

the Control Grip™



EN

INSTRUCTION BOOK

FR-CA

MANUEL D'INSTRUCTIONS

ES-MX

MANUAL DE INSTRUCCIONES

Breville®



Contents

- 2 Breville recommends safety first
- 8 Components
- 9 Functions
- 14 Care & Cleaning
- 15 Food preparation guide
- 16 French

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 safely discard any packaging materials and promotional labels before using the appliance for the first time.
- To eliminate a choking hazard for young children, remove and safely discard the protective cover fitted to the power plug of this appliance.
- To protect against electrical shock, do not immerse the power cord, power plug or motor body in water or any other liquid.
- Do not place the appliance on or near a hot gas or electric burner, or where it could touch any other source of heat.

- Unwind the power cord fully before use.
- This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, this plug will fit in a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully in the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not modify the plug in any way.
- Do not allow the power cord to hang over the edge of a table or counter, touch hot surfaces or become knotted.
- Always make sure the appliance is completely and properly assembled before operation.
- Always ensure that the attachments are securely fitted onto the motor body before operation. Follow the instructions provided in this book.
- Handle the appliance and attachments with care – blending blade and chopping bowl blade are very sharp. Handle carefully and keep out of reach of children.
- To reduce the risk of injury, always insert the chopping blade into the chopping bowl, then ensure the lid is securely attached before connecting to the motor body and operating.
- Never process ICE or other hard foods such as coffee beans, rice, frozen foods, spices, cereal, or chocolate bars in the chopping bowl as damage to the blades may result.
- Do not use attachments other than those provided with the appliance. The use of attachments not sold or recommended by Breville may cause fire, electric shock or injury.

- Turn the appliance OFF, then unplug from the outlet when not in use, before assembling or disassembling parts and before cleaning.
- To unplug, grasp the plug and pull from the outlet. Never pull from the power cord.
- If using the appliance to blend hot food in a saucepan, remove the saucepan from the heat source and ensure the liquid is not boiling. Allow hot food to cool slightly before blending. The appliance should be kept away from any heat source.
- Extreme caution must be used when moving an appliance or container filled with hot oil or other hot liquids.
- Do not touch surfaces that may be hot. Use handles or knobs provided.
- When mixing liquids, especially hot liquids, use a tall container or make small quantities at a time to reduce spillage.
- Keep hands and utensils away from the moving blending blade and chopping bowl blade while blending/chopping to prevent the possibility of severe injury to persons or damage to the appliance. A spatula may be used, but must be used only when the appliance is not running.
- If food becomes lodged around the blending blade or in the blade guard, release the trigger switch, unplug the power cord and remove the blending shaft from the motor body. Use a spatula to dislodge the food. Do not use fingers as blending blade is sharp.

- Do not remove the appliance from ingredients during operation. Ensure the trigger switch has been released and the motor has completely stopped before removing.
- Avoid contacting moving parts.
- To turn the appliance off, release the trigger switch and remove the plug from the power outlet. Remove the plug from the power outlet if the appliance is to be left unattended, if not in use, before attempting to move the appliance, before cleaning, disassembling, assembling and when storing the appliance.
- Do not operate this appliance for longer than 1 minute at a time as this can cause overheating. Allow to cool for at least 1 minute between each use.
- Never mix dry, thick or heavy mixtures for more than 15 seconds. Stop operation and stir the ingredients before continuing. Allow the motor to rest for 1 minute between each use.
- Strictly follow the care and cleaning instructions described in this book.
- This appliance is for household use only. Do not use the appliance for anything other than its intended purpose as described in this book.
- Do not use outdoors.
- Do not use in moving vehicles or boats.
- Do not leave the appliance unattended when in use.
- This appliance is not intended for use by children or by persons with reduced physical, sensory, or mental capabilities, or lack of experience and knowledge.

- Close supervision is necessary when any appliance is used near children.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Regularly inspect the power cord, power plug and actual appliance for any damage. Do not operate if damaged in any way or after the appliance malfunctions. Immediately cease use of the appliance and visit www.Breville.com or call Breville Consumer Support at 1-866-BREVILLE for examination, repair or adjustment.
- For any maintenance other than cleaning, visit www.Breville.com or call Breville Consumer Support at 1-866-BREVILLE.

SHORT CORD INSTRUCTIONS

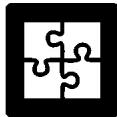
Your Breville appliance is fitted with a short power supply cord to reduce personal injury or property damage resulting from pulling, tripping or becoming entangled with a longer cord.

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 tabletop where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally and (3) the extension cord must include a 3-prong grounding plug.

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.

**FOR HOUSEHOLD USE ONLY
SAVE THESE INSTRUCTIONS**



Components



- A. Motor body
- B. Speed control dial
- C. Control grip trigger switch
- D. Blending shaft
- E. Stainless steel blending blade

- F. Chopping bowl
- G. Stainless steel chopping blade
- H. Chopping bowl lid
- I. Blending jug
- J. Whisk
- K. Dual-purpose storage lid and anti-slip mat

Rating Information

120 V ~ 60 Hz 280 W



Functions

BEFORE FIRST USE

- Remove any packaging material and promotional labels. Remove the blending shaft from the motor body and wash it in warm soapy water (follow the instructions "To detach the blending shaft"). Rinse and dry thoroughly. Ensure no water remains inside the blending shaft to avoid water running into the motor body when reattached.
- Disassemble and wash the chopping blade, chopping bowl, chopping bowl lid, whisk, storage lid and blending jug in warm soapy water, rinse and dry thoroughly. Ensure no water remains in the chopping bowl lid or whisk attachment to avoid water running into the motor body when reattached.



NOTE

The detachable blending shaft, chopping bowl, chopping blade, blending jug, whisk and dual purpose storage lid/anti-slip mat can also be washed in the dishwasher. The chopping bowl lid, whisk gearbox and motor body are not dishwasher safe – see the care and cleaning section of this booklet for cleaning instructions of these parts.

This stick blender is a versatile appliance that can be attached to:

- The stainless steel blending shaft – for use as an immersion blender.
- The chopping bowl with chopping blade and lid – for use as a mini chopper.
- The whisk attachment – for use as a hand whisk.

IMMERSION BLENDER

To attach the blending shaft

Hold the blending shaft with the blades down, and align the top end of the blending shaft with the corresponding end of the motor body and push until the blending shaft 'clicks' and locks onto the motor body.

Always ensure blending shaft is dry with no water left inside before reattaching.



To use as an immersion blender

Ensure the blending shaft is assembled to the motor body as detailed above.

1. Place food to be processed into the blending jug provided (or a sufficiently large mixing bowl or saucepan). The jug provided should only be $\frac{1}{2}$ full or less when blending liquids or when making a puree of fruit and/or vegetables.
2. Insert the plug into a 110/120V power outlet.
3. By turning the speed control dial at the top of motor body, select a speed between 1 and 15.
Low Speed : 1
High Speed : 15



NOTE

If selecting a high speed, it is recommended that you start with a slow speed and gradually increase to the higher speed to avoid splattering and over-processing.

4. Place the blending shaft as deeply as possible into the blending jug and press the trigger switch to turn the stick blender on. The button must be held for the required duration of operation.



5. Work through the ingredients in the blending jug with a gentle raising and lowering motion.
6. When processing has finished switch off the motor by releasing the trigger switch and remove the power plug from the power outlet.
7. Ensure the blade has completely stopped before lifting the stick blender out of the blending jug.

To detach the blending shaft

Ensure the trigger switch is released and unplug the power plug from the power outlet. Hold the motor body with one hand and using thumb and finger of the other hand, press on the two EJECT buttons on either side of the motor body. Pull the motor body away from the blending shaft to detach.

Recommendations when using as an immersion blender

- The stick blender mixes foods and liquids rapidly, therefore it is easy to over-process. Remember to periodically release the trigger switch and check food throughout operation.
- Allow food to cool slightly (so not boiling) before blending.
- The blending shaft allows for hot food to be processed directly in the saucepan. This makes blending soups and sauces very easy. For safety reasons, remove the saucepan from the heat source before processing.
- Ensure the motor body of the appliance and power cord are kept away from any heat source.
- When puréeing and blending, cut food into uniform sizes. This will ensure smooth and consistent results.
- Warm all liquids to be added to soups and purées, this will ensure even blending.
- Place the blending jug on the anti-slip mat during blending. This will keep the blending jug stable.
- Do not operate the stick blender continuously for more than 1 minute. Allow the motor to rest for 1 minute between each use.
- DO NOT place stick blender in chopping bowl to process ingredients.

