the Q™

Instruction Book - BBL820

Breville®

Contents

2 Breville Recommends Safety First
8 Components
10 Functions
12 Tips
13 Blending Chart
15 Troubleshooting
16 Care & Cleaning

BREVILLE RECOMMENDS SAFETY FIRST

At Breville we are very safety conscious. We design and manufacture consumer products with the safety of you, our valued customer, foremost in mind. In addition we ask that you exercise a degree of care when using any electrical appliance and adhere to the following precautions.

IMPORTANT SAFEGUARDS

READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USE AND SAVE FOR FUTURE REFENCE

- Remove and discard all packaging materials and stickers before first use.
- To avoid choking hazard for young children, remove and safely dispose the protective cover fitted on the power plug.
- This appliance is for household only. Do not use it in moving vehicles or boats, do not use it outdoors, and do not use it for anything other than its intended use. Misuse can cause injury.
- Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
- This appliance can be used by persons with reduced physical, sensory

or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved.

- Do not use the appliance near the edge of a countertop or table. Ensure the surface is level, clean and free of water and other substances. Please be aware that vibration during use may cause the appliance to move.
- Do not use the appliance on (or close to) a hot gas or electric burner, or where it could touch a heated oven or surface.
- Do not allow the cord to hang over the edge of a countertop, or to become knotted.
- To avoid electric shock, do not immerse the cord, plug or motor base in water (or other liquids).
- This appliance is equipped with a power cord having a grounding wire with a grounding plug. The appliance must be grounded using a 3-hole properly grounded outlet. In the event of an electrical short circuit, grounding reduces the risk of electrical shock.
- If the power outlet is a standard 2-prong wall outlet, it is your personal responsibility and obligation to have it replaced with a properly grounded 3-prong wall outlet. Do not, under any circumstances, cut or remove the third (ground) prong from the power cord or use an adapter.
- In order to avoid the possible hazard of the blender starting by itself due to inadvertent resetting of the overload protector on the motor, do not attach an external switching device (such

as a timer) or connect the blender to a circuit that can regularly switch the blender on and off.

- Do not operate appliance with a damaged cord or plug, or after appliance malfunctions, or if dropped or damaged in any way. Immediately cease use of the appliance and visit www.Breville.com or call Breville Consumer Support for examination, repair or adjustment.

SAFEGUARDS FOR YOUR BLENDER

- Wash the blender jug with warm soapy water before first use.
- Use only the blender jug and lid that is supplied with this blender. The use of attachments, including canning jars or accessories not manufactured or specified by Breville may cause the risk of fire, electrical shock, or injury.
- Always ensure the blender is assembled properly before using. Lid must be firmly secured to the jug before operation to ensure internal contents do not escape, spray or overflow.
- Always ensure the appliance is properly assembled as per instruction before use. Using the appliance without being properly assembled may cause product malfunction, product damage or pose safety risk including personal injury.
- If the motor is straining under a heavy load, do not operate continuously for more than 10 seconds. Allow the motor to rest for 1 minute between uses on heavy loads. Note that none of the recipes in these instructions are considered a heavy load.
- Do not leave the blender unattended when in use.
- Flashing light indicates ready to operate. Avoid

any contact with blades or moving parts.

- Keep hands, fingers, hair and clothing away from the blender during use. Always turn blender off and unplug at the wall before reaching inside.
- Be careful when handling the blender jug as the blades are very sharp. Be careful when emptying the jug and during cleaning. Mishandling of the blades may cause injury.
- Do not remove the jug from the motor base while blender is in use.
- The blender is intended for food or drinks preparation. Do not use for anything other than food or drinks. Do not operate without any ingredients in the blender jug.
- Never attempt to operate with damaged blades, or with utensils, or any foreign objects inside the blender jug.
- To reduce the risk of severe injury to persons or damage to the blender, keep hands and utensils out of the jug while blending. The tamper provided can be used, provided the main lid is in place.
- Be careful if hot liquid is poured into the blender, as it can be ejected out of the jug due to sudden steaming.
- When blending hot liquids ensure inner measuring cap is in place. Cap will protect from splashing of hot liquids during blending and includes vents designed to relieve pressure and avoid steam build up.
- When blending hot liquids, do not exceed the hot liquids maximum of 40oz. (1.2L).
- Be careful removing the lid after blending hot liquids, as steam traps can form in the liquid and be ejected out of the jug.
- Do not put the blender jug in extremes of heat or cold, for example placing a cold jug into hot water, or vice versa.
- Before moving the blender,

cleaning or putting it away for storage, always turn blender off and unplug at the wall.

- Strictly observe the reduced capacity limit for blending hot ingredients. Failing to follow this instruction may cause personal injury by hot liquid burn.
- Never blend hot ingredients/liquid using the vacuum blending feature. (Vacuum blending is an optional feature achieved through using the Breville vacuum pump supplied separately.)
- Never use attachments or accessories that are not supplied with this product or authorised by Breville to be used on this product. Failing to follow this instruction may cause product malfunction, product damage or even pose safety risk.
- For optional accessories authorised by Breville to be used on this product, please read all instructions supplied with the accessory in conjunction with the instructions contained in this booklet.

BREVILLE ASSIST™ PLUG

Your Breville appliance comes with a unique Assist™ Plug, conveniently designed with a finger hole to ease removal from the power outlet.

