

the Q™



EN INSTRUCTION BOOK

FR-CA MANUEL D'INSTRUCTIONS

ES-MX MANUAL DE INSTRUCCIONES

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 REFERENCE

- 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 authorized 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 authorized 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

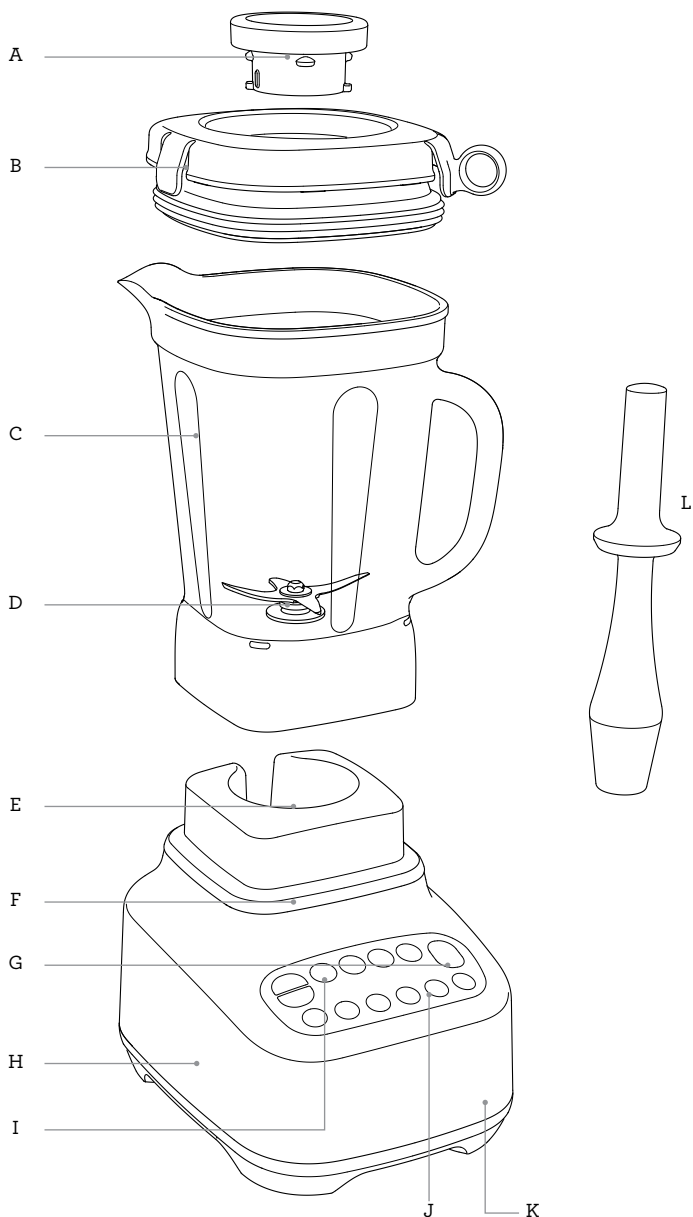
Your Breville appliance is fitted with a short power supply cord to reduce personal injury or property damage resulting from pulling, tripping or becoming entangled with a longer cord. If an extension cord is used, (1) the marked electrical rating of the cord set or extension cord should be at least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



Rating Information
120 V~ 60 Hz 1800 W



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. **4 pre-programmed settings**
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.

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.

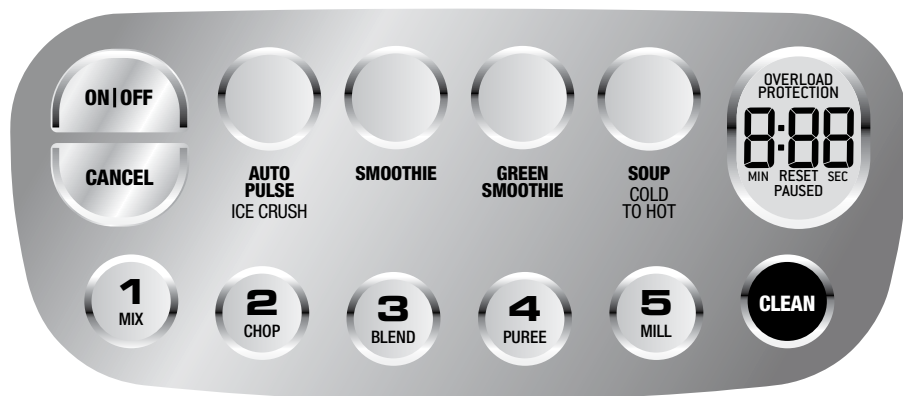
BREVILLE ASSIST™ PLUG

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

* 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.



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 $\frac{1}{4}$ to $\frac{1}{2}$ 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.	1½-3½ 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.	1¼-3 cups 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 $\frac{3}{4}$ -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 QTM



FR-CA MANUEL D'INSTRUCTIONS

Breville®



Table des matières

- 2 Breville vous recommande la sécurité avant tout
- 8 Composants
- 10 Fonctions
- 12 Trucs
- 13 Tableau de mélange
- 15 Guide de dépannage
- 16 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 entraîner 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. Utilisez 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.