If food becomes lodged around the blending blade or in the blade guard, follow these safety instructions:

1. Release the trigger switch and unplug the power plug from the power outlet.
2. Use a spatula to carefully dislodge the food. Do not use fingers as the blending blade is sharp.
3. After the food has been removed and blades are clear, plug the appliance back into the power outlet and continue blending.

MINI CHOPPER

To attach the chopping blade, chopping bowl and chopping bowl lid

Remove the blending shaft from the motor body (follow the instructions on page 10 "To detach the blending shaft").

Place the chopping blade onto the metal pivot pin in the base of the chopping bowl. Place the food inside the chopping bowl. Do not exceed the maximum 'MAX' marking.



Place the lid onto the chopping bowl.



Align the motor body with the chopping bowl lid and push down until the motor body 'clicks' into place. Ensure the chopping bowl lid is dry with no water left inside before reattaching.



NOTE

Always place the chopping blade onto the pivot pin on the bottom of the chopping bowl BEFORE placing any food in the bowl. Do not lift the blade before the complete chopping operation is finished.

TO USE THE CHOPPING BOWL

Ensure the chopping bowl is completely and properly assembled.

1. Place food to be processed into the chopping bowl. Do not exceed the 'MAX' marking on the chopping bowl.
2. Insert the plug into a 110/120V power outlet.
3. By turning the speed control dial at the top of motor body, select a speed between 1 and 15.
Low Speed : 1
High Speed : 15
4. Press the trigger switch to turn the mini chopper on. The button must be held for the required duration of operation.
5. When processing has finished switch off the motor by releasing the trigger switch and remove the power plug from the power outlet.

6. Ensure the blade has completely stopped before removing the lid from the chopping bowl. Carefully remove the chopping blade and use a spatula to scrape off any attached food back into the chopping bowl. Use the spatula to remove food from the chopping bowl.

To detach the chopping bowl and lid

Ensure the trigger switch is released and unplug the power plug from the power outlet.

Hold the motor body with one hand and using thumb and finger of the other hand, press on the two EJECT buttons on either side of the motor body. Pull the motor body away from the chopping bowl lid to detach.

Recommendations when using the stick blender with the chopping bowl

- Do not operate the chopping bowl when empty.
- The anti-slip mat keeps the chopping bowl stable, however it is recommended during processing to hold the motor body with one hand and the chopping bowl and lid with the other.
- When processing, cut food into uniform sizes to ensure quicker, even and more consistent results.
- To avoid damage to the chopping/mixing blade, do not process, or grind hard items such as frozen foods, ice, cereals, rice, spices, chocolate bars or coffee beans.
- DO NOT process boiling or hot foods in the chopping bowl.
- NEVER remove the blade from the chopping bowl before food processing is completed.
- The chopping bowl blends foods and liquids rapidly, therefore it is easy to over process. Remember to periodically release the trigger switch and check food throughout operation.

WHISK

To attach the whisk

Remove blending shaft from motor body (follow the instructions on page 10 "To detach the blending shaft").

Align the top end of the whisk gearbox with the corresponding end of the motor body and push until the whisk 'clicks' and locks onto the motor body.



Ensure the whisk gearbox is dry with no water left inside before re-attaching.

To use the whisk

Ensure the whisk is completely and properly assembled.

1. Place food to be whisked into the blending jug or a sufficiently large mixing bowl or container.
2. Insert the plug into a 110/120V power outlet.
3. By turning the speed control dial at the top of motor body, select a speed between 1 and 15.

Low Speed : 1

High Speed : 15

4. Place the whisk into the blending jug and press the trigger switch to turn the whisk on. The button must be held for the required duration of operation.
5. Move the whisk through the ingredients in the blending jug with a gentle raising and lowering motion until desired texture is achieved.
6. When whisking has finished, switch off the motor by releasing the trigger switch and remove the power plug from the power outlet.
7. Ensure the whisk has completely stopped rotating before lifting the whisk out of the blending jug.

To detach the whisk

Ensure the trigger switch is released and unplug the power plug from the power outlet.

Hold the motor body with one hand and using thumb and finger of the other hand, press on the two EJECT buttons on either side of the motor body. Pull the motor body away from the whisk to detach.



Recommendations when using the stick blender with the whisk attachment

- Do not allow the whisk to hit the bottom or sides of mixing bowl while the appliance is in operation, as this may damage the whisk.
- To incorporate air into the ingredients when whisking, use a sufficiently deep, wide container and move the whisk through the ingredients with a gentle raising and lowering action.
- Place the mixing bowl on a damp cloth during whisking. This will keep the mixing bowl stable.
- Always use fresh chilled cream and fresh eggs at room temperature to achieve greater and more stable volume when whisking.
- Always ensure the whisk and mixing bowl are completely clean and free of fat before whisking egg whites.
- It is recommended to use the highest speed when whisking egg whites and cream.



Care & Cleaning

MOTOR BODY

Remove the power plug from power outlet before cleaning. To remove any food residue, wipe the motor body and cord with a damp cloth only. Do not use abrasive cleaners or steel wool. Never immerse the motor body in water or any other liquid. Do not place motor body in dishwasher.

BLENDING SHAFT

Remove the power plug from power outlet before cleaning. Remove the motor body from the blending shaft. The blending shaft can be hand washed in hot soapy water, rinsed and dried thoroughly after each use. Alternatively, the blending shaft can also be washed in the dishwasher. Do not use abrasive cleaners or steel wool.

QUICK WASH: Between each processing task, with the motor body attached, place the blending shaft and blending blade only into a jug of water and press the trigger switch to turn on for 5 seconds. This will remove any food on the blending blade and allow you to continue onto the next processing task.

CHOPPING BOWL, CHOPPING BOWL LID, CHOPPING BLADE AND STORAGE LID/ANTI-SLIP MAT

Remove the power plug from power outlet before cleaning. Remove the motor body from the chopping bowl lid, and then remove the chopping bowl lid and chopping blade from the chopping bowl.

The chopping bowl, chopping bowl lid and chopping blade should be hand washed in hot soapy water, rinsed and dried thoroughly after each use. Alternatively, the chopping bowl and chopping blade can be washed in the dishwasher. Do not wash the chopping bowl lid in the dishwasher. Do not use abrasive cleaners or steel wool.

WHISK

Remove the power plug from power outlet before cleaning. Remove the motor body from whisk. The whisk can be hand washed in hot soapy water, rinsed and dried thoroughly after each use. Alternatively, the whisk can also be washed in the dishwasher. Do not use abrasive cleaners or steel wool.

Remove the whisk from the whisk gearbox before placing in the dishwasher.



NOTE

The whisk gearbox is not dishwasher safe.



BLENDING JUG AND STORAGE LID/ANTI-SLIP MAT

The blending jug and storage lid/anti-slip mat can be hand washed in hot soapy water, rinsed and dried thoroughly after each use. Alternatively, the blending jug and storage lid/anti-slip mat can also be washed in the dishwasher. Do not use abrasive cleaners or steel wool.

STORAGE

Remove the power plug from power outlet before storing. Ensure the appliance is clean and completely dry.

Insert the chopping blade into the chopping bowl then attach the chopping bowl lid. Place the assembled chopping bowl inside the blending jug. Attach the storage lid/anti-slip mat to the bottom of the blending jug.



Food Preparation Guide

FOOD TYPE	ATTACHMENT TYPE	SPEED SETTING	DURATION	INSTRUCTIONS
Milkshakes, smoothies, cocktails, fruit frappes	Blending shaft	mid to maximum	30 seconds	Use Chilled milk. Blend until desired consistency is achieved.
Soups, dips, baby food	Blending shaft	mid to maximum	30 seconds	Blend until smooth.
Cheese	Chopping bowl	maximum	20-30 seconds	Maximum weight $\frac{1}{2}$ lb/200g, pre-cut into $\frac{3}{4}$ inch/2cm cubes
Carrot	Chopping bowl	maximum	20-30 seconds	Maximum weight $\frac{1}{2}$ lb/200g, pre-cut into $\frac{3}{4}$ inch/2cm cubes
Onion	Chopping bowl	mid	20 seconds	Maximum weight 1oz/30g
Nuts	Chopping bowl	mid to maximum	20-30 seconds	Maximum weight 5oz/150g
Red meat, chicken fillets, fish fillets	Chopping bowl	mid to maximum	20-30 seconds	Maximum weight $\frac{1}{2}$ lb/200g, pre-cut into $\frac{3}{4}$ inch/2cm cubes
Ice	Blending leg	maximum	20-30 seconds	
Cream ($1\frac{1}{2}$ cup/400ml maximum)	Whisk	mid to maximum	20-30 seconds	
Egg whites (4 eggs maximum)				
Light batters				

Do not operate the immersion blender continuously for more than 1 minute. Allow the motor to rest for 1 minute between each use. This is especially important when mixing dry, thick or heavy mixtures. Never mix for more than 15 seconds. Stop operation and stir the ingredients before continuing.