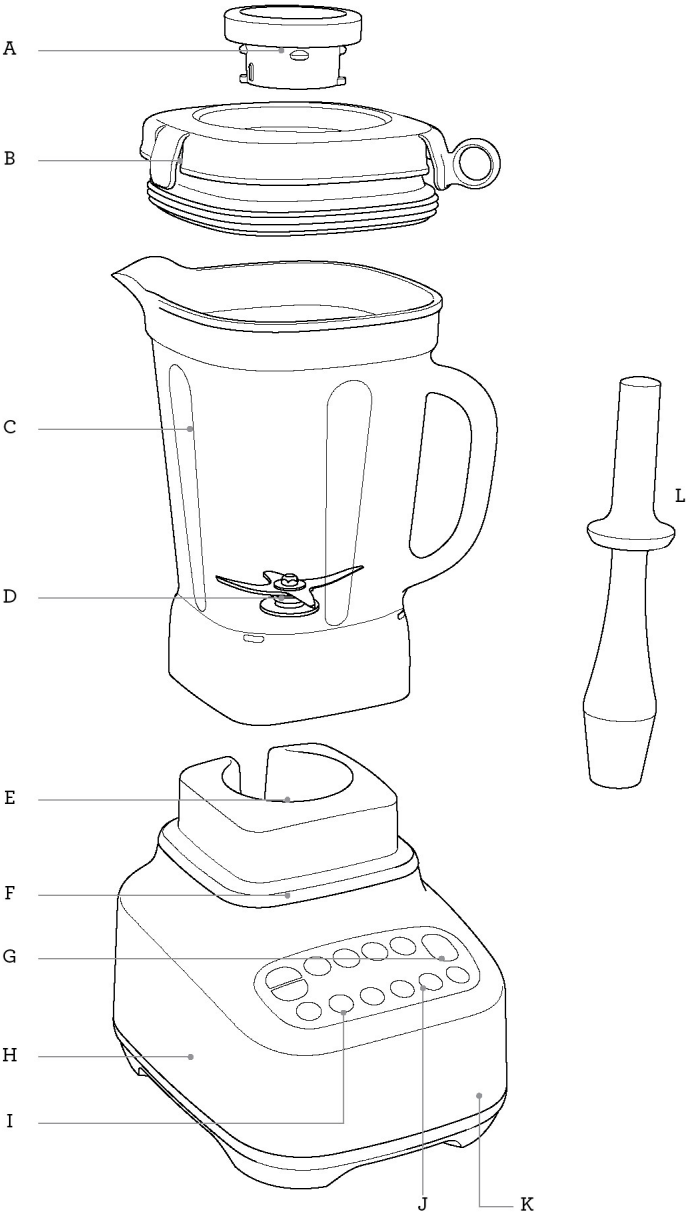
SHORT CORD INSTRUCTIONS

Your Breville appliance is fitted with a short power supply cord to reduce personal injury or property damage resulting from pulling, tripping or becoming entangled with a longer cord. If an extension cord is used, (1) the marked electrical rating of the cord set or extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance, (2) the cord should be arranged so that

it will not drape over the countertop or table-top where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally and (3) the extension cord must include a 3-prong grounding plug.

FOR HOUSEHOLD USE ONLY
SAVE THESE INSTRUCTIONS

Components



Components

A. Inner measuring cup
Removable for quick addition of ingredients.

B. High performance lid
Withstands high velocity tasks, and is designed to vent steam and prevent splatter.

C. 68 ounce BPA-Free* jug
Impact resistant, shatter proof and dishwasher safe.

D. Extra-wide, heavy duty blade and bowl system
Designed with 4 powerful stainless steel blades contoured to the base of the jug for maximum cutting power and processing results including liquid-free processing.

E. Heavy duty metal coupling
For durable and long lasting performance under demanding conditions.

F. Heavy duty 1800W motor
High velocity power combined with high torque for outstanding results.

G. LCD indicator with timer
Counts down for pre-programmed settings, and counts up for speed dial settings.

H. Durable base

I. 5 preset programs
Optimize the blender's capabilities for crushing ice, smoothies, green smoothies, soups and cleaning the jug.

J. 5 speed settings
Wide speed range for convenient speed selection.

K. Overload protection
Resettable thermal fuse for motor protection.

* Breville makes its BPA Free claim for this product based on independent laboratory testing performed for all the food contact plastic materials of the product per EU Commission Regulation No 10/2011. BPA Free Material is used in all parts that come into contact with food.

ACCESSORIES

L. Tamper
Helps make frozen desserts, nut butters and dips by pushing thick foods directly into the blades. Always use tamper with the blender lid on (inner cap removed).

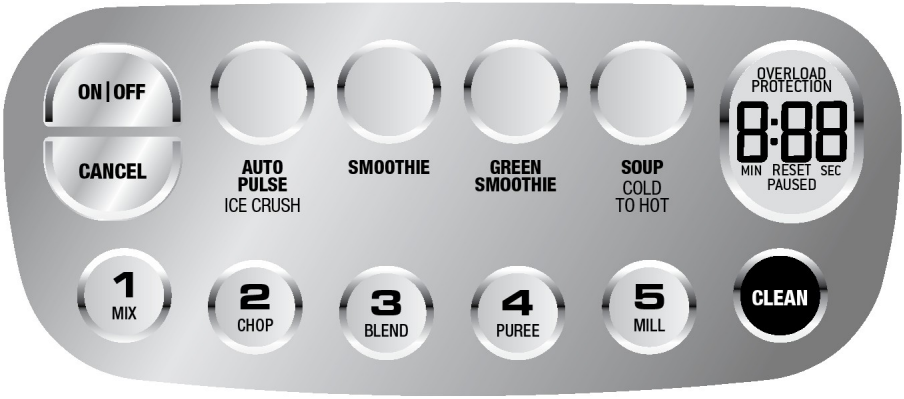
COPOLYESTER MATERIAL

This blender jug is made with copolyester, which is a tough, BPA – Free polymer used to make housewares products that can stand up to extreme use and repeated dishwasher cleaning. Products made from copolyester are impact resistant and shatter resistant and stay clear and durable even after hundreds of cycles in the dishwasher.

BREVILLE ASSIST™ PLUG

Your Breville appliance comes with a unique Breville Assist™ Plug, conveniently designed with a finger hole for easy removal from the wall outlet.

Functions



GETTING STARTED

Ready mode

Press ON | OFF button to power the unit to READY mode.

Sleep

After 2 minutes of inactivity, LCD powers off, and the ON | OFF button flashes red.

After 5 minutes of inactivity, the blender turns power OFF. Press the ON | OFF button to reactivate the blender.

CANCEL

The CANCEL function stops the pre-set program or selected speed setting and sets the time to 0.

Speed Control Selection

There are 5 electronic speed buttons from MIX through to MILL.

MIX combines more delicate foods with a folding motion, and is good for combining wet and dry ingredients.

MILL is the fastest setting and is ideal for breaking down ingredients to mill grain to flour, make nut milk and other finely blended mixtures.

Select the required speed (1 to 5) by pressing the corresponding speed button.

WARNING

Never blend boiling hot liquids. Allow temperature of ingredients to cool down to room temperature before placing into blender jug.

PRESET PROGRAMS

PULSE | ICE CRUSH

A program of continuous pulsing designed to chop food into an even consistency or crush ice cubes.

SMOOTHIE

For dairy-based smoothies. A combination of speeds and pulses designed to combine and aerate ingredients into a smooth and creamy texture.

GREEN SMOOTHIE

For blending whole fruits/vegetables into a smooth beverage. A combination of high speed profiles breaks down tough fibres into very fine particles. Use the tamper if necessary.

SOUP

This program is exclusively for creating a Cold to Hot Soup – turning whole ingredients at room temperature into a smooth, hot soup. Primarily a high speed program, the program will finish with a slow stir to remove steam bubbles.

NOTE

Raw foods such as meats and seafood need to be cooked prior to using the SOUP program.

WARNING

Do not add hot ingredients when using the SOUP program.

CLEAN

Use to remove most of the ingredients off the blender walls and blades. Add 4 cups of warm soapy water to the blender jug and press the CLEAN button.

For harder to clean, sticky or thick ingredients, add ½ teaspoon of liquid dish detergent for extra cleaning power. For best results, clean the blender jug this way immediately after use.

NOTE

If the blender is running and you press a different preset button, it will switch to that program without stopping. If a program is running and you press the same program button again, it will pause that program and timer. To resume press the same program button again.