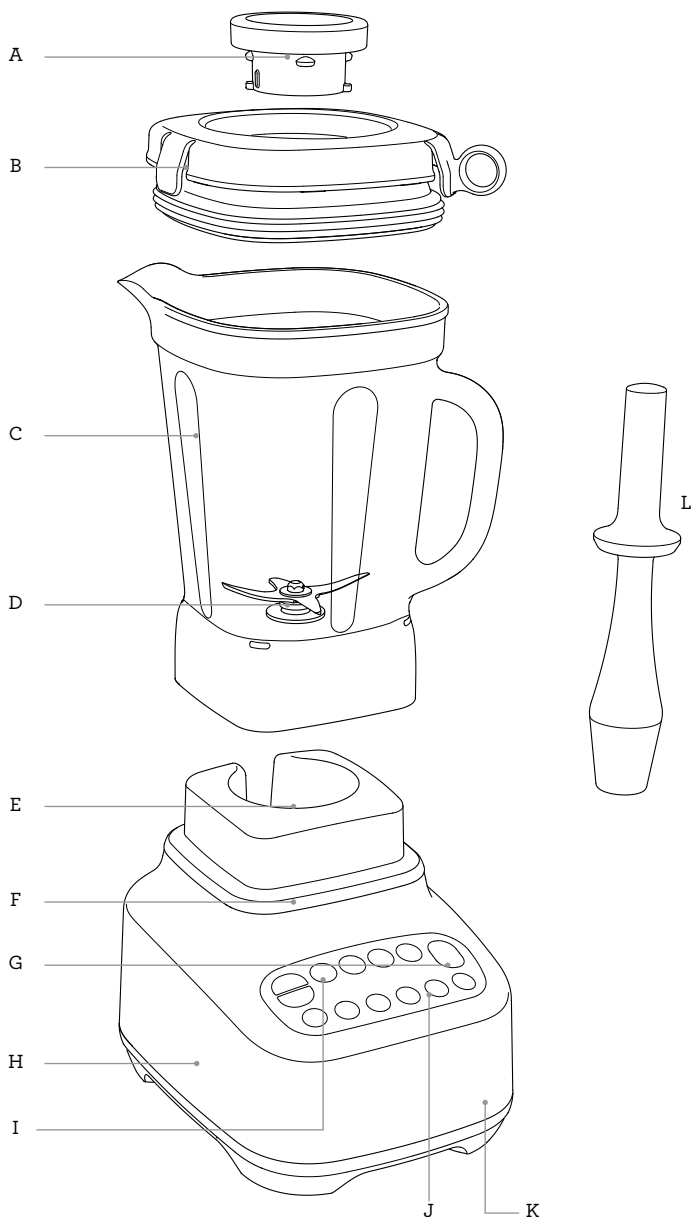
COURT CORDON D'ALIMENTATION

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



Informations énergétiques
120 V~ 60 Hz 1800 W



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. 4 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.

ACCESSOIRES

- L. Pilon**
Facilite la préparation de desserts glacés, beurrés 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.

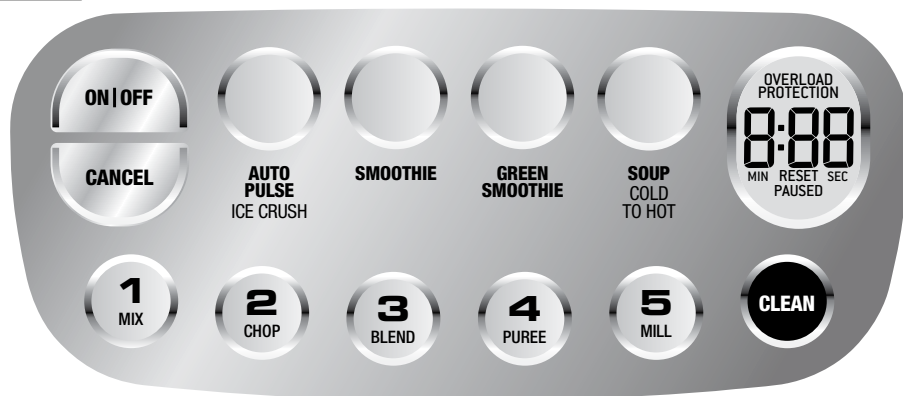
FICHE ASSIST™ DE BREVILLE

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

* 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.



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 continues 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 1½–3½ 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

Veillez 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 mélangeur 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. Remplacez 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 nettoyeurs 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

the Q™



ES-MX MANUAL DE INSTRUCCIONES

Breville®



Contenido

- 2 Breville recomienda anteponer la seguridad
- 8 Componentes
- 10 Funciones
- 12 Consejos
- 14 Tabla de mezclas
- 16 Solucionar problemas
- 17 Cuidado y limpieza

BREVILLE RECOMIENDA ANTEPONER LA SEGURIDAD

En Breville somos muy conscientes de lo importante que es la seguridad. La seguridad es nuestra prioridad a la hora de diseñar y fabricar productos para clientes como usted. En pos de su seguridad, le pedimos que ejerza suma precaución al usar cualquier aparato eléctrico y que cumpla con las siguientes precauciones.

CONSIDERACIONES IMPORTANTES

ANTES DE USAR ESTE EQUIPO, LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES Y GUÁRDELAS PARA FUTURAS CONSULTAS

- Retire y deseche todos los materiales de empaque y adhesivos antes del primer uso.
- Para evitar el peligro de asfixia en niños pequeños, retire y deseche de forma segura la cubierta protectora instalada en el enchufe.
- Este equipo es para uso exclusivo en el hogar. No use el equipo en un vehículo terrestre o marítimo en movimiento, al aire libre o para otro fin distinto al previsto. El mal uso puede causar lesiones.
- Supervise atentamente el uso de cualquier electrodoméstico por niños o en su presencia.