Notes

the Control Grip



FR-CA | MANUEL D'INSTRUCTIONS

Breville®



Table des matières

- 2 Breville vous recommande la sécurité avant tout
- 8 Composants
- 9 Fonctions
- 14 Entretien & nettoyage
- 15 Guide de préparation des aliments

BREVILLE VOUS RECOMMANDÉ 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 décrites ci-dessous.

IMPORTANTES MESURES DE SÉCURITÉ



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

- Lisez attentivement toutes les instructions avant de faire fonctionner l'appareil pour la première fois et conservez-les pour référence future.
- Retirez et disposez de tout matériel d'emballage ou étiquettes promotionnelles avant d'utiliser l'appareil pour la première fois.
- Afin d'éliminer les risques de suffocation chez les jeunes enfants, retirez et disposez du capuchon protecteur recouvrant la fiche de l'appareil.
- Afin de vous protéger contre les chocs électriques, n'immergez

- pas le cordon, la fiche ou le corps du moteur dans l'eau ou tout autre liquide.
- Ne placez pas l'appareil sur ou près d'un élément chauffant au gaz ou électrique, et évitez qu'il soit en contact avec toute autre source de chaleur.
 - Déroulez complètement le cordon d'alimentation avant l'usage.
 - Cet appareil est muni d'une fiche polarisée (une lame est plus large que l'autre). Afin de réduire le risque d'électrocution, cette fiche s'insère d'une seule façon dans une prise électrique polarisée. Si elle ne s'insère pas parfaitement, inversez-la. Si le problème persiste, contactez un électricien qualifié. Ne modifiez la fiche d'aucune façon.
 - Ne laissez pas le cordon pendre d'une table ou d'un comptoir, entrer en contact avec des surfaces chaudes ou se nouer.
- Veillez toujours à ce que l'appareil soit complètement et correctement assemblé avant de le faire fonctionner.
 - Veillez toujours à ce que les accessoires soient solidement fixés au corps du moteur avant l'opération. Suivez les instructions fournies dans ce livret.
 - Manipulez l'appareil et les accessoires avec soin - les lames du pied-mélangeur et du bol hachoir sont très coupantes et doivent être laissées hors de la portée des enfants.
 - Pour réduire les risques de blessures, insérez toujours la lame à hacher dans le bol hachoir, puis assurez-vous que le couvercle est solidement fixé avant d'assembler le tout au corps du moteur et de faire fonctionner l'appareil.
 - Ne traitez jamais de GLACE ou autres aliments

coriaces comme les grains de café, le riz, les aliments congelés, les épices, les céréales ou les barres de chocolat dans le bol hachoir, car des dommages à la lame peuvent en résulter.

- N'utilisez par d'accessoires autres que ceux fournis avec l'appareil. L'utilisation d'accessoires non vendus ni recommandés par Breville peut causer un risque d'incendie, de chocs électriques ou de blessure.
- Assurez-vous toujours que l'appareil est débranché de la prise murale avant d'y assembler l'un ou l'autre des accessoires.
- Si vous utilisez l'appareil pour mélanger des aliments chauds dans un poêlon, retirez le poêlon du feu et assurez-vous que le liquide n'est pas bouillant. Laissez les aliments tiédir légèrement avant de les mélanger. L'appareil ne doit pas être utilisé à proximité d'une source de chaleur.
- Soyez extrêmement prudent lorsque vous manipulez un appareil ou un contenant rempli d'huile chaude ou de tout autre liquide chaud.
- Ne touchez pas aux surfaces chaudes de l'appareil. Utilisez les poignées ou boutons de l'appareil.
- Lorsque vous mélangez des liquides, et particulièrement des liquides chauds, utilisez un contenant profond ou traitez de petites quantités à la fois pour éviter les déversements.
- Gardez les mains et les ustensiles loin de la lame à mélanger ou de la lame du bol hachoir durant l'opération, pour prévenir les risques de blessures

- graves ou de dommages à l'appareil. Utilisez une spatule quand l'appareil sera éteint.
- Si les aliments se logent autour de la lame à mélanger ou du protecteur de lame, relâchez la touche de commande, débranchez l'appareil et retirez le pied-mélangeur du corps du moteur. Ne vous servez pas de vos doigts, car les lames sont très coupantes.
- Ne soulevez pas l'appareil hors du récipient durant l'opération. Assurez-vous que la touche de commande est relâchée et que le moteur est complètement arrêté avant de retirer l'appareil des ingrédients.
- Ne touchez pas aux pièces en mouvement de l'appareil.
- Pour éteindre l'appareil, relâchez la touche de commande et débranchez l'appareil de la prise murale.
- Éteignez l'appareil, puis débranchez-le lorsqu'il n'est pas utilisé, avant d'assembler ou de retirer des pièces ou avant de le nettoyer.
- Pour le débrancher, saisissez la fiche et retirez-la de la prise murale. Ne tirez jamais sur le cordon d'alimentation.
- Ne faites pas fonctionner l'appareil plus d'une minute à la fois, pour éviter les risques de surchauffe. Laissez-le tiédir au moins une minute entre chaque utilisation.
- Ne mélangez jamais d'ingrédients secs, épais ou lourds plus de 15 secondes à la fois. Arrêtez de mélanger et remuez les ingrédients avant de

reprendre l'opération.
Laissez le moteur reposer
une minute entre chaque
utilisation.

- Ne laissez pas l'appareil
sans surveillance lorsqu'il
est en fonction.
- Suivez à la lettre les
consignes d'entretien et
de nettoyage décrites
dans ce livret.
- Cet appareil est conçu
pour une utilisation
domestique seulement.
Ne l'utilisez que dans le
cadre recommandé dans
ce livret d'instructions.
Ne l'utilisez pas à
l'extérieur ni dans un
véhicule ou un bateau en
mouvement.
- Ne laissez pas l'appareil
sans surveillance lorsqu'il
est en opération.
- Cet appareil n'est pas
conçu pour être utilisé par
de jeunes enfants ou des
personnes handicapées,
sans supervision.
Surveillez les jeunes

enfants pour qu'ils ne
jouent pas avec l'appareil.

- Vérifiez régulièrement
le bon état du cordon
d'alimentation, de la
fiche et de l'appareil lui-
même. Ne l'utilisez pas
en cas de dommages
ou de défectuosité.
Cessez immédiatement
l'utilisation de l'appareil et
visitez www.Breville.com
ou contactez le Service
à la clientèle de Breville
au 1-866-BREVILLE
pour fins d'examen,
de réparation ou
d'ajustement.
- Pour tout entretien autre
que le nettoyage, visitez
www.Breville.com ou
contactez le Service à la
clientèle de Breville au
1-866-BREVILLE.

INSTRUCTIONS SUR LE COURT CORDON

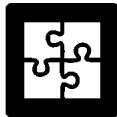
Votre appareil Breville est muni d'un court cordon d'alimentation qui réduit le risque de blessures ou dommages pouvant résulter du fait de tirer, trébucher ou s'enchevêtrer dans un cordon plus long. Si une rallonge est utilisée:

(1) la puissance nominale inscrite sur le cordon ou la rallonge 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 des enfants pourraient s'y suspendre ou trébucher accidentellement; et (3) la rallonge doit être munie d'une fiche à trois broches reliée à la terre.