Tips

- The inner measuring cap can be removed to add oils/liquids or other ingredients during blending. Extreme care must be taken as depending on the mixture volume and speeds of operation, splashes can eject from the lid. We do not recommend removing the inner measuring cap when blending hot liquid.
- Do not exceed the maximum mark when adding foods and liquids into the blender.
- Run the blender only for the appropriate amount of time required – do not over blend ingredients.
- Use the PULSE | ICE CRUSH button when food is too thick or coarse to circulate within the blender jug.
- The tamper accessory can be used during blending by removing the inner measuring cap. Always make sure the main lid stays firmly in place.
- Ingredients may stick to the sides of the blender jug. To push food back onto the blades with the main lid on (inner cap removed), use the tamper provided to scrape down the sides of the jug, and continue blending.
- If any moisture or liquid spills on top of the motor base during blending, turn the blender off and unplug from the outlet. Remove the blender jug, and wipe motor base immediately with a dry cloth or paper towel.
- The maximum amount of ice cubes that the blender can process in the jug is 8 ounces (225g). That's approximately 10 ice cubes.
- Thicker mixtures puree more efficiently if the jug is ¼ to ½ full.
- Do not use metal utensils, as they may damage the blades or blender jug.
- Dates and other dried fruits may vary in hardness and moisture content. If adding dried fruits to smoothies, use the tamper for the first 15–20 seconds of the SMOOTHIE or GREEN SMOOTHIE setting.
- To make nut milks, add 1–2 cups of raw or soaked/drained nuts. Add 4 cups of purified water, and process on MILL for 1 minute. Strain through a nut milk bag (or muslin/cheesecloth) over a large bowl or jug. Close bag and squeeze the pulp in the bag to extract as much milk as you can.
- To soak or not to soak nuts? This is a personal preference and you can make nut milks with unsoaked or soaked almonds. Almonds are a great source of protein however they contain a naturally occurring compound that may prevent our enzymes from digesting the nuts effectively. Try soaking nuts overnight to help break down the compound. Always rinse and drain soaked nuts before use.
- Roasting nuts to make nut butter allows their natural oils to be released during blending, and enriches the flavor. Some nuts, such as almonds and hazelnuts, have a lower oil content. Add rice bran, macadamia or coconut oil when blending, if needed.
- Freshly milled whole grain flour does not keep as long as commercial flours. This is because the inner layers of the grain contain rich oils, which can become rancid over time with exposure to heat and moisture. Always store your flour in an airtight container in a cool, dry place. Flour can be stored in the refrigerator or freezer in warm/humid climates.
- Corn, soy beans and some other dried legumes and grains vary in their moisture content, and may not circulate properly during milling. Use the tamper during milling to assist with circulation.
- To remove any food that cannot easily be scraped out from under the blades, replace lid and turn blender back on high speed for 4–5 seconds to spin foods out from under blades.

Blending Chart

FOOD	PREPARATION & USAGE	QUANTITY	FUNCTIONS	TIME
Grains & seeds	Mill into flour. Use in bread, pizza doughs, cakes, muffins and flour batters.	1⅓–3⅓ cups 250g–600g	MILL speed	30–60 secs
Dried beans, grains & corn e.g. wheat, garbanzo beans, corn kernels	Mill into flour. Use for breads, cakes, muffins, pancakes.	1¼–3cups 250g–630g	MILL speed	30–60 secs
Spices	To make ground spices. Use whole spices except for cinnamon sticks that need to be broken half. Store in airtight containers.	Minimum ¼ cup 8–16 cinnamon sticks	MILL speed	20–30 secs
Raw nuts	To make nut meal. Use in cakes, cookies and muffins.	½–2½ cups 100g–500g	MILL speed	8–15 secs
Toasted nuts	To make nut butters and spreads.	1½–3 cups 300g–500g	PUREE speed with tamper	1 minute
Granulated sugar	Mill to make pure icing sugar or powdered sugar.	1–2 cup 200g–400g	MILL speed	15–30 secs
Raw vegetables	Peel and cut into ¾-inch (2cm) cubes. Finely chopped. Use for stuffing, filling, sauces, stews and casseroles.	8oz 225g	CHOP speed	4–6 secs
Graham crackers /cookies	Break cookies in half. Blend to form crumbs. Use for cheesecake crusts.	8oz 225g	PULSE | ICE CRUSH	20–30 secs

DRY MILLING

Please note that milling hard ingredients like spices, nuts, sugar, coffee, grains, etc. will cause scratching and clouding to the inside surfaces of the jug. This is a cosmetic result from milling these kinds of ingredients, and does not affect the performance of the jug.

Avoid over-processing spices though. Essential oils found in spices when combined with heat can damage the jug surface.

FOOD	PREPARATION & USAGE	QUANTITY	FUNCTIONS	TIME
Bread crumbs	Remove crusts. Cut bread into 1 inch (2½ cm) cubes. Use in crumb coatings, stuffings or in meatballs and meat patties.	(up to 5 slices) 120g–400g	MIX speed	20–30 secs
Mayonnaise	Mix the egg yolk, mustard and vinegar or lemon juice. Add oil slowly through the lid. Use for dressing.	Up to 4 egg yolks and 2 cups of oil.	MIX speed	1 min 30 secs
Hard cheeses (like Parmesan and Pecorino)	Cut into 1½ inch (3cm) cubes. Use in creamy sauces, pasta dishes.	4½ ounces Max 250g	CHOP speed	15–25 secs
Cream	Whip cream to firm peaks. Add sugar or vanilla before blending, if desired.	1–2½ cups 240–600mL	CHOP speed	25–60 secs

This blending chart should be used as a guide only.

Troubleshooting

Motor doesn't start or blade doesn't rotate	• Check the blender jug and lid are securely in place. • Check that the power plug is properly inserted into the power outlet. • Check the ON | OFF button and selected function button is illuminated.
Food is unevenly chopped	• Use the tamper when blending to help move the ingredients around. • Reduce the speed so the blades have more chance of grabbing the food. • This can happen when too much food is being blended at one time. Try a smaller amount, and work in batches if necessary. • The ingredients may be too large. Try cutting into smaller pieces. For best results, ingredients should be in pieces no larger than ¾-inch (2cm).
Food is chopped too fine or is watery	• Try blending for shorter period of time or slower speeds. • Use the PULSE | ICE CRUSH function for better control.
Food sticks to blade and jug	• The mixture may be too thick. Try adding more liquid and/or using a slower speed for blending.
Blender overloaded	• This blender has dual motor protection features to protect against over heating and/or over current use. When activated OVERLOAD PROTECTION will flash on the LCD and the blender will be inoperable. • If activated, turn the blender off by pressing the ON | OFF button on the control panel, and unplug the blender. On the underside of the unit is a red RESET button. Press the Button to reset the unit. Wait a few minutes then re-plug and power ON the blender. • If OVERLOAD PROTECTION is still flashing, repeat and leave the blender to cool down for at least 20–30 minutes. Once OVERLOAD PROTECTION has disappeared from the screen the blender is ready to be used again. • We recommend blending in smaller batches, or cutting ingredients into smaller pieces.

Care & Cleaning

Jug and Lid

To avoid food drying on blades, jug and lid, follow the below steps as soon as possible after use:

- Rinse most of the ingredients off the jug and lid.
- Add 4 cups (around 1L) of warm water and 1–2 drops of detergent and press the CLEAN button.
- Rinse the jug and lid again and/or wash separately in warm soapy water with a soft cloth or bottle brush.