- Este equipo puede ser utilizado por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia y conocimiento si se les ha dado supervisión o instrucciones sobre el uso del equipo de manera segura y si comprenden los riesgos involucrados.
- No use el equipo cerca del borde de una mesa o mostrador. Asegúrese de que la superficie esté nivelada, limpia y libre de agua y otras sustancias. Tenga presente que la vibración durante el uso puede hacer que el equipo se mueva.
- No deje el equipo cerca o sobre un quemador eléctrico o a gas, ni donde pueda tocar un horno u otra superficie caliente.
- No permita que el cable cuelgue del borde de un mostrador o que se enrede.
- Para evitar descargas eléctricas, no sumerja ni el cable de alimentación, ni el enchufe ni el motor en agua u otros líquidos.
- Este equipo cuenta con un cable de alimentación compuesto por un cable de conexión a tierra y un enchufe de conexión a tierra. El equipo debe estar conectado utilizando un tomacorriente que disponga de una conexión a tierra apropiada de 3 agujeros. Si se produce una falla eléctrica, la conexión a tierra reduce el riesgo de una descarga eléctrica.
- Si la toma de corriente es un tomacorriente de pared estándar de 2 clavijas, es su responsabilidad personal y obligación reemplazarlo por un tomacorriente de pared de 3 clavijas debidamente conectado a tierra. Por ningún motivo corte o retire la tercera clavija (tierra) del cable de alimentación ni use un adaptador.
- Para evitar el posible peligro de que la licuadora

- arranque por sí sola debido al reinicio accidental del protector de sobrecarga en el motor, no conecte un dispositivo de conmutación externo (como un temporizador) ni conecte la licuadora a un circuito que pueda encender y apagar regularmente el aparato.
- No use el equipo si presenta daños en el cable de alimentación o el enchufe, si ha dejado de funcionar correctamente o si sufrió algún tipo de daño o caída. Suspenda inmediatamente el uso del equipo y visite www.Breville.com o contacte al Centro de servicios de Breville para que lo examinen, reparen o ajusten.
 - Use solo la jarra y la tapa que se incluyen con esta licuadora. El uso de aditamentos, tales como jarras de vidrio o accesorios no fabricados o indicados por Breville, puede provocar un riesgo de incendio, descarga eléctrica o lesiones.
 - Siempre asegúrese de que la licuadora esté correctamente ensamblada antes de usarla. La tapa debe estar firmemente asegurada a la jarra antes de la operación para asegurar que el contenido interno no se escape, rocíe o se desborde.
 - Siempre asegúrese de que el equipo esté ensamblado tal como se indica en las instrucciones antes de usarlo. El uso del equipo sin estar ensamblado correctamente puede causar un funcionamiento inapropiado del producto, ocasionar daños al producto o constituir un riesgo de seguridad que podría derivar en lesiones personales.

CONSIDERACIONES PARA SU LICUADORA

- Lave la jarra de la licuadora con agua jabonosa tibia antes del primer uso.

- Si el motor no está siendo capaz de procesar una carga pesada, no use el equipo continuamente durante más de 10 segundos a la vez. Permita que el motor descanse durante 1 minuto entre usos al procesar cargas pesadas. Tenga en cuenta que ninguna de las recetas en este manual de instrucciones se considera como carga pesada.
- No deje la licuadora sin supervisión mientras está en uso.
- La luz intermitente indica que el equipo está listo para funcionar. Evite cualquier contacto con cuchillas o partes móviles.
- Mantenga las manos, dedos, cabello y ropa alejados de la licuadora mientras se encuentre funcionando. Siempre apague la licuadora y desenchúfela del tomacorriente antes de manipular lo que esté en su interior.
- Tenga cuidado al manipular la jarra de la licuadora, ya que las cuchillas son muy afiladas. Tenga cuidado tanto al vaciar como al limpiar la jarra de la licuadora. La manipulación inapropiada de las cuchillas puede causar lesiones.
- No retire la jarra de la base del motor mientras la licuadora esté en uso.
- La licuadora está destinada a la preparación de comidas o bebidas. No use la licuadora para otro fin que no sea preparar alimentos o bebidas. No haga funcionar la licuadora sin ingredientes en la jarra.
- Nunca intente hacer funcionar el equipo ni con cuchillas dañadas ni cuando haya utensilios u otros objetos dentro de la jarra.
- Para reducir el riesgo de lesiones graves a las personas o daños a la licuadora, mantenga las

manos y los utensilios fuera de la jarra mientras está en funcionamiento. Se puede usar el prensador provisto siempre que la tapa principal esté en su lugar.

- Tenga cuidado si se vierte líquido caliente en la licuadora, ya que puede salir expulsado de la jarra debido a la adición repentina de vapor.
- Al mezclar líquidos calientes, asegúrese de que el vaso medidor interno esté en su lugar. El vaso lo protegerá de posibles salpicaduras de líquidos calientes durante la mezcla, e incluye ventilaciones diseñadas para liberar presión y así evitar la acumulación de vapor.
- Al mezclar líquidos calientes, no exceda el máximo para líquidos calientes de 1.2 L (40 onzas).
- Tenga cuidado al quitar la tapa después de mezclar líquidos calientes, ya que pueden formarse trampas

de vapor en el líquido y ser expulsadas de la jarra.