FICHE ASSIST® DE BREVILLE

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

USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS



Composants



- A. Corps du moteur
- B. Cadran régulateur de vitesse
- C. Touche de commande
- D. Pied-mélangeur

- E. Lame à mélanger en acier inoxydable
- F. Bol hachoir
- G. Lame à hacher en acier inoxydable
- H. Couvercle du bol hachoir
- I. Récipient à mélanger
- J. Fouet
- K. Couvercle de rangement servant de base antidérapante

Informations énergétiques
120 V ~ 60 Hz 280 W



Fonctions

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

- Retirez tout matériel d'emballage et étiquettes promotionnelles. Enlevez le pied-mélangeur du corps du moteur et lavez-le à l'eau chaude savonneuse (voir les instructions d'assemblage contenues dans ce livret). Rincez et asséchez soigneusement. Assurez-vous qu'il ne reste pas d'eau à l'intérieur du pied-mélangeur pour éviter que l'eau ne se disperse dans le corps du moteur lorsque remis en place.
- Démontez et lavez la lame à hacher, le bol hachoir et son couvercle, le fouet, le couvercle de rangement/base antidérapante et le récipient à l'eau chaude savonneuse, rincez et séchez soigneusement. Assurez-vous qu'il ne reste pas d'eau à l'intérieur du couvercle du bol hachoir ou du fouet pour éviter que l'eau ne se disperse dans le corps du moteur lorsque remis en place.



NOTE

Le pied-mélangeur amovible, le bol hachoir, la lame à hacher, le récipient, le fouet et le couvercle de rangement/base antidérapante peuvent également être lavés dans le lave-vaisselle. Cependant, le couvercle du bol hachoir, la boîte de transmission du fouet et le corps du moteur ne sont pas compatibles lave-vaisselle - voir la section Entretien et Nettoyage incluse dans ce livret pour en savoir plus sur la façon de nettoyer ces pièces.

Ce mélangeur à main est très versatile et s'attache:

- au pied-mélangeur en acier inoxydable - pour servir de mélangeur à main.
- au bol hachoir muni d'une lame à hacher et d'un couvercle - pour servir de mini-hachoir.
- au fouet - pour servir de fouet manuel.

MÉLANGEUR À MAIN

Pour attacher le pied-mélangeur

Maintenez le pied-mélangeur avec les lames vers le bas, et alignez l'extrémité supérieure avec l'extrémité correspondante du corps du moteur et poussez jusqu'à ce que le pied du moteur s'enclenche bien en place dans le corps du moteur. Assurez-vous que le pied-mélangeur est bien asséché et sans trace d'eau à l'intérieur avant de l'assembler.



Pour utiliser comme mélangeur à main

Assurez-vous que le pied-mélangeur est bien assemblé au corps du moteur, tel que décrit ci-haut.

1. Mettez les aliments dans le récipient à mélanger (ou tout autre bol à mélanger ou casserole suffisamment large). Si vous mélangez des liquides ou faites une purée de fruits ou de légumes, remplissez le récipient à moitié ou moins.
2. Branchez l'appareil dans une prise murale de 110/120V.
3. Tournez le cadran régulateur de vitesse situé sur le dessus du corps du moteur et sélectionnez une vitesse de 1 à 15.
Basse vitesse: 1
Vitesse élevée: 15



NOTE

Si vous sélectionnez une vitesse élevée, il est recommandé de commencer d'abord par une vitesse plus basse pour ensuite l'augmenter graduellement afin d'éviter les éclaboussures et le mélange excessif..

4. Placez le pied-mélangeur aussi profondément que possible dans le récipient à mélanger et appuyez sur la touche de commande pour démarrer l'appareil. Tenez la touche enfoncée durant toute l'opération.



5. Remuez délicatement les ingrédients dans le récipient à mélanger en appliquant un mouvement de haut en bas.
6. Une fois l'opération terminée, éteignez le moteur en relâchant la touche de commande et débranchez l'appareil de la prise murale.
7. Assurez-vous que la lame est complètement immobilisée avant de soulever le mélangeur à main hors du récipient.

Pour détacher le pied-mélangeur

Veuillez à ce que la touche de commande soit relâchée et l'appareil débranché de la prise murale.

Maintenez le corps du moteur avec une main et, en utilisant le pouce et l'index de l'autre main, appuyez sur les deux boutons EJECT de chaque côté du corps du moteur. Retirez et détachez le corps du moteur du pied-mélangeur.

Recommandations pour utiliser comme mélangeur à main

- Le mélangeur à main mélange très rapidement les aliments et les liquides. Il est donc facile de trop mélanger. Rappelez-vous de relâcher la touche de commande et de vérifier la consistance des ingrédients à intervalles réguliers durant l'opération.
- Laissez les aliments tiédir légèrement (ils ne doivent pas bouillir) avant de les mélanger.
- Le pied-mélangeur vous permet de mélanger les aliments chauds directement dans la casserole. Cela facilite la préparation des soupes et des sauces. Par mesure de sécurité, retirez la casserole du feu avant de procéder au mélange.
- Veillez à ce que le corps du moteur de l'appareil et le cordon d'alimentation soient tenus loin de toute source de chaleur.
- Lorsque vous mélangez des aliments ou préparez de la purée, coupez les aliments en morceaux égaux. Cela assurera un mélange onctueux et consistant.
- Réchauffez les liquides qui doivent être ajoutés aux soupes ou aux purées, afin d'assurer un mélange homogène.
- Placez le récipient à mélanger sur la base antidérapante durant l'opération, pour garder le récipient stable.
- Ne faites pas fonctionner le mélangeur à main pour plus d'une minute à la fois. Laissez le moteur reposer durant une minute avant chaque utilisation.
- Ne mettez pas le mélangeur à main dans le bol hachoir pour traiter les ingrédients.

Si la nourriture se loge autour de la lame de mélange ou du protecteur de lame, suivez les instructions suivantes:

1. Relâchez la touche de commande et débranchez l'appareil de la prise murale.
2. À l'aide d'une spatule, délogez les aliments. N'utilisez pas vos doigts, car la lame à mélanger est très coupante.
3. Une fois les aliments retirés et les lames propres, rebranchez l'appareil dans la prise murale et reprenez le mélange.

MINI-HACHOIR

Pour assembler la lame à hacher, le bol hachoir et son couvercle

Retirez le pied-mélangeur du corps du moteur (suivez les instructions à la page 25 "Pour détacher le pied-mélangeur").

Placez la lame à hacher sur le pivot de métal situé à la base du bol hachoir. Ajoutez les aliments, en prenant soin de ne pas excéder la marque 'MAX'.



Placez le couvercle sur le bol hachoir.



Alinez le corps du moteur avec le couvercle du bol hachoir et poussez pour que le corps du moteur s'enclenche bien en place. Veillez à ce que l'intérieur du couvercle soit bien asséché avant de l'assembler au bol hachoir.



NOTE

Placez toujours la lame à hacher sur le pivot situé à la base du bol hachoir AVANT d'ajouter les aliments au bol. Ne soulevez pas la lame avant que l'opération de hachage ne soit terminée.

POUR UTILISER LE BOL HACHOIR

Assurez-vous que le bol hachoir est complètement et correctement assemblé.

1. Mettez les aliments dans le bol hachoir. N'excédez pas la marque 'MAX' inscrite sur le bol hachoir.
2. Branchez l'appareil dans une prise murale de 110/220V.
3. Sélectionnez une vitesse de 1 à 15 sur le cadran régulateur de vitesse:
Basse vitesse : 1
Vitesse élevée: 15
4. Appuyez sur la touche de commande pour faire démarrer l'appareil et faire fonctionner la lame à hacher.
5. Une fois l'opération terminée, éteignez le moteur en relâchant la touche de commande et en débranchant l'appareil.
6. Assurez-vous que la lame est complètement immobilisée avant de retirer le couvercle du bol hachoir. Retirez délicatement la lame à hacher et, à l'aide d'une spatule, dégagerez les morceaux d'aliments pour les remettre dans le bol. Retirez les aliments du bol hachoir à l'aide d'une spatule.

Pour détacher le bol hachoir et son couvercle

Veillez à ce que la touche de commande soit relâchée et l'appareil débranché de la prise murale.

Maintenez le corps du moteur avec une main et, en utilisant le pouce et l'index de l'autre main, appuyez sur les deux boutons EJECT de chaque côté du corps du moteur. Retirez et détachez le corps du moteur du couvercle du bol hachoir.