WARNING

Oils in citrus rind can damage the material of the jug if left to sit on the jug for too long. Always clean your blender jug immediately after processing citrus rind.

Sanitizing

The recommended sanitizing solution is 1½ tsp (7.5mL) of household bleach in 2 quarts (2L) of clean, cool water, mixed according to the recommended instructions on the bleach container. To sanitize, follow the below steps:

1. After performing the auto clean cycle as per the instructions above, add half of the recommended sanitizing solution (1 quart/1L) to the jug. Secure the lid and inner lid and press CLEAN to run a sanitizing clean cycle.
2. Allow to stand for 1 minute, then empty solution.
3. To sanitize the lid and tamper soak them in 1 quart (1L) of the sanitizing solution mixture for 2 minutes.
4. Place the empty jug and lid back on blender base and run on manual speed MIX for 10-20secs to remove any excess moisture from the blade area.
5. Wipe the exterior of the lid, jug and base with a soft cloth dampened with the sanitizing solution.
6. Do not rinse after sanitizing. Allow to air dry before storage. Rinse with clean water prior to next use.

Motor base

To clean the motor base, wipe with a soft, damp cloth then dry thoroughly. Wipe any excess food particles from the power cord.

Cleaning agents

Do not use abrasive scouring pads or cleaners on either the motor base or the jug, as they may scratch the surface. Use only warm soapy water with a soft cloth.

Dishwasher

The blender jug, tamper and lid can be washed in the dishwasher on a standard wash cycle. Jug can be placed on the bottom shelf, however the tamper and lid should be washed on the top shelf only.

Stubborn food stains and odors

Strong smelling foods such as garlic, fish and some vegetables such as carrots may leave an odor or stain on the blender jug and lid. To remove, soak blender jug and lid for 5 minutes in warm soapy water. Then wash with a mild detergent and warm water, rinse well and dry thoroughly. Store jug with the lid off.

Storage

Store your blender upright with the blender jug assembled on the motor base, or beside it. Do not place anything on top. To allow air to circulate, keep the lid off.

Dry milling

Please note that milling hard ingredients like spices, nuts, sugar, coffee, grains, etc. will cause scratching and clouding to the inside surfaces of the jug.

This is a cosmetic result from milling these kinds of ingredients, and does not affect the performance of the jug.

the Q™

Manuel d'instructions - BBL820

Breville®

Table des matières

18 Breville vous recommande la sécurité avant tout
24 Composants
26 Fonctions
28 Trucs
29 Tableau de mélange
31 Guide de dépannage
32 Entretien & nettoyage

BREVILLE VOUS RECOMMANDE LA SÉCURITÉ AVANT TOUT

Chez Breville, la sécurité occupe une place de choix. Nous concevons et fabriquons des produits de consommation sans jamais perdre de vue la sécurité de notre précieuse clientèle. De plus, nous vous demandons d'être très vigilant lorsque vous utilisez un appareil électrique et de respecter les mesures de sécurité suivantes.

IMPORTANTES MESURES DE SÉCURITÉ

LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT USAGE ET CONSERVEZ-LES À TITRE DE RÉFÉRENCE

- Retirez et jetez tout le matériel d'emballage et les étiquettes avant la première utilisation.
- Pour éviter tout risque de suffocation chez les jeunes enfants, retirez et jetez en lieu sûr l'enveloppe protectrice recouvrant la fiche d'alimentation.
- Cet appareil est conçu pour usage domestique seulement. Ne l'utilisez pas dans un véhicule ou un bateau en mouvement, ni à l'extérieur ou à d'autres fins que celles pour lesquelles il a été conçu. Une mauvaise utilisation peut entrainer des blessures.
- Surveillez attentivement les enfants qui utilisent ou sont à proximité de l'appareil.

- Cet appareil peut être utilisé par des personnes avec facultés physiques, sensorielles ou mentales réduites ou manque d'expérience ou de connaissance du produit, pourvu qu'elles aient été supervisées ou initiées à l'usage sécuritaire de l'appareil et comprennent les risques qui s'ensuivent.
- N'utilisez pas l'appareil sur le bord d'un comptoir ou d'une table. Assurez-vous que la surface de travail est plane, propre et exempte d'eau ou de toute autre substance. Veuillez noter que la vibration causée par le fonctionnement de l'appareil peut le faire bouger.
- N'utilisez pas l'appareil sur (ou près) d'un brûleur à gaz ou électrique ou à un endroit où il pourrait toucher un four ou une surface chaude.
- Ne laissez pas le cordon pendre d'un comptoir ou se nouer.
- Pour éviter tout risque d'électrocution, n'immergez pas le cordon, la fiche ou le socle motorisé dans l'eau (ou tout autre liquide).
- Cet appareil est équipé d'un cordon d'alimentation muni d'un fil de mise à la terre et d'une fiche reliée à la terre. L'appareil doit être relié à la terre en utilisant une prise électrique à trois alvéoles correctement reliée à la terre. Dans le cas d'un court-circuit, la mise à la terre réduira le risque de choc électrique.
- Si la prise électrique est standard à deux alvéoles, il est de votre responsabilité et obligation de la faire remplacer par une prise à trois alvéoles correctement reliée à la terre. Ne tentez d'aucune façon de couper ou enlever la troisième broche du cordon d'alimentation ou utiliser un adaptateur.
- Afin d'empêcher le mélangeur de démarrer de lui-même en raison d'une réinitialisation accidentelle

du limiteur de surcharge du moteur, ne reliez pas l'appareil à un dispositif de commutation externe (tel qu'une minuterie) ou ne le branchez pas sur un circuit qui peut mettre régulièrement le mélangeur en marche et l'arrêter.

- Ne faites pas fonctionner l'appareil si le cordon ou la fiche sont endommagés, s'il fonctionne mal, a subi une chute ou est endommagé de quelque façon. Cessez immédiatement l'utilisation de l'appareil et visitez www.Breville.com ou contactez l'équipe de soutien aux consommateurs pour le faire examiner, réparer ou ajuster.

PRÉCAUTIONS POUR VOTRE MÉLANGEUR

- Avant la première utilisation, lavez le récipient du mélangeur à l'eau chaude savonneuse.
- Utilisez uniquement le récipient et le couvercle fournis avec ce mélangeur. L'utilisation d'accessoires non fabriqués ou spécifiquement non recommandés par Breville peut provoquer un risque d'incendie, d'électrocution ou de blessure.
- Assurez-vous que le mélangeur est correctement assemblé avant de l'utiliser. Le couvercle doit être fermement fixé au récipient avant la mise en marche pour éviter que le contenu ne s'échappe, soit projeté hors du récipient ou déborde.
- Assurez-vous toujours de bien assembler l'appareil avant de l'utiliser, tel que stipulé dans les instructions. Un assemblage incorrect peut entraîner un dysfonctionnement de l'appareil, l'endommager ou même présenter un risque pour la

sécurité, y compris des blessures corporelles.