- No ponga la jarra en condiciones de calor o frío extremas. Por ejemplo, no ponga la jarra fría en agua caliente, o viceversa.
- Siempre apague la licuadora y desenchúfela del tomacorriente antes de moverla, limpiarla o guardarla.
- Tenga en especial consideración que el límite de capacidad se reduce si se mezclan ingredientes calientes. El incumplimiento de estas instrucciones puede causar lesiones personales como quemaduras por líquidos calientes.
- Nunca mezcle ingredientes o líquidos calientes usando la función de mezclado al vacío una característica opcional que se logra mediante el uso de la bomba de vacío de Breville, que viene por separado).

- Nunca use accesorios o partes que no se suministren con este producto o que Breville no haya autorizado para usar en este producto. El incumplimiento de estas instrucciones puede causar un funcionamiento incorrecto del producto, daños, o incluso poner en riesgo la seguridad.
- Si va a utilizar accesorios opcionales autorizados por Breville con este producto, lea todas las instrucciones suministradas con el accesorio, además de las instrucciones contenidas en este manual.

ENCHUFE BREVILLE ASSIST™

Su equipo Breville incluye el conveniente enchufe Assist™, cuyo diseño con un orificio para el dedo permite desconectar el equipo de la toma de corriente de manera sencilla.

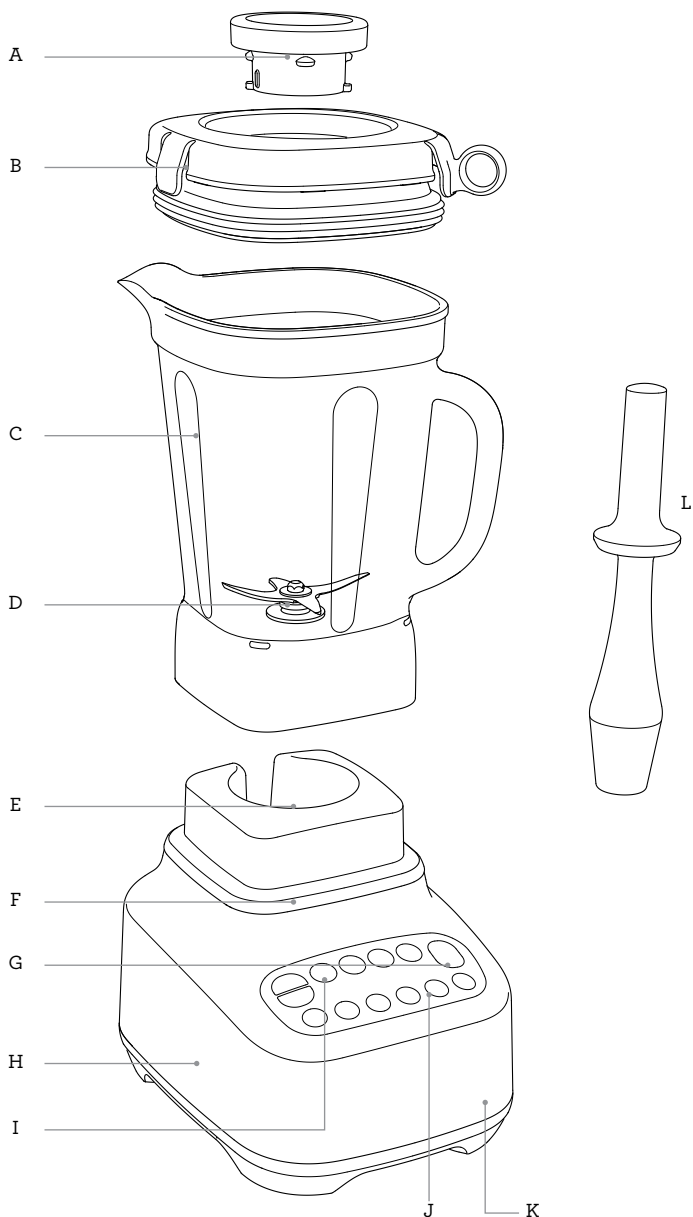
INSTRUCCIONES DE CABLE DE ALIMENTACIÓN CORTO

Su equipo Breville está equipado con un cable de alimentación corto para disminuir el riesgo de lesiones a personas o daños a la propiedad que pudieran suceder si alguien lo tira o se tropieza con él, o si se enreda con otro cable más largo. Si se usa un cable de extensión, (1) la clasificación eléctrica marcada del juego de cables o de la extensión debe al menos igualar la clasificación eléctrica del equipo, (2) el cable debe disponerse de tal forma que no caiga sobre una superficie donde un niño pudiera tirar de él o tropezar sin querer y (3) el cable de extensión debe incluir un enchufe de conexión a tierra de 3 clavijas.

**PARA USO EXCLUSIVO EN EL HOGAR.
GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES**



Componentes



Datos técnicos
120 V~ 60 Hz 1 800 W



Componentes

- A. Vaso medidor interno**
Extraíble para poder agregar ingredientes rápidamente.
- B. Tapa de alto rendimiento**
Soporta tareas de alta velocidad y está diseñada para ventilar vapor y evitar salpicaduras.
- C. Jarra libre de BPA* de 2 L**
Resistente a los golpes, a prueba de roturas y apta para lavavajillas.
- D. Sistema de cuchillas y bol extra anchos y de alta resistencia**
Diseñado con 4 cuchillas de acero inoxidable potentes contorneadas a la base de la jarra para obtener la máxima potencia de corte y los mejores resultados de procesamiento posibles, incluido el procesamiento sin líquido.
- E. Acoplamiento de metal de alta resistencia**
Para un rendimiento resistente y duradero en condiciones exigentes.
- F. Motor de 1800 W de alta resistencia**
Su gran capacidad de torque y potencia a gran velocidad se combinan para obtener resultados sobresalientes.
- G. Indicador LCD con temporizador**
Con cuenta regresiva para configuraciones preprogramadas y cuenta progresiva para configuraciones de marcación rápida.
- H. Base de larga duración**
- I. 4 programas preestablecidos**
Optimice las capacidades de la licuadora para picar hielo, hacer batidos, batidos verdes, sopas y limpiar la jarra.
- J. 5 configuraciones de velocidad**
Con un rango de velocidad amplio para poder elegir la más útil a sus necesidades.
- K. Protección contra sobrecarga**
Termofusible reiniciable para proteger el motor.