Recommandations pour utiliser le mélangeur à main avec le bol hachoir

- Ne faites pas fonctionner le mélangeur à main si le bol hachoir est vide.
- Bien que la base antidérapante garde le bol hachoir stable, il est recommandé de maintenir, durant l'opération, le corps du moteur d'une main et le bol hachoir et son couvercle de l'autre.
- Pour bien hacher les aliments, coupez-les en morceaux égaux afin d'assurer un mélange rapide, uniforme et consistant.
- Pour éviter tout dommage à la lame à hacher/mélanger, NE PAS traiter ou broyer d'ingrédients coriaces comme la GLACE, les aliments congelés, les céréales, le riz, les épices, les barres de chocolat ou les grains de café dans le bol hachoir.
- NE PAS traiter d'aliments très chauds ou bouillants dans le bol hachoir.
- Ne retirez JAMAIS la lame du bol avant que le traitement des aliments ne soit terminé.
- Le bol hachoir traite les aliments et les liquides rapidement; un mélange excessif peut facilement en résulter. N'oubliez pas de vérifier les aliments tout au long de l'opération.

FOUET

Pour attacher le fouet

Retirez le pied-mélangeur du corps du moteur (suivez les instructions à la page 25 'Pour détacher le pied-mélangeur').

Alignez la partie supérieure du fouet avec la partie correspondante du corps du moteur et poussez jusqu'à ce que le fouet s'enclenche et se verrouille dans le corps du moteur.



Assurez-vous que l'intérieur de la boîte de transmission du fouet est bien asséché avant de l'assembler au corps du moteur.

Pour utiliser le fouet

Assurez-vous que le fouet est complètement et correctement assemblé.

1. Placez les aliments à fouetter dans le récipient à mélanger ou tout autre bol à mélanger ou contenant assez grand.
2. Branchez l'appareil dans une prise murale de 110/120V.
3. Sélectionnez une vitesse de 1 à 15 sur le cadran régulateur de vitesse.
Basse vitesse : 1
Vitesse élevée : 15

4. Plongez le fouet dans les aliments et appuyez sur la touche de commande pour le faire démarrer. La touche doit être tenue durant toute la durée de l'opération.
5. Remuez le fouet dans les ingrédients en appliquant un léger mouvement de haut en bas, jusqu'à l'obtention de la texture désirée.
6. À la fin de l'opération, éteignez le moteur en relâchant la touche de commande et débranchez l'appareil de la prise murale.
7. Assurez-vous que le fouet est complètement arrêté avant de le retirer du récipient à mélanger.

Pour détacher le fouet

Assurez-vous que la touche de commande est relâchée et débranchez l'appareil de la prise murale.

Maintenez le corps du moteur avec une main et, en utilisant le pouce et l'index de l'autre main, appuyez sur les deux boutons EJECT de chaque côté du corps du moteur. Retirez et détachez le corps du moteur du fouet.

Recommandations pour utiliser le mélangeur à main avec le fouet

- Ne laissez pas le fouet heurter le fond ou les côtés du bol à mélanger durant l'opération, car cela pourrait endommager le fouet.
- Pour aérer les ingrédients à fouetter, utilisez un récipient assez grand et profond et agitez délicatement le fouet en appliquant un mouvement de haut en bas.
- Pour fouetter les ingrédients, placez le bol à mélanger sur un chiffon humide. Cela le gardera stable.
- Pour fouetter, utilisez toujours de la crème très froide et des oeufs frais à la température de la pièce pour obtenir un mélange volumineux.
- Lorsque vous montez des blancs d'oeufs en neige, veillez à ce que le fouet et le bol à mélanger soient complètement propres et sans gras.
- Il est recommandé d'utiliser la vitesse la plus élevée pour fouetter les blancs d'oeufs et la crème.





Entretien & nettoyage

CORPS DU MOTEUR

Débranchez l'appareil de la prise murale avant de le nettoyer. Pour enlever tout résidu de nourriture, essuyez le corps du moteur avec un chiffon humide. N'utilisez pas de nettoyants abrasifs ou de laine d'acier. Ne plongez jamais le corps du moteur dans l'eau ou tout autre liquide et ne le lavez pas dans le lave-vaisselle.

PIED-MÉLANGEUR

Débranchez l'appareil avant de le nettoyer. Détachez le corps du moteur du pied-mélangeur. Le pied-mélangeur peut être lavé à l'eau chaude savonneuse, rincé et bien asséché après chaque usage. Vous pouvez également le laver dans le lave-vaisselle. N'utilisez pas de nettoyants abrasifs ou de laine d'acier.

LAVAGE RAPIDE: Entre chaque opération, et avec le corps du moteur toujours en place, placez le pied-mélangeur et la lame dans un récipient d'eau et faites démarrer l'appareil en appuyant durant 5 secondes sur la touche de commande. Cela permettra aux aliments de se dégager de la lame à mélanger avant de procéder à d'autres mélanges.

BOL HACHOIR, COUVERCLE DU BOL HACHOIR, LAME À HACHER ET COUVERCLE DE RANGEMENT/BASE ANTIDÉRAPANTE

Débranchez l'appareil de la prise murale avant de le nettoyer. Retirez le corps du moteur du couvercle du bol hachoir, puis retirez le couvercle et la lame à hacher du bol hachoir.

Le bol hachoir, le couvercle du bol hachoir et la lame à hacher doivent être lavés à la main dans de l'eau chaude savonneuse, rincés et asséchés correctement après chaque usage. Ou encore, vous pouvez lavez le bol hachoir, la lame à hacher et le couvercle de rangement/base antidérapante dans le lave-vaisselle. Ne lavez pas le couvercle du bol hachoir dans le lave-vaisselle. N'utilisez pas de nettoyants abrasifs ou de laine d'acier.

FOUET

Débranchez l'appareil avant de le nettoyer. Retirez le corps du moteur du fouet. Le fouet peut être lavé à l'eau chaude savonneuse, rincé et asséché correctement après chaque usage. Ou encore, vous pouvez le laver dans le lave-vaisselle. N'utilisez pas de nettoyants abrasifs ou de laine d'acier.

Retirer le fouet de sa boîte de transmission avant de le placer dans le lave-vaisselle.



NOTE

La boîte de transmission ne résiste pas au lave-vaisselle.



RÉCIPIENT À MÉLANGER ET COUVERCLE DE RANGEMENT/BASE ANTIDÉRAPANTE

Le récipient à mélanger et le couvercle de rangement/base antidérapante peuvent être lavés à la main, à l'eau chaude savonneuse, rincés et asséchés correctement après chaque usage. N'utilisez pas de nettoyants abrasifs ou de laine d'acier.

RANGEMENT

Débranchez l'appareil de la prise murale avant de le nettoyer. Assurez-vous qu'il est propre et complètement sec.

Insérez la lame à hacher dans le bol hachoir puis mettez le couvercle. Placez le bol hachoir bien assemblé dans le récipient à mélanger. Installez ensuite le couvercle de rangement/base antidérapante sous le récipient à mélanger.



Guide De Préparation Des Aliments

TYPE D'ALIMENT	TYPE D'ACCESSOIRE	RÉGLAGE DE VITESSE	DURÉE	INSTRUCTIONS
Laits frappés, boissons fouettées, cocktails, boissons frappées aux fruits	Pied-mélangeur	moyenne à élevée	30 sec.	Utilisez du lait froid. Mélangez jusqu'à consistance désirée.
Soupes, trempettes, nourriture pour bébé	Pied-mélangeur	moyenne à élevée	30 sec.	Mélangez jusqu'à consistance lisse.
Fromage	Bol hachoir	élevée	20-30 sec.	Poids maximum $\frac{1}{2}$ lb/200 g, coupé en cubes de $\frac{3}{4}$ po/2 cm
Carottes	Bol hachoir	élevée	20-30 sec.	Poids maximum $\frac{1}{2}$ lb/200 g, coupé en cubes de $\frac{3}{4}$ po/2 cm
Oignons	Bol hachoir	moyenne	20 sec.	Poids maximum 1 oz/30 g
Noix hachées	Bol hachoir	moyenne à élevée	20-30 sec.	Poids maximum 5 oz/150 g
Viande rouge, filets de poulet, filets de poisson	Bol hachoir	moyenne à élevée	20-30 sec.	Poids maximum $\frac{1}{2}$ lb/200 g, coupé en cubes de $\frac{3}{4}$ po/2 cm
Glace	Pied-mélangeur	élevée	20-30 sec.	
Crème (maximum 1½ tasse/400 ml), blanches d'oeufs, pâte à frire légère	Fouet	moyenne à élevée	20-30 sec.	