- Si le moteur est mis à rude épreuve sous une lourde charge, ne faites pas fonctionner l'appareil en continu pendant plus de 10 secondes. Laissez le moteur reposer pendant une minute entre chaque utilisation de lourdes charges. Notez qu'aucune des recettes de ce manuel n'est considérée comme une lourde charge.
- Ne laissez pas le mélangeur sans surveillance lorsqu'il fonctionne.
- Le voyant clignotant indique que l'appareil est prêt à fonctionner. Évitez tout contact avec les lames ou les pièces mobiles.
- Gardez les mains, doigts, cheveux et vêtements loin du mélangeur pendant l'utilisation. Éteignez toujours l'appareil et débranchez-le avant de retirer les aliments du récipient.
- Soyez prudent lorsque vous manipulez le récipient, car les lames sont très affûtées. Usez de prudence lorsque vous videz le récipient de son contenu ou lors du nettoyage. Une mauvaise manipulation peut causer des blessures.
- Ne retirez pas le récipient du socle motorisé durant le fonctionnement.
- Le mélangeur est destiné à la préparation d'aliments et de boissons et ne doit pas être utilisé à d'autres fins que celles-ci. Ne faites pas fonctionner l'appareil sans ingrédients dans le récipient.
- Ne tentez jamais de faire fonctionner le mélangeur avec les lames endommagées ou si des ustensiles ou autres objets sont dans le récipient.
- Pour réduire le risque de blessures graves ou de dommages au mélangeur, tenez les mains et les ustensiles

hors du récipient durant le mélange. La spatule racloir et le poussoir pour desserts glacés fournis peuvent être utilisés, pourvu que le couvercle principal soit en place.

- Soyez prudent lorsque vous incorporez du liquide chaud dans le récipient, car il peut éclabousser en raison de la vapeur soudaine s'en échappant.
- Lorsque vous mélangez des liquides chauds, assurez-vous que le bouchon-mesure est en place. Le bouchon protège contre les éclaboussures et est muni d'évents conçus pour évacuer la pression et éviter l'accumulation de vapeur.
- Lorsque vous mélangez des liquides chauds, n'excédez pas la ligne maximale de 1,2 L (40 oz).
- Usez de prudence lorsque vous retirez le couvercle après avoir mélangé des liquides très chauds, car la vapeur engendrée peut faire éclabousser les liquides hors du récipient.
- Ne soumettez pas le récipient à des conditions extrêmes de chaleur ou de froid, comme l'immerger dans l'eau chaude lorsqu'il est froid, et vice versa.
- Éteignez toujours le mélangeur et débranchez-le avant de le déplacer, le nettoyer ou le ranger.
- Observez strictement la limite de capacité réduite lorsque vous mélangez des ingrédients très chauds. Le défaut de respecter cette consigne peut causer des blessures et brûlures attribuables au liquide chaud.
- Ne mélangez jamais d'ingrédients ou de liquides très chauds si vous utilisez la fonction de mélange sous vide. (Le mélange sous vide est une fonction optionnelle obtenue en utilisant la pompe à vider Breville fournie séparément.)
- N'utilisez jamais de

pièces ou accessoires non fournis ou non autorisés par Breville pour être utilisés avec ce produit. Le défaut de respecter ces instructions peut entraîner un dysfonctionnement de l'appareil, l'endommager ou même présenter un risque pour la sécurité.

- Pour les accessoires optionnels autorisés par Breville pour être utilisés avec ce produit, veuillez lire toutes les instructions fournies avec lesdits accessoires, de même que les instructions incluses dans ce manuel.

FICHE ASSIST™ DE BREVILLE

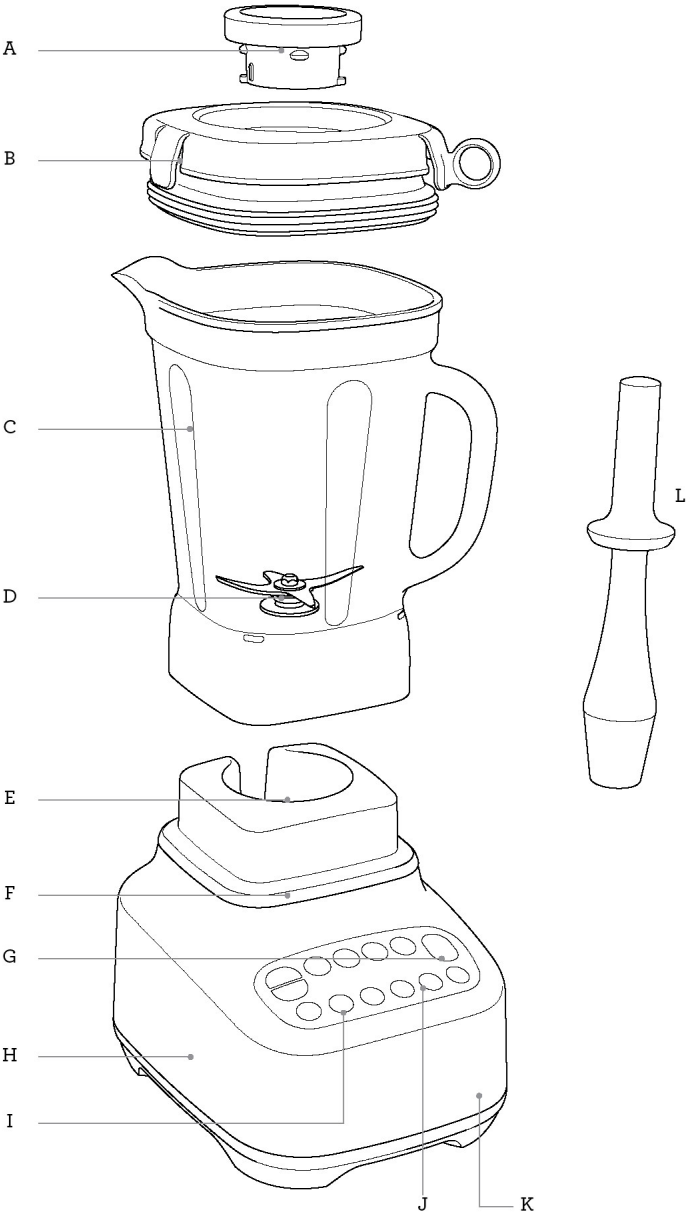
Votre appareil Breville est muni d'une fiche exclusive Assist™ conçue spécialement avec anneau pour laisser passer un doigt et faciliter le retrait de la prise électrique.

COURT CORDON D'ALIMENTATION

Votre appareil Breville est muni d'un cordon d'alimentation relativement court et très sécuritaire qui réduit le risque de blessures corporelles ou dommages pouvant être causés par le fait de tirer, trébucher ou s'enchevêtrer dans un cordon plus long. Si vous utilisez une rallonge: (1) sa puissance nominale doit être au moins équivalente ou supérieure à la puissance nominale de l'appareil; (2) la corde ne doit pas pendre d'un comptoir ou d'une table où de jeunes enfants pourraient s'y suspendre ou trébucher. (3) la corde doit être munie d'une fiche à trois broches reliée à la terre.

USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

Composants



Composants

A. Bouchon-mesure
Se retire pour l'ajout d'ingrédients durant le mélange.

B. Couvercle très résistant
Supporte les mélanges à grande vitesse et est muni d'évents pour évacuer la vapeur et éviter les éclaboussures.

C. Récipient de 2 L (68 oz) sans BPA*
Résiste aux chocs, aux craquelures et au lave-vaisselle.

D. Système de bol et lames très large et robuste
Muni de 4 puissantes lames en acier inoxydable profilées à la base du bol, pour un maximum de puissance, incluant la transformation d'aliments sans liquide.

E. Couplage en métal robuste
Pour une performance durable et de longue durée lors de mélanges plus épais.

F. Moteur robuste de 1800 Watts
Puissance à grande vitesse combinée à un couple élevé, pour des résultats exceptionnels.

G. Minuterie et affichage sur écran ACL
Compte à rebours pour réglages préprogrammés, et compte progressif pour réglages de sélecteur de vitesse.

H. Socle motorisé durable

I. 5 programmes préréglés
Optimisent la performance du mélangeur, pour glace broyée, smoothie, smoothie vert, soupe et nettoyage du récipient.

J. 5 réglages de vitesse
Large échelle de vitesse pour faciliter la sélection.

K. Protection contre les surcharges
Fusible thermique autoréarmable pour protéger le moteur.

* Breville allègue que ce produit est sans BPA sur la base de tests en laboratoire indépendant Vendue séparément effectués sur tous les matériaux en plastique de ce produit entrant en contact avec les aliments, conformément aux règlements de la Commission européenne no 10/2011. Matériaux sans BPA utilisés dans toutes les pièces entrant en contact avec les aliments.

ACCESSOIRES

L. Pilon
Facilite la préparation de desserts glacés, beurres de noix et trempettes en poussant les aliments épais directement dans les lames. Utilisez toujours le pilon avec le couvercle du mélangeur en place (sans le bouchon-mesure).

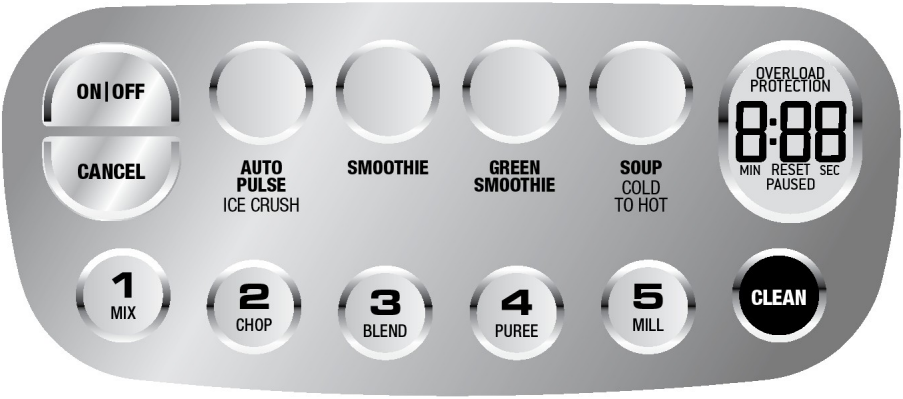
MATÉRIAU EN COPOLYESTER

Le récipient de ce mélangeur est fait de copolyester, polymère durable et sans BPA utilisé dans la fabrication de produits ménagers. Résiste à un usage extrême et à de multiples cycles au lave-vaisselle. Les produits faits de copolyester résistent aux chocs et aux craquelures et gardent leur durabilité et leur limpidité après des centaines de cycles dans le lave-vaisselle.

FICHE ASSIST™ DE BREVILLE

Votre produit Breville est équipé d'une fiche unique Assist™ conçue spécialement avec anneau pour retrait facile de la prise murale.

Fonctions



DÉMARRAGE

Mode «Prêt »

Appuyez sur MARCHE | ARRÊT pour mettre l'appareil en mode «Prêt».

Mode «Veille»

Après 2 minutes d'inactivité, l'écran ACL s'éteint et la touche MARCHE | ARRÊT clignote en rouge.

Après 5 minutes d'inactivité, le mélangeur s'éteint. Appuyez sur MARCHE | ARRÊT pour le faire redémarrer.

ANNULER

La fonction ANNULER arrête le programme préréglé ou le réglage de vitesse sélectionné et règle la minuterie à 0.

Sélecteur de vitesse

L'appareil est muni de 5 touches de vitesse électroniques allant de MIXER à MOUDRE.

MIXER combine les aliments plus délicats par mouvement de pliage, et convient aussi à mélanger les ingrédients humides et secs.

MOUDRE est le réglage le plus rapide. Il est idéal pour défaire les ingrédients, moudre les grains en farine, faire du lait de noix et préparer d'autres mélanges de fine texture.

Sélectionnez la vitesse requise (1 à 5) en appuyant sur la touche correspondante.

AVERTISSEMENT

Ne mélangez jamais de liquide bouillant. Laissez la température des ingrédients baisser avant de les mettre dans le récipient.

PROGRAMMES PRÉRÉGLÉS

PULSER | GLACE BROYÉE

Ce programme de pulsations continuelles est conçu pour transformer les aliments en une texture uniforme ou pour broyer les cubes de glace.

SMOOTHIE

Pour smoothies à base de produits laitiers. Combinaison de vitesses et de pulsations conçue pour mélanger et aérer les ingrédients afin d'obtenir une texture lisse et crémeuse.

SMOOTHIE VERT

Ce programme sert à transformer les fruits et légumes entiers en une texture lisse. Une combinaison de profils de vitesse brise les fibres coriaces en particules minuscules. Utilisez le pilon si les ingrédients se coincent.

DESSERT GLACÉ

Programme à haute vitesse qui transforme les fruits et légumes glacés en un dessert prêt à servir à la cuillère. Pour de meilleurs résultats, utilisez le pilon.

SOUPE

Ce programme est réservé exclusivement à la préparation de potage - de froid à chaud - transformant les ingrédients entiers à température ambiante en potage chaud et onctueux. Ce mode utilise d'abord la haute vitesse, puis se termine à basse vitesse pour remuer et éliminer les bulles de vapeur.

NOTE

Les aliments crus comme les viandes ou les fruits de mer doivent être cuits avant d'utiliser le programme SOUPE.

AVERTISSEMENT

N'ajoutez pas d'ingrédients chauds lorsque vous utilisez le programme SOUPE.

NETTOYAGE

Utilisez cette fonction pour nettoyer les parois du récipient et les lames. Ajoutez 4 tasses d'eau tiède savonneuse dans le récipient et appuyez sur la touche AUTONET. Si des ingrédients collants ou épais sont difficiles à nettoyer, ajouter ½ c. à thé de détergent liquide, cela facilitera le nettoyage. Pour de meilleurs résultats, lavez le récipient de cette façon immédiatement après usage.

NOTE

Si le mélangeur fonctionne à un programme et que vous appuyez sur la touche d'un autre programme, il passera à ce nouveau programme sans s'arrêter. Si un programme est en cours et que vous appuyez à nouveau sur la touche de ce même programme, le mélangeur fera une pause de programme et de minuterie. Pour reprendre l'opération, appuyez à nouveau sur la même touche.