ACCESORIOS

- L. Prensador**
Empuja la comida más densa directamente a las cuchillas para ayudar a hacer postres congelados, mantequillas de frutos secos y salsas. Siempre use el prensador con la tapa de la licuadora en su lugar y habiendo retirado el vaso medidor interno.

MATERIAL DE COPOLIÉSTER

La jarra de esta licuadora está hecha con copoliéster, un polímero resistente y libre de BPA que se utiliza para fabricar productos para el hogar que pueden resistir el uso extremo y la limpieza frecuente con lavavajillas. Los productos fabricados con copoliéster son resistentes a los golpes y a las roturas, y permanecen limpios y fuertes incluso después de cientos de ciclos en el lavavajillas.

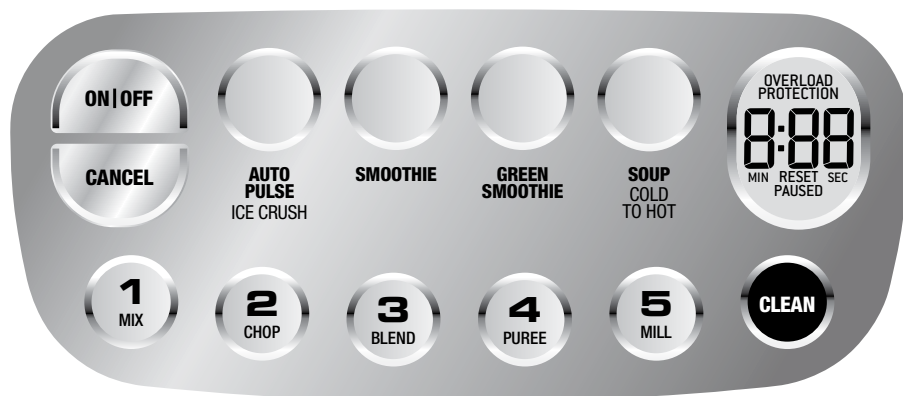
ENCHUFE BREVILLE ASSIST™

Su equipo Breville incluye el conveniente enchufe Breville Assist™, cuyo diseño con un orificio para el dedo permite desconectar el equipo del tomacorriente de manera sencilla.

* Breville declara que este producto está libre de BPA basándose en pruebas de laboratorio independientes realizadas para todos los materiales plásticos del producto que entran en contacto con alimentos, según el Reglamento (UE) n° 10/2011 de la Comisión Europea. Todas las partes que entran en contacto con comida están hechas con materiales libres de BPA.



Funciones



PRIMEROS PASOS

Modo Ready (Listo)

Presione el botón ON | OFF (Encendido | Apagado) para encender el equipo en el modo READY (Listo).

Dormir

Después de 2 minutos de inactividad, la pantalla LCD se apaga y el botón ON | OFF (Encendido | Apagado) parpadea de color rojo.

Después de 5 minutos de inactividad, la licuadora se apaga. Presione el botón ON | OFF (Encendido | Apagado) para reactivar la licuadora.

CANCEL (Cancelar)

La función CANCEL (Cancelar) detiene el programa preestablecido o la configuración de velocidad seleccionada y fija el tiempo en 0.

Selección de control de velocidad

Hay 5 botones de velocidades electrónicas, desde MIX (Mezclar) hasta MILL (Pulverizar).

MIX (Mezclar) combina los alimentos más delicados con un movimiento de plegado, y es útil para combinar ingredientes húmedos y secos.

La velocidad MILL (Pulverizar) es el ajuste más rápido. Es ideal para descomponer ingredientes a la hora de pulverizar granos para hacer harina, hacer bebidas de frutos secos y otras mezclas muy licuadas.

Seleccione la velocidad requerida (de 1 a 5) presionando el botón de velocidad correspondiente.



ADVERTENCIA

Nunca mezcle líquidos hirviendo. Permita que los alimentos se enfríen a temperatura ambiente antes de ponerlos dentro de la jarra de la licuadora.

PROGRAMAS PREDETERMINADOS

PULSE | ICE CRUSH (Pulso | Triturar hielo)

Un programa de pulsos continuos diseñado para cortar alimentos hasta lograr una consistencia uniforme o picar cubitos de hielo.

SMOOTHIE (Batido)

Para batidos a base de productos lácteos. Una combinación de velocidades y pulsos que está diseñada para combinar y airear los ingredientes del batido y así formar una textura suave y cremosa.

GREEN SMOOTHIE (Batido verde)

Para hacer un batido suave a partir de frutas o verduras enteras. Una combinación de perfiles de alta velocidad descompone las fibras resistentes en partículas muy finas. Use el prensador si es necesario.

SOUP (Sopa)

Este programa fue creado exclusivamente para transformar una sopa de fría a caliente usando ingredientes enteros a temperatura ambiente para crear una sopa suave y caliente. Este programa transcurre principalmente a alta velocidad, pero termina con una agitación lenta para eliminar las burbujas de vapor.