Ne faites pas fonctionner le mélangeur à main continuellement pour plus d'une minute. Laissez le moteur reposer une minute entre chaque utilisation. Cela est particulièrement important lorsque vous traitez des mélanges secs, épais ou lourds. Ne mélangez jamais plus de 15 secondes à la fois. Arrêtez l'opération et remuez les ingrédients avant de poursuivre..



Notes

the Control Grip™

El manual de instrucciones en comento (el “Manual”) es aplicable a los modelos siguientes:

BSB510XL, BSB510XLLW



ES-MX | MANUAL DE INSTRUCCIONES

Breville®



Contenido

- 2 Breville recomienda anteponer la seguridad
- 8 Componentes
- 9 Funciones
- 14 Cuidado y limpieza
- 15 Guía para preparar alimentos

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 de forma segura cualquier material de empaque o etiquetas promocionales antes de usar el equipo por primera vez.
- Para eliminar el peligro de asfixia en niños pequeños, retire y deseche de forma segura la cubierta protectora instalada en el enchufe de este equipo.
- Para protegerse contra descargas eléctricas, no sumerja ni el cable de alimentación, ni el enchufe ni el cuerpo del motor en agua u otros líquidos.
- No deje el equipo cerca o sobre un quemador eléctrico o de gas caliente,

ni donde pueda tocar otra fuente de calor.

- Desenrolle el cable de alimentación por completo antes de usar el equipo.
- Este equipo tiene un enchufe polarizado (una clavija es más ancha que la otra). Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, este enchufe encajará solamente en una toma de corriente polarizada. Si el enchufe no encaja completamente en la toma de corriente, invierta el enchufe. Si aún no encaja, comuníquese con un electricista calificado. No modifique el enchufe de ninguna manera.
- No permita que el cable de alimentación cuelgue del borde de una mesa o mostrador, toque superficies calientes o se enrede.
- Siempre asegúrese de que el equipo esté completa-

mente ensamblado antes de utilizarlo.

- Asegúrese siempre de que los accesorios estén bien instalados en el cuerpo del motor antes de utilizarlo. Siga las instrucciones de proporcionadas en este manual.
- La cuchilla mezcladora y la cuchilla del bol para picar son muy afiladas; manipule el equipo y los accesorios con cuidado. Manipule el equipo con cuidado y manténgalo fuera del alcance de los niños.
- Para reducir el riesgo de lesiones, siempre inserte la cuchilla para picar en el bol para picar y asegúrese de que la tapa esté bien sujetada antes de conectarla al cuerpo del motor y hacerlo funcionar.

- Nunca procese hielo ni otros alimentos duros como granos de café, arroz, alimentos congelados, especias, cereales o barras de chocolate en el bol, ya que puede dañar las cuchillas.
- No utilice accesorios que no sean los provistos con el equipo. El uso de accesorios no comercializados o recomendados por Breville puede provocar incendios, descargas eléctricas o lesiones.
- Apague el equipo y desconéctelo de la toma de corriente cuando no esté en uso, antes de armar o desarmar las piezas, o antes de limpiarlo.
- Para desenchufar el equipo, tome el enchufe y desconéctelo de la toma de corriente. Nunca tire del cable de alimentación.
- Si usa el equipo para mezclar alimentos calientes en una cacerola, retire la cacerola de la fuente de calor y asegúrese de que el líquido no esté hirviendo. Deje que la comida caliente se enfrié un poco antes de mezclar. El equipo debe mantenerse alejado de cualquier fuente de calor.
- Se debe tener suma precaución al mover un equipo o recipiente que contenga aceite u otros líquidos calientes.
- No toque las superficies que puedan estar calientes. Use las manijas o perillas incluidas.
- Cuando mezcle líquidos, especialmente si están calientes, use un recipiente alto o mezcle cantidades pequeñas a la vez para reducir el derrame.

- Mantenga las manos y los utensilios alejados de la cuchilla mezcladora en movimiento y la cuchilla del bol para picar mientras corta o mezcla para evitar la posibilidad de causar lesiones personales graves o daños al equipo. Es posible usar una espátula, pero solo debe hacerse cuando el equipo está detenido.
- Si se acumulan alimentos alrededor de la cuchilla mezcladora o en el protector de la cuchilla, suelte el interruptor de gatillo, desenchufe el cable de alimentación y retire el mango para mezclar del cuerpo del motor. Use una espátula para retirar la comida. No use los dedos ya que la cuchilla para mezclar es muy afilada.
- No retire el equipo de los ingredientes mientras esté funcionando. Asegúrese de que el interruptor de gatillo esté apagado y que el motor se haya detenido por completo antes de quitar el equipo.
- Evite el contacto con partes móviles.
- Antes de apagar el equipo, suelte el interruptor de gatillo y retire el enchufe del tomacorriente. Retire el enchufe del tomacorriente cuando el equipo no esté siendo supervisado o no esté en uso antes de intentar moverlo, limpiarlo, desarmarlo, ensamblarlo o guardarlo.
- No utilice el equipo por más de 1 minuto a la vez, pues podría sobrecalentarse. Deje que el equipo se enfrie durante al menos 1 minuto entre cada uso.
- Nunca mezcle mezclas secas, gruesas o pesadas durante más de 15 segundos. Detenga la operación y revuelva los ingredientes antes de continuar. Permita que el motor descance durante 1 minuto entre cada uso.

- Siga al pie de la letra las instrucciones de limpieza descritas en este manual.
- El equipo es para uso exclusivo en el hogar. No use este equipo para otro fin distinto al que se describe en este manual. No use el equipo al aire libre. No use el equipo en vehículos o embarcaciones en movimiento.
- No deje el equipo sin supervisión mientras está en uso.
- Este equipo no está diseñado para que lo usen niños o personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimiento.
- Supervise atentamente el uso de cualquier equipo si hay niños cerca.
- Se debe supervisar a los niños para asegurarse de que no jueguen con el equipo.
- Inspeccione regularmente el cable de alimentación, el enchufe de alimentación y el equipo en busca de daños. No use el equipo si ha dejado de funcionar correctamente o se ha dañado de alguna manera. Suspenda inmediatamente el uso del equipo y visite www.Breville.com o contacte al Centro de servicios de Breville (1-800-953-1668) para que lo examinen, reparen o ajusten.
- Para cualquier otro mantenimiento que no sea la limpieza, visite www.Breville.com o llame al Centro de Servicios de Breville (1-800-953-1668).

INSTRUCCIONES DE CABLE DE ALIMENTACIÓN CORTO

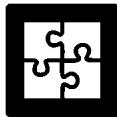
Su equipo Breville está equipado con un cable de alimentación corto para disminuir el riesgo de lesiones a personas o daños a la propiedad que pudieran suceder si alguien lo tira o se tropieza con él, o si se enreda con otro cable más largo.

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.

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.

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



Componentes



- A. Cuerpo del motor
- B. Dial de control de velocidad
- C. Interruptor de gatillo del mango
- D. Mango para mezclar
- E. Cuchilla para mezclar de acero inoxidable

Datos técnicos

120 V ~ 60 Hz 280 W

- F. Bol para picar
- G. Cuchilla para picar de acero inoxidable
- H. Tapa del bol para picar
- I. Jarra para mezclar
- J. Batidor de varillas
- K. Tapa de almacenamiento de doble propósito y plataforma antideslizante



Funciones

TENGA EN CUENTA LO SIGUIENTE ANTES DEL PRIMER USO

- Retire cualquier material de empaque o etiquetas promocionales. Retire el mango para mezclar del cuerpo del motor y lávelo con agua jabonosa tibia (sigue las instrucciones de la sección "Cómo retirar el mango para mezclar"). Enjuague y seque completamente. Asegúrese de que no quede agua dentro del mango para mezclar para evitar que entre agua en el cuerpo del motor cuando se vuelva a poner.
- Desarme y lave la cuchilla para picar, el bol para picar, la tapa del bol para picar, el batidor de varillas, la tapa de almacenamiento y la jarra para mezclar en agua jabonosa tibia, enjuague y seque completamente. Asegúrese de que no quede agua en la tapa del bol para picar o en el aditamento para batir para evitar que entre agua en el cuerpo del motor cuando se vuelva a poner.