Trucs

- Le bouchon-mesure se retire pour ajouter des liquides/huiles ou autres ingrédients durant le mélange. Soyez extrêmement prudent, car le volume (selon le cas) et la vitesse de fonctionnement peuvent faire éclabousser le mélange par le couvercle. Nous ne recommandons pas de retirer le bouchon-mesure lorsque vous mélangez des liquides chauds.
- N'excédez pas la marque maximum lorsque vous ajoutez des aliments et du liquide dans le mélangeur.
- Faites fonctionner le mélangeur le temps requis seulement - ne pas trop mélanger.
- Utilisez la touche PULSER | GLACE BROYÉE lorsque les aliments sont trop denses ou grossiers pour bien circuler dans le récipient.
- Le pilon peut être utilisé durant le mélange en enlevant le bouchon-mesure. Assurez-vous toujours que le couvercle principal reste fermement en place.
- Les ingrédients peuvent adhérer aux parois du récipient. Pour acheminer les aliments vers les lames, avec le couvercle en place mais sans le bouchon-mesure, utilisez le pilon fourni pour racler les parois du récipient, puis continuez à mélanger.
- Si de l'humidité ou du liquide apparaît sur le dessus du socle motorisé en cours de mélange, éteignez l'appareil et débranchez-le. Retirez le récipient et essuyez le socle motorisé avec un chiffon sec ou un essuie-tout.
- La quantité maximale de glaçons pouvant être traités dans le récipient est de 225 g (8 oz) (environ 10 glaçons).
- Les mélanges épais se transforment plus efficacement si le récipient est rempli au quart ou à la moitié.
- N'utilisez pas d'ustensiles de métal, car ils pourraient endommager les lames ou le récipient.
- Les dattes et autres fruits secs peuvent varier en dureté et en humidité. Si vous les ajoutez aux smoothies, utilisez le pilon durant les 15-20 premières secondes au réglage SMOOTHIE ou SMOOTHIE VERT.
- Pour faire du lait de noix, ajoutez 1-2 tasses de noix fraîches ou trempées/égouttées et 4 tasses d'eau purifiée, puis broyez au réglage MILL (moudre) durant 1 minute. Égouttez à travers un sac pour lait de noix (ou une mousseline/étamine) au-dessus d'un grand bol ou d'un récipient. Fermez le sac et pressez-le pour extraire le maximum de lait.
- Faire tremper ou non les noix? Cela dépend de vos goûts. Vous pouvez cependant préparer du lait d'amandes, qu'elles soient trempées ou non. Les amandes sont riches en protéines, mais elles contiennent un composé naturel pouvant empêcher nos enzymes de les digérer efficacement. Pour décomposer ce contenu, faites tremper les amandes toute la nuit. Bien rincer et égoutter avant de les utiliser.
- Si vous faites rôtir les noix avant de préparer le beurre de noix, les huiles naturelles se libéreront durant le mélange et enrichiront la saveur. Certaines noix, comme les amandes et les noisettes, ont une plus faible teneur en huile. Ajoutez du son de riz, du macadam ou de l'huile de noix de coco en mélangeant, si nécessaire.
- La farine de grains entiers fraîchement moulus ne se garde pas aussi longtemps que les farines commerciales. Les couches internes du grain ont une forte teneur en huile qui peut rancir au fil du temps, dû à l'exposition à la chaleur et à l'humidité. Gardez toujours votre farine dans un contenant hermétique et dans un endroit frais et sec. La farine peut être gardée au réfrigérateur ou au congélateur, si le climat est chaud et humide.
- La teneur en humidité du maïs, des fèves de soja et de quelques autres légumineuses et graines peut varier, les empêchant de circuler normalement durant le broyage. Utilisez le pilon durant le broyage pour faciliter la circulation des ingrédients.
- Pour retirer les aliments coincés sous les lames, replacez le couvercle et faites fonctionner l'appareil à haute vitesse durant 4-5 secondes pour dégager les aliments.

Tableau de mélange

ALIMENTS	PRÉPARATION & USAGE	QUANTITÉ	FONCTIONS	DURÉE
Céréales & grains	Moudre en farine. Utiliser pour pain, pâte à pizza, gâteaux, muffins et pâte à frire.	250 g–600 g 1⅓–3⅓ tasses	MILL (moudre)	30–60 secondes
Haricots secs, grains & maïs (blé, pois chiches, grains de maïs)	Moudre et mélanger à la farine. Utiliser pour pains, gâteaux, muffins et crêpes.	250 g–630 g 1¼–3 tasses	MILL (moudre)	30–60 secondes
Épices	Pour épices moulues. Utiliser des épices entières, sauf les bâtons de cannelle qui devront être brisés en deux. Garder dans des récipients hermétiques.	Minimum ¼ tasse 8–16 bâtons de cannelle	MILL (moudre)	20–30 secondes
Noix fraîches	Pour préparer la pâte d'amande. Utiliser dans les gâteaux, biscuits et muffins.	100 g–500 g ½–2½ tasses	MILL (moudre)	8–15 secondes
Noix grillées	Pour beurres de noix et tartinades.	300 g–500 g 1½–3 tasses	PURÉE avec pilon	1 minute
Sucre granulé	Moudre pour préparer le sucre à glacer ou sucre en poudre.	200 g–400 g 1–2 tasses	MILL (moudre)	15–30 secondes
Légumes crus	Peler et couper en cubes de 2 cm. Hacher finement. Utiliser dans les farces, sauces, garnitures, ragoûts et cocottes. et les plats en sauce.	225 g	CHOP (hacher)	4–6 secondes
Biscuits Graham	Briser les biscuits en deux. Mélanger pour former une chapelure. Utiliser pour la croûte de gâteau au fromage.	225 g	PULSER | GLACE BROYÉE	20–30 secondes

MOUTURE À SEC

Veuillez noter que moudre des ingrédients durs comme les épices, les noix, le sucre, le café, les grains, etc. égratignera et causera de l'opacité sur les parois internes du récipient.

Ce résultat découlant de la mouture de tels ingrédients est purement esthétique et n'affectera aucunement la performance du récipient.

Évitez de trop traiter les épices, car les huiles essentielles qu'elles contiennent, combinées à la chaleur, peuvent endommager la surface du récipient.

ALIMENTS	PRÉPARATION & USAGE	QUANTITÉ	FONCTIONS	DURÉE
Chapelure de pain	Retirer la croûte. Couper le pain en cubes de 2½ cm. Utiliser pour paner, farcir ou dans les boulettes ou galettes de viande.	120 g–400 g (jusqu'à 5 tranches)	CHOP (hacher)	20–30 secondes
Mayonnaise	Mélanger le jaune d'œuf, la moutarde et le vinaigre ou jus de citron. Verser l'huile en filet par le couvercle. Utiliser pour les vinaigrettes.	Jusqu'à 4 jaunes d'œufs et 2 tasses d'huile.	MIX (mélanger)	1 min 30 secondes
Fromages durs (comme Parmesan et Pecorino)	Couper en cubes de 3 cm. Utiliser dans les sauces crémeuses et les pâtes.	Maximum 250 g	CHOP (hacher)	15–25 secondes
Crème	Fouetter en pics fermes. Si désiré, ajouter le sucre ou la vanille avant de mélanger.	240–600 ml 1–2½ tasses	CHOP (hacher)	25–60 secondes

Ce tableau est à titre indicatif seulement.