NOTA

Los alimentos crudos como carnes y mariscos deben cocinarse antes de usar el programa SOUP (Sopa).



ADVERTENCIA

No agregue ingredientes calientes cuando use el programa SOUP (Sopa).

CLEAN (Limpieza)

Úselo para eliminar la mayoría de los ingredientes de las paredes y cuchillas de la licuadora. Agregue 4 tazas de agua jabonosa tibia a la jarra de la licuadora y presione el botón CLEAN (Limpieza).

Para ingredientes más pegajosos, espesos o difíciles de limpiar, agregue ½ cucharadita de líquido lavaplatos para aumentar el poder de limpieza. Para obtener mejores resultados, limpie la jarra de la licuadora de esta manera inmediatamente después de su uso.



NOTA

Si la licuadora está funcionando y presiona un botón de otra función preestablecida, cambiará a ese programa sin detenerse. Si se está ejecutando un programa y presiona el mismo botón del programa, el temporizador y la licuadora se pausarán. Para reanudar, presione el botón del mismo programa nuevamente.



Consejos

- El vaso medidor interno se puede quitar para agregar aceites, líquidos u otros ingredientes durante el proceso de mezcla. Se debe tener mucho cuidado, ya que dependiendo del volumen de la mezcla y las velocidades de operación, se pueden provocar salpicaduras desde la tapa. No recomendamos quitar el vaso medidor interno cuando se está mezclando líquidos calientes.
- No sobrepase la marca del límite máximo cuando agregue alimentos o líquidos a la licuadora.
- Haga funcionar la licuadora solo durante el tiempo necesario; no mezcle demasiado los ingredientes.
- Use el botón PULSE | ICE CRUSH (Pulso | Triturar hielo) cuando los alimentos sean muy densos o gruesos para que circulen dentro de la jarra de la licuadora.
- El accesorio prensador se puede usar mientras se está mezclando quitando el vaso medidor interno. Siempre asegúrese de que la tapa principal permanezca firmemente en su lugar.
- Los ingredientes pueden adherirse a los lados de la jarra de la licuadora. Para empujar los alimentos hacia las cuchillas con la tapa principal puesta (pero sin el vaso medidor interno), use el raspador provisto para raspar los lados de la jarra y continúe licuando.
- Si se líquido o restos de humedad sobre la base del motor durante la mezcla, apague la licuadora y desenchúfela del tomacorriente. Retire la jarra de la licuadora y limpie la base del motor inmediatamente con un paño seco o una toalla de papel.
- La cantidad máxima de cubitos de hielo que la licuadora puede procesar en la jarra es de 225 g. Esto es equivalente a cerca de 10 cubitos de hielo.
- Las mezclas más gruesas se hacen puré de manera más eficiente si la jarra está llena a un cuarto o a la mitad de su capacidad.
- No use utensilios de metal, ya que pueden dañar las cuchillas o la jarra de la licuadora.
- Los dátiles y otras frutas deshidratadas pueden variar en su dureza y contenido de humedad. Si agrega frutas secas a los batidos, use el prensador durante los primeros 15-20 segundos en los programas SMOOTHIE (Batido) o GREEN SMOOTHIE (Batido verde).
- Para hacer leches de frutos secos, agregue de 1 a 2 tazas de frutos secos crudos o remojados y escurridos. Agregue 4 tazas de agua purificada y procese usando la función MILL (Pulverizar) por 1 minuto. Cuele a través de una bolsa para hacer leches vegetales, muselina o gasa, sobre un tazón o jarra grande. Cierre la bolsa y exprima la pulpa en la bolsa para extraer tanta leche como pueda.
- ¿Se deben remojar los frutos secos? Esta es una preferencia personal. Las leches de frutos secos se pueden hacer remojándolos o no, como en el caso de las almendras. Las almendras son una gran fuente de proteínas; sin embargo, contienen un compuesto natural que puede evitar que nuestras enzimas digieran los frutos secos de manera eficaz. Intente remojar los frutos secos durante la noche para ayudar a descomponer el compuesto. Siempre enjuague y drene las nueces remojadas antes de usar.
- Tostar los frutos secos antes de usarlos para hacer mantequilla permite que los aceites naturales se liberen durante la mezcla y enriquezcan el sabor. Algunos frutos secos, como las almendras y las avellanas, tienen un contenido de aceite más bajo. Si es necesario, agregue salvado de arroz, macadamias o aceite de coco al mezclar.

- La harina integral recién molida no se conserva tanto tiempo como las harinas comerciales. Esto se debe a que las capas internas del grano contienen abundantes aceites, los que pueden ponerse rancios con el tiempo debido a la exposición al calor y la humedad. Siempre guarde la harina en un recipiente hermético y en un lugar fresco y seco. La harina se puede almacenar en el refrigerador o congelador en climas húmedos o cálidos.
- El maíz, los frijoles de soya y algunas otras legumbres y granos secos varían en su contenido de humedad, y es posible que no circulen adecuadamente durante la molienda. Use el prensador durante el molido para propiciar la circulación.
- Para retirar cualquier alimento que no se pueda quitar fácilmente del reverso de las cuchillas, vuelva a colocar la tapa y a encender la licuadora a alta velocidad durante 4-5 segundos para sacar los alimentos de debajo de las cuchillas.