NOTA

El mango para mezclar removible, el bol para picar, la cuchilla para picar, la jarra para mezclar, el batidor de varillas y la tapa de almacenamiento de doble función/plataforma antideslizante también se pueden lavar en el lavavajillas. La tapa del bol para picar, la caja de engranajes del batidor de varillas y el cuerpo del motor no son aptos para lavavajillas. Consulte la sección de cuidado y limpieza de este folleto para obtener instrucciones sobre cómo limpiar estas piezas.

Esta batidora de mano es un dispositivo versátil que se puede conectar a:

- El mango para mezclar de acero inoxidable, para usarse como una batidora de inmersión.
- El bol para picar con la cuchilla para picar y la tapa, para usarse como una mini picadora.
- El accesorio de batidor de varillas, para usarse como una batidora de mano eléctrica.

BATIDORA DE INMERSIÓN

Para unir al mango para mezclar

Sujete el mango para mezclar con las cuchillas hacia abajo, y alinee el extremo superior del mango para mezclar con el extremo correspondiente del cuerpo del motor. Luego empuje hasta que el mango para mezclar 'haga clic' y encaje en el cuerpo del motor.

Siempre asegúrese de que el mango para mezclar esté seco y que no tenga agua adentro antes de volver a ponerlo.



Para usar como una batidora de inmersión

Asegúrese de que el mango para mezclar este montado en el cuerpo del motor como se indicó anteriormente.

1. Ponga los alimentos para procesar en la jarra para mezclar (o en un bol o cacerola para mezclar lo suficientemente grande). La jarra provista solo debe estar llena a la mitad o menos al mezclar líquidos o al hacer puré de frutas o verduras.
2. Inserte el enchufe de alimentación en un tomacorriente de 120 V~.
3. Al girar el dial de control de velocidad en la parte superior del cuerpo del motor, seleccione una velocidad entre 1 y 15.
Velocidad baja: 1
Velocidad alta: 15



NOTA

Si selecciona una velocidad alta, se recomienda que comience con una velocidad lenta y aumente gradualmente a la velocidad más alta para evitar salpicaduras y procesar en exceso.

1. Introduzca el mango para mezclar lo más profundo posible en la jarra para mezclar y presione el interruptor de gatillo para encender la batidora de mano. El botón del mango debe mantenerse presionado durante el uso.



2. Procese los ingredientes en la jarra para mezclar con un movimiento suave de subida y bajada.
3. Cuando termine de procesar, apague el equipo soltando el interruptor de gatillo y retirando el enchufe del tomacorriente.
4. Asegúrese de que la cuchilla se haya detenido por completo antes de sacar la batidora de mano de la jarra para mezclar.

Cómo retirar el mango para mezclar

Asegúrese de haber soltado el mango para mezclar y de haber quitado el enchufe del tomacorriente.

Sostenga el cuerpo del motor con una mano y, con el pulgar y el dedo de la otra mano, presione los dos botones EJECT (Liberar) a cada lado del cuerpo del motor. Tire el cuerpo del motor en dirección contraria del mango para mezclar para retirarlo.

Recomendaciones al usar como una batidora de inmersión

- La batidora de mano mezcla alimentos y líquidos rápidamente, lo que aumenta la probabilidad de procesar en exceso. Recuerde soltar periódicamente el interruptor de gatillo y de comprobar el estado de los alimentos durante toda la operación.
- Deje que la comida se enfrie un poco (para que no hierva) antes de mezclar.
- El mango para mezclar permite que los alimentos calientes se procesen directamente en la cacerola. Esto hace que mezclar sopas y salsas sea muy fácil. Por razones de seguridad, retire la cacerola de la fuente de calor antes de procesarla.
- El cuerpo del motor del equipo y el cable de alimentación deben mantenerse alejados de cualquier fuente de calor.
- Corte los alimentos en tamaños uniformes al hacer puré y licuar. Esto le entregará un resultado suave y consistente.
- Caliente todos los líquidos que se agregarán a las sopas y purés; esto asegurará una mezcla uniforme.
- Ponga la jarra para mezclar sobre la plataforma antideslizante mientras mezcle. Esto mantendrá la jarra para mezclar en un lugar estable.
- No haga funcionar la batidora de mano de forma continua por más de 1 minuto. Permita que el motor descansen durante 1 minuto entre cada uso.
- NO ponga la batidora de mano en el bol para picar para procesar ingredientes.

Si se acumulan alimentos alrededor de la cuchilla mezcladora o en el protector de la cuchilla, siga estas instrucciones de seguridad:

1. Suelte el interruptor de gatillo y retire el enchufe del tomacorriente.
2. Use una espátula para retirar la comida con cuidado. No use los dedos, ya que la cuchilla para mezclar es muy afilada.
3. Después de retirar la comida y limpiar las cuchillas, vuelva a enchufar el aparato al tomacorriente y continúe mezclando.

MINI PICADORA

Cómo poner la cuchilla, el bol para picar y la tapa del bol para picar

Retire el mango para mezclar del cuerpo del motor (siga las instrucciones de la sección “Cómo retirar el mango para mezclar”, disponibles en la página 10).

Ponga la cuchilla para picar en el eje central de metal que está en la base del bol para picar. Ponga la comida dentro del bol para picar. No ponga comida por sobre la marca ‘MAX’.



Ponga la tapa sobre el bol para picar.



Alinee el cuerpo del motor con la tapa del bol para picar y empuje hacia abajo hasta que el cuerpo del motor se encaje en su lugar. Asegúrese de que la tapa del bol para picar esté seca y que no quede agua dentro de ella antes de volver a colocarla.



NOTA

Siempre ponga la cuchilla para picar en el eje central de metal que está en la base del bol para picar ANTES de poner cualquier comida en el bol. No levante la cuchilla antes de que haya terminado de cortar por completo.

CÓMO USAR EL BOL PARA PICAR

Asegúrese de que el bol esté completamente y correctamente ensamblado.

1. Ponga los alimentos que va a procesar en el bol para picar. No ponga comida por sobre la marca ‘MAX’ en el bol para picar.
2. Inserte el enchufe de alimentación en un tomacorriente de 120 V~.
3. Al girar el dial de control de velocidad en la parte superior del cuerpo del motor, seleccione una velocidad entre 1 y 15.
Velocidad baja: 1
Velocidad alta: 15
4. Presione el interruptor de gatillo para encender la mini picadora. El botón del mango debe mantenerse presionado durante el uso.
5. Cuando termine de procesar, apague el equipo soltando el interruptor de gatillo y retirando el enchufe del tomacorriente.

1. Asegúrese de que la cuchilla se haya detenido por completo antes de retirar la tapa del bol para picar. Retire la cuchilla para picar con cuidado y use una espátula para raspar cualquier resto de comida y ponerlo de vuelta en el bol para picar. Use la espátula para retirar la comida del bol para picar.

Cómo retirar el bol para picar y la tapa

Asegúrese de haber soltado el mango para mezclar y de haber quitado el enchufe del tomacorriente.

Sostenga el cuerpo del motor con una mano y, con el pulgar y el dedo de la otra mano, presione los dos botones EJECT (Liberar) a cada lado del cuerpo del motor. Tire el cuerpo del motor en dirección contraria del bol para picar para retirarlo.

Recomendaciones al usar la batidora de mano con el bol para picar

- No use el bol para picar cuando esté vacío.
- Si bien la plataforma antideslizante mantiene el bol estable, se recomienda sostener el cuerpo del motor con una mano y el bol para picar y la tapa con la otra mientras esté procesando.
- Corte los alimentos en tamaños uniformes al procesar para garantizar resultados más rápidos, uniformes y consistentes.
- Para evitar dañar la cuchilla para picar/mezclar, no procese ni muela artículos duros como alimentos congelados, hielo, cereales, arroz, especias, barras de chocolate o granos de café.
- NO procese alimentos hirviendo o calientes en el bol para picar.
- NUNCA retire la cuchilla del bol para picar antes de terminar de procesar alimentos.
- El bol para picar mezcla alimentos y líquidos rápidamente, lo que aumenta la probabilidad de procesar en exceso. Recuerde soltar periódicamente el interruptor de gatillo y de comprobar el estado de los alimentos durante toda la operación.

