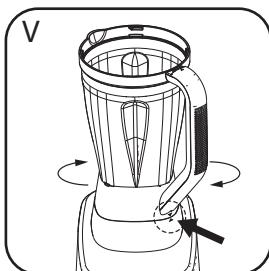
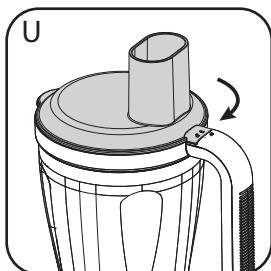
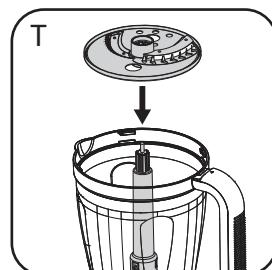
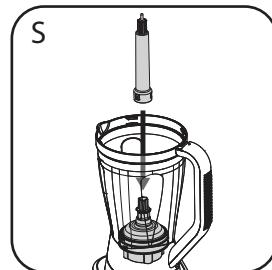
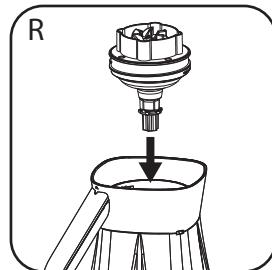
# Utilisation

## 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.



# Utilisation

---

## 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.

# Dépannage

---

## MESSAGES D'ERREUR

**"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.

# 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.

# 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 IMPULSION (**(P)**) pendant 30 secondes ou jusqu'à l'obtention de la consistance désirée. Pour obtenir une petite quantité, faire une demi-recette.

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.

# **PowerXL**

## MIXEUR/FOOD PROCESSOR

AVEC TECHNOLOGIE SENSIMAX™

[www.powerxl.site](http://www.powerxl.site)

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

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

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

Made in China.

T22-9003996-A  
30573 E/S/F