Tabla de mezclas

COMIDA	PREPARACIÓN Y USO	CANTIDAD	FUNCIONES	TIEMPO
Granos y semillas	Pulverice para hacer harina. Use la harina para hacer pan, masas de pizza, pasteles, magdalenas y rebozados de harina.	1½-3½ tazas 250 g-600 g	Velocidad de la función MILL (Pulverizar)	30-60 segundos
Frijoles secos, granos y maíz, como el trigo, los garbanzos y los granos de maíz	Pulverice para hacer harina. Úsela para hacer pan, pasteles, magdalenas y panqueques.	1¼-3 tazas 250 g-630 g	Velocidad de la función MILL (Pulverizar)	30-60 segundos
Espicias	Para moler especias. Use especias enteras, a excepción de las ramas de canela que deben partirse por la mitad. Almacene en recipientes herméticos.	Mínimo ¼ de taza 8-16 ramas de canela	Velocidad de la función MILL (Pulverizar)	20-30 segundos
Frutos secos crudos	Para hacer harina de frutos secos. Úsela en pasteles, galletas y magdalenas.	½-2½ tazas 100 g-500 g	Velocidad de la función MILL (Pulverizar)	8-15 segundos
Frutos secos tostados	Para hacer mantequillas de frutos secos o productos para untar.	1½-3 tazas 300 g-500 g	Velocidad de la función PUREE (Puré) con prensador	1 minuto
Azúcar granulada	Pulverice para hacer azúcar glas puro o azúcar en polvo.	1-2 tazas 200 g-400 g	Velocidad de la función MILL (Pulverizar)	15-30 segundos
Verduras crudas	Peladas y picadas en cubos de 2 cm. Picado muy fino. Use lo que picó para rellenos, salsas, guisos y estofados.	236 ml 225 g	Velocidad de la función CHOP (Picar)	4-6 segundos
Galletas integrales/galletas	Rompa las galletas por la mitad. Mezcle para formar migas. Use las migas para hacer masas de pastel de queso.	236 ml 225 g	PULSE ICE CRUSH (Pulso Triturar hielo)	20-30 segundos

PULVERIZADO EN SECO

Tenga en cuenta que al moler ingredientes duros como especias, frutos secos, azúcar, café, granos, etc., las superficies internas de la jarra se pueden rayar y enturbiar. Esta es solamente una consecuencia estética de moler este tipo de ingredientes, y no afecta el rendimiento de la jarra. Sin embargo, evite el procesamiento excesivo de especias. Los aceites esenciales que se encuentran en las especias, al ser expuestos al calor, pueden dañar la superficie de la jarra.

COMIDA	PREPARACIÓN Y USO	CANTIDAD	FUNCIONES	TIEMPO
Migas de pan	Retire las cortezas. Corte el pan en cubos de 2½ cm. Úselo en capas de migajas, rellenos o en albóndigas y empanadas de carne.	Hasta 5 rebanadas. 120 g–400 g	Velocidad de la función MIX (Mezclar)	20–30 segundos
Mayonesa	Mezcle la yema de huevo, la mostaza y el vinagre o el jugo de limón. Agregue aceite lentamente a través de la tapa. Úsela como aderezo.	Hasta 4 yemas de huevo y 2 tazas de aceite.	Velocidad de la función MIX (Mezclar)	1 min 30 segundos
Quesos duros (como parmesano y pecorino)	Corte en cubos de 3 cm. Úselos en salsas cremosas y platos de pasta.	133 ml Máximo 250 g	Velocidad de la función CHOP (Picar)	15–25 segundos
Crema	Bata la crema hasta que se formen picos firmes. Si lo desea, agregue azúcar o vainilla luego de mezclar.	1–2½ tazas 240–600 ml	Velocidad de la función CHOP (Picar)	25–60 segundos

Esta tabla de mezcla solo debe usarse como guía.



Solucionar problemas

El motor no arranca o la cuchilla no gira	• Verifique que la jarra y la tapa de la licuadora estén en su lugar. • Compruebe que el enchufe esté bien insertado en el tomacorriente. • Verifique que el botón ON OFF (Encendido Apagado) esté iluminado.
El equipo corta la comida de manera desigual	• Use el prensador al mezclar para ayudar a mover los ingredientes. • Reduzca la velocidad para que las cuchillas tengan más posibilidades de agarrar la comida. • Esto puede suceder cuando se agregan demasiados ingredientes a la vez. Pruebe una cantidad menor y agregue los alimentos en tandas si es necesario. • Puede que los ingredientes sean demasiado grandes. Intente cortar en trozos más pequeños. Para obtener mejores resultados, los ingredientes se deben cortar en trozos que no sobrepasen los 2 cm.
La comida está picada demasiado fina o es acuosa	• Intente mezclar por un período de tiempo más corto o en las velocidades más bajas. • Use la función PULSE ICE CRUSH (Pulso Triturar hielo) para tener un mejor control.
La comida se pega a la cuchilla y la jarra	• Puede que la mezcla sea demasiado densa. Intente agregar más líquido y/o use una velocidad más lenta para mezclar.
Licuadora sobrecargada	• Esta licuadora tiene un sistema de protección de motor doble contra el sobrecalentamiento y/o el uso excesivo. Cuando se activa, el mensaje OVERLOAD PROTECTION (Protección de sobrecarga) parpadeará en la pantalla LCD y la licuadora no funcionará. • Si la licuadora está en funcionamiento, apáguela presionando el botón ON OFF (Encendido Apagado) del panel de control y luego desenchúfela. Debajo del equipo hay un botón rojo de reinicio. Presiónelo para reiniciar el equipo. Espere unos minutos, vuelva a enchufar y encienda la licuadora. • Si el mensaje OVERLOAD PROTECTION (Protección de sobrecarga) sigue parpadeando, repita el proceso y deje que la licuadora se enfríe por lo menos durante 20-30 minutos. Una vez que el mensaje OVERLOAD PROTECTION (Protección de sobrecarga) haya desaparecido de la pantalla, la licuadora estará lista para usarse nuevamente. • Recomendamos mezclar en tandas más pequeñas o cortar los ingredientes en trozos más pequeños.