BATIDOR DE VARILLAS

Cómo conectar el batidor de varillas

Retire el mango para mezclar del cuerpo del motor (siga las instrucciones de la sección “Cómo retirar el mango para mezclar”, disponibles en la página <OV>).

Alinee el extremo superior de la caja de engranajes del batidor de varillas con el extremo correspondiente del cuerpo del motor y empuje hasta que el batidor se encaje y quede asegurado en el cuerpo del motor.



Asegúrese de que la caja de engranajes del batidor de varillas esté seca y que no quede agua dentro de ella antes de volver a colocarla.

Cómo usar el batidor de varillas

Asegúrese de que el batidor de varillas esté completamente y correctamente ensamblado.

1. Ponga los alimentos para batir en la jarra para mezclar, o en un bol o cacerola para mezclar lo suficientemente grande.
2. Inserte el enchufe de alimentación en un tomacorriente de 120 V~.
3. Al girar el dial de control de velocidad en la parte superior del cuerpo del motor, seleccione una velocidad entre 1 y 15.
Velocidad baja: 1
Velocidad alta: 15

- Introduzca el batidor de varillas en la jarra para mezclar y presione el interruptor de gatillo para encender el batidor de varillas. El botón del mango debe mantenerse presionado durante el uso.
- Mueva el batidor de varillas por los ingredientes en la jarra para mezclar con un movimiento suave de subida y bajada hasta alcanzar la textura deseada.
- Cuando termine de batir, apague el motor soltando el interruptor de gatillo y retirando el enchufe del tomacorriente.
- Asegúrese de que el batidor de varillas haya dejado de girar por completo antes de retirar el batidor de varillas de la jarra para mezclar.

Cómo retirar el batidor de varillas

Asegúrese de haber soltado el mango para mezclar y de haber quitado el enchufe del tomacorriente.

Sostenga el cuerpo del motor con una mano y, con el pulgar y el dedo de la otra mano, presione los dos botones EJECT (Liberar) a cada lado del cuerpo del motor. Tire el cuerpo del motor en dirección contraria del batidor para quitarlo.



Recomendaciones al usar la batidora de vaso con el batidor de varillas

- No permita que el batidor golpee el fondo o los lados del bol mientras el equipo está en funcionamiento, ya que esto puede dañarlo.
- Para incorporar aire al batir los ingredientes, use un recipiente ancho y suficientemente profundo, y mueva el batidor a través de los ingredientes con una acción suave de subir y bajar.
- Ponga el bol sobre un paño húmedo durante el batido. Esto hará que el bol esté estable.
- Siempre use crema fresca y huevos frescos a temperatura ambiente para lograr un volumen mayor y más estable al batir.
- Siempre asegúrese de que el batidor y el bol estén completamente limpios y libres de grasa antes de batir claras de huevo.
- Se recomienda utilizar la velocidad más alta al batir claras de huevo y crema.



Cuidado y limpieza

CUERPO DEL MOTOR

Retire el enchufe del tomacorriente antes de realizar la limpieza. Para eliminar cualquier residuo de comida, limpie el cuerpo del motor y el cable usando solo un paño húmedo. No use limpiadores abrasivos ni almohadillas de acero. No sumerja el cuerpo del motor en agua u otro líquido. No ponga el cuerpo del motor en el lavavajillas.

MANGO PARA MEZCLAR

Retire el enchufe del tomacorriente antes de realizar la limpieza. Retire el cuerpo del motor del mango para mezclar. El mango para mezclar se puede lavar a mano en agua jabonosa caliente, enjuagarse y secarse completamente después de cada uso. También es posible lavar el mango para mezclar en el lavavajillas. No use limpiadores abrasivos ni almohadillas de acero.

LAVADO RÁPIDO: Cada vez que termine de procesar, y con el cuerpo del motor conectado, introduzca solamente el mango y la cuchilla para mezclar en una jarra de agua y presione el interruptor de gatillo para encender el equipo durante 5 segundos. Esto eliminará cualquier alimento de la cuchilla para mezclar y le permitirá procesar nuevamente.

BOL PARA PICAR, TAPA DEL BOL PARA PICAR, CUCHILLA PARA PICAR Y TAPA DE ALMACENAMIENTO/ PLATAFORMA ANTIDESLIZANTE

Retire el enchufe del tomacorriente antes de realizar la limpieza. Retire el cuerpo del motor de la tapa del bol para picar y luego retire la tapa del bol para picar y la cuchilla para picar del bol para picar.

El bol para picar, la tapa del bol para picar y la cuchilla para picar deben lavarse a mano en agua jabonosa caliente, enjuagarse y secarse completamente después de cada uso. También es posible lavar el bol para picar y la cuchilla para picar en el lavavajillas. No lave la tapa del bol para cortar en el lavavajillas. No use limpiadores abrasivos ni almohadillas de acero.

BATIDOR DE VARILLAS

Retire el enchufe del tomacorriente antes de realizar la limpieza. Retire el cuerpo del motor del batidor de varillas. El batidor de varillas se puede lavar a mano en agua jabonosa caliente, enjuagarse y secarse completamente después de cada uso. También es posible lavar el batidor de varillas en el lavavajillas. No use limpiadores abrasivos ni almohadillas de acero. Retire el batidor de varillas de la caja de engranajes del batidor antes de ponerlo en el lavavajillas.



NOTA

La caja de engranajes del batidor de varillas no puede lavarse en el lavavajillas.



JARRA PARA MEZCLAR Y TAPA DE ALMACENAMIENTO/PLATAFORMA ANTIDESLIZANTE

La jarra para mezclar y la tapa de almacenamiento/plataforma antideslizante se pueden lavar a mano con agua jabonosa caliente, enjuagarse y secarse completamente después de cada uso. También es posible lavar el jarra para mezclar y la tapa de almacenamiento/plataforma antideslizante en el lavavajillas. No use limpiadores abrasivos ni almohadillas de acero.

ALMACENAMIENTO

Retire el enchufe del tomacorriente antes de almacenar. Asegúrese de que el equipo esté limpio y completamente seco.

Inserte la cuchilla para picar en el bol para picar y luego ponga la tapa del bol para picar. Ponga el bol ensamblado dentro de la jarra para mezclar. Ponga la tapa de almacenamiento/plataforma antideslizante al fondo de la jarra para mezclar.



Guía para preparar alimentos

TIPO DE COMIDA	TIPO DE ACCESORIO	AJUSTE DE VELOCIDAD	DURACIÓN	INSTRUCCIONES
Malteadas, batidos, cócteles, granizados de frutas	Mango para mezclar	Media a máxima	30 segundos	Use leche muy fría. Mezcle hasta lograr la consistencia deseada.
Sopas, salsas, comida para bebés	Mango para mezclar	Media a máxima	30 segundos	Mezcle hasta que esté suave.
Queso	Bol para picar	Máxima	20-30 segundos	Peso máximo de 200 g, cortado previamente en cubos de 2 cm
Zanahoria	Bol para picar	Máxima	20-30 segundos	Peso máximo de 200 g, cortado previamente en cubos de 2 cm
Cebolla	Bol para picar	Mediano	20 segundos	Peso máximo de 30 g
Frutos secos	Bol para picar	Media a máxima	20-30 segundos	Peso máximo de 150 g
Carnes rojas, filetes de pollo, filetes de pescado	Bol para picar	Media a máxima	20-30 segundos	Peso máximo de 200 g, cortado previamente en cubos de 2 cm
Hielo	Jarra para mezclar	Máxima	20-30 segundos	
Crema (1½ taza/400ml como máximo)	Batidor de varillas	Media a máxima	20-30 segundos	
Claras de huevo (4 huevos como máximo)				
Mezclas bajas en calorías				

No haga funcionar la batidora de inmersión de forma continua por más de 1 minuto. Permita que el motor descance durante 1 minuto entre cada uso. Esto es especialmente importante cuando se mezclan sustancias secas, gruesas o pesadas. Nunca mezcle durante más de 15 segundos. Detenga la operación y revuelva los ingredientes antes de continuar.

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

Atención al Consumidor Breville

Mexico	Dir.:	Breville México, S.A. de C.V. Blvd. Miguel de Cervantes Saavedra #169 Piso 10, Oficina 119, Col. Granada, C.P. 11520, Alc. Miguel Hidalgo, Ciudad de México, México
	Tel.:	1-800-953-1668
	Sitio 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. 2021.

• 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.

BSB510XL Series • Séries • Serie

USCM – D21