Guide de dépannage

Le moteur ne démarre pas ou la lame ne tourne pas	• Vérifiez si le récipient et le couvercle sont bien en place. • Vérifiez si la fiche d'alimentation est bien insérée dans la prise murale. • Vérifiez si la touche MARCHE | ARRÊT et la touche de fonction sélectionnée s'allument.
Les aliments sont hachés inégalement	• Utiliser le pilon durant le mélange pour faciliter la circulation des ingrédients. • Réduire la vitesse pour que les lames puissent saisir les aliments. • Cela peut se produire lors du mélange d'une trop grande quantité d'aliments. Réduire la quantité et mélanger par portions. • Les ingrédients sont peut-être trop gros. Les couper en plus petits morceaux. Pour de meilleurs résultats, leur format ne devrait pas excéder 2 cm.
Les aliments sont hachés trop fin ou aqueux	• Mélanger un peu moins longtemps ou à des vitesses plus basses. • Pour un contrôle accru, utiliser la fonction PULSER | GLACE BROYÉE.
Les aliments collent à la lame et au récipient	• Le mélange est peut-être trop épais. Ajouter un peu de liquide et/ou utiliser une vitesse plus basse.
Le mélangeur est surchargé	• Ce mélangeur possède une fonction de protection du moteur qui le protège contre les surchauffes et/ou la surintensité. Lorsque cette protection est activée, le message OVERLOAD PROTECTION (protection contre les surcharges) clignotera sur l'écran ACL et le mélangeur ne pourra fonctionner. • Si le message OVERLOAD PROTECTION apparaît, éteindre le mélangeur (touche MARCHE | ARRÊT) et débranchez-le. Appuyer sur le bouton RESET qui se trouve sous l'appareil et réinitialiser le mélangeur. Attendre quelques minutes, puis le rebrancher et le faire redémarrer. • Si le message OVERLOAD PROTECTION clignote toujours, répéter l'opération et laisser le mélangeur refroidir au moins 20-30 minutes. Une fois le message disparu, l'appareil sera prêt à être réutilisé. • Nous vous recommandons de mélanger par portions ou couper les ingrédients en plus petits morceaux.

Entretien & nettoyage

Récipient et couvercle

Pour éviter que les aliments ne sèchent sur les lames, le récipient ou le couvercle, suivez la procédure ci-dessous dès que possible après utilisation:

- Rincez le récipient et le couvercle pour enlever les restes ingrédients.
- Ajoutez 4 tasses (1L) d'eau chaude et 1-2 gouttes de détergent liquide, puis appuyez sur la touche AUTO NET.
- Rincez le récipient et le couvercle ou lavez-les séparément à l'eau chaude savonneuse avec un chiffon souple ou un goupillon.

AVERTISSEMENT

Les huiles contenues dans le zeste d'agrumes peuvent endommager le matériau du récipient s'il est exposé au zeste trop longtemps. Nettoyez toujours le récipient de votre mélanger immédiatement après avoir traité le zeste d'agrumes.

Désinfection

La solution désinfectante recommandée est la suivante: 1½ c. à thé (7,5 ml) de javellisant domestique dans 2 pintes /2 L d'eau propre et froide. Mélangez le tout selon les instructions indiquées sur le contenant de javellisant. Pour désinfecter, suivez les étapes ci-dessous:

1. Après avoir effectué le cycle d'autonettoyage selon les instructions ci-dessus, versez la moitié (1 pinte / 1 L) de la solution désinfectante dans le récipient. Fixez le couvercle et le bouchon-mesure et appuyez sur AUTO NET pour exécuter un cycle de désinfection.
2. Laissez reposer 1 minute, puis videz la solution.
3. Pour désinfecter le couvercle et le pilon, faites-les tremper dans 1 pinte (1 L) de solution désinfectante durant 2 minutes.
4. Replacez le récipient vide et le couvercle sur le socle du mélangeur et faites fonctionner à la vitesse manuelle MIX durant 10-20 secondes pour enlever tout excès d'humidité sur les lames.
5. Essuyez l'extérieur du couvercle, du récipient et du socle avec un chiffon doux imbibé de la solution désinfectante.
6. Ne pas rincer après la désinfection. Laissez l'appareil à l'air libre avant de le ranger. Vous le rincerez à l'eau propre avant la prochaine utilisation.

Socle motorisé

Pour nettoyer le socle motorisé, essuyez-le avec un chiffon doux et humide, puis séchez-le soigneusement. Essuyez les particules d'aliments laissées sur le cordon d'alimentation.

Produits de nettoyage

N'utilisez pas de tampons à récurer ou nettoyants abrasifs sur le socle motorisé ou le récipient, car ils pourraient en égratigner la surface. Utilisez seulement de l'eau chaude savonneuse et un chiffon doux.

Lave-vaisselle

Le récipient , le pilon et le couvercle peuvent être lavés au cycle standard du lave-vaisselle. Le récipient peut être placé sur le plateau inférieur, cependant le couvercle et le pilon doivent être placés sur le plateau supérieur seulement.

Taches tenaces et odeurs

Les aliments à forte odeur comme l'ail, le poisson et certains légumes comme les carottes peuvent laisser une odeur ou tacher le récipient et le couvercle. Pour les éliminer, faites tremper le récipient et le couvercle pendant 5 minutes dans l'eau chaude savonneuse, puis lavez-les à l'eau tiède et un détergent doux. Bien rincer et sécher à fond. Rangez le récipient sans le couvercle.

Rangement

Rangez votre mélangeur à la verticale avec le récipient assemblé sur le socle motorisé ou à côté. Ne placez rien sur le dessus. Pour laisser l'air circuler, retirez le couvercle.

Mouture à sec

Veuillez noter que moudre des ingrédients durs comme les épices, les noix, le sucre, le café, les grains, etc. égratignera et causera de l'opacité sur les parois internes du récipient.

Ce résultat découlant de la mouture de tels ingrédients est purement esthétique et n'affectera aucunement la performance du récipient.

Notes

Notes

Breville Consumer Support

USA

Mail: Breville USA
19400 S. Western Ave
Torrance CA
90501-1119

Phone: 1-866-273-8455
1-866-BREVILLE

Web: **www.brevilleusasupport.com**

Canada

Mail: Breville Canada
3595 boulevard Côte-Vertu,
Saint-Laurent, Québec
H4R 1R2

Phone: 1-855-683-3535

Web: **www.breville.ca/support**

Breville

Breville is a registered trademark of Breville Pty. Ltd. A.B.N. 98 000 092 928.
Copyright Breville Pty. Ltd. 2018.

Due to continued product improvement, the products illustrated/photographed in this booklet may vary slightly from the actual product.

BBL820 USC B18