Cuidado y limpieza

Jarra y tapa

Para evitar que la comida se reseque en las cuchillas, la jarra y la tapa, siga estos pasos lo antes posible después de su uso.

- Enjuague la mayoría de los restos de ingredientes del bol y la tapa.
- Agregue 4 tazas (aproximadamente 1 L) de agua tibia y de 1 a 2 gotas de detergente, y luego presione el botón CLEAN (Limpieza).
- Enjuague la jarra y la tapa nuevamente o lave las partes por separado con agua jabonosa tibia y un paño suave o un cepillo para botellas.



ADVERTENCIA

Los aceites de las cáscaras de los cítricos puede provocar daños al material de la licuadora si se deja que se asienten demasiado tiempo. Siempre limpie la jarra de la licuadora inmediatamente después de procesar la cáscara de los cítricos.

Desinfectar

La solución desinfectante recomendada es 1½ cucharadita (7.5 ml) de cloro doméstico en 2 cuartos (2 litros) de agua limpia y fría, mezclada de acuerdo con las instrucciones recomendadas en el recipiente del blanqueador. Para desinfectar, siga los pasos a continuación:

1. Después de realizar el ciclo de limpieza automática según las instrucciones anteriores, agregue la mitad de la solución desinfectante recomendada (1 cuarto/1 L) a la jarra. Asegure la tapa y la tapa interior y presione el botón CLEAN (Limpieza) para ejecutar un ciclo de limpieza desinfectante.
2. Déjelo actuar durante 1 minuto y luego vacíe la solución.
3. Para desinfectar la tapa y el prensador, sumérjalos en 1 litro de la mezcla de solución desinfectante durante 2 minutos.
4. Ponga la jarra vacía y la tapa de nuevo en la base de la licuadora y mezcle a velocidad

manual de 10 a 20 segundos para eliminar el exceso de humedad del área de la cuchilla.

5. Limpie el exterior de la tapa, la jarra y la base con un paño suave humedecido con la solución desinfectante.
6. No enjuague después de desinfectar. Deje secar al aire antes de almacenar. Enjuague con agua limpia antes del próximo uso.

Base del motor

Para limpiar la base del motor, utilice un paño suave y húmedo y luego séquela completamente. Limpie cualquier resto de comida del cable de alimentación.

Elementos de limpieza

No use esponjas abrasivas ni limpiadores para limpiar la base del motor o la jarra, ya que pueden rayar la superficie. Use solo agua jabonosa tibia con un paño suave.

Lavavajillas

La jarra de la licuadora, el prensador y la tapa son aptas para lavavajillas en un ciclo de lavado estándar. La jarra de la licuadora se puede poner en la rejilla inferior del lavavajillas; sin embargo, el prensador y la tapa solo se pueden lavar en la rejilla superior.

Manchas y olores de comida difíciles de remover

Los alimentos de olor fuerte como el ajo o el pescado, o algunas verduras como las zanahorias, pueden dejar olores o manchar la jarra de la licuadora o la tapa. Para quitar olores o manchas, remoje la jarra y la tapa de la licuadora durante 5 minutos en agua jabonosa tibia. Luego lave con un detergente suave y agua tibia y enjuague y seque bien. Guarde la jarra con la tapa abierta.

Almacenamiento

Guarde la licuadora en posición vertical y ponga la jarra en la base del motor, o detrás de ella. No ponga nada encima. Mantenga la tapa cerrada para permitir que circule el aire.

Pulverizado en seco

Tenga en cuenta que al moler ingredientes duros como especias, frutos secos, azúcar, café, granos, etc., las superficies internas de la jarra se pueden rayar y enturbiar.

Esta es solamente una consecuencia estética de moler este tipo de ingredientes, y no afecta el rendimiento de la jarra.

Breville Consumer Support

USA	Mail: Breville USA 19400 S. Western Ave, Torrance CA 90501-1119
	Phone: 1-866-273-8455 1-866-BREVILLE
	Web: breville.com/us/support
Canada	Mail: Breville Canada 9800 Boulevard Cavendish, Suite 250, Saint-Laurent Québec, H4M 2V9
	Phone: 1-855-683-3535
	Web: breville.ca/support
Mexico	Mail: Breville México, S.A. de C.V. Blvd. Miguel de Cervantes Saavedra # 169 Col. Granada C.P. 11520 Delegación Miguel Hidalgo CDMX México
	Phone: 1-800-953-1668
	Web: breville.mx/support

Breville®

Master Every Moment™

Breville is a registered trademark of Breville Pty. Ltd. A.B.N. 98 000 092 928.
Copyright Breville Pty. Ltd. 2020.

- Due to continued product improvement, the products illustrated/photographed in this brochure may vary slightly from the actual product.
- En raison de son amélioration continue, le produit représenté sur cet emballage peut différer légèrement du produit réel.
- Perfeccionamos nuestros productos continuamente, por lo que el artículo podría diferir ligeramente de la ilustración o imagen en este documento.

BBL820 Series • Séries • Serie

USCM – E20