

Breville®

Breville®

Breville Customer Service Center

US Customers

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

Phone: Customer Service
1 (866) BREVILLE

Email: Customer Service:
askus@brevilleusa.com

Canada Customers

Mail: Breville Canada
2555, Avenue de l'Aviation
Pointe-Claire (Montreal)
Quebec H9P 2Z2

Phone: Customer Service:
1 (866) BREVILLE

Email: Customer Service:
askus@breville.ca

www.breville.com



Variable Speed Blender

Instruction Booklet • *Livret d'instructions*

BBL410XL

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

USA: 19400 S. Western Ave, Torrance, CA90501-1119, Tel: 1 866 BREVILLE.

CANADA: 2555, Avenue de l'Aviation, Pointe-Claire (Montreal) Quebec, H9P2Z2. Tel: 1 866 BREVILLE

Copyright Breville Pty Ltd 2009. Due to continued product improvement, the products illustrated/photographed in this brochure may vary slightly from the actual product.

Model BBL410XL Issue NA-2/09

CONGRATULATIONS

on the purchase of your new Breville Variable Speed Blender

CONTENTS

- 4** Breville Recommends Safety First
- 8** Know your Breville Variable Speed Blender
- 10** Operating Your Breville Variable Speed Blender
- 16** Care, Cleaning and Storage of your Breville Variable Speed Blender
- 18** Hints and Tips on how to use your Breville Variable Speed Blender
- 20** Recipes



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 packing 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.
- Keep hands and utensils out of container while blending to reduce the risk of severe injury to persons or damage to the blender. A scraper may be used but must be used when the blender is not running.
- Do not place the appliance near the edge of a bench or table during operation. Ensure the surface is level, clean and free of water, flour, etc.
- Always operate the appliance on a stable, heat resistant surface. Do not use on a cloth-covered surface, near curtains or other flammable materials.
- A fire may occur if the appliance is covered or touches flammable materials, including curtains, draperies, walls, and the like, when in operation.
- Do not place the appliance on or near a hot gas or electric burner, or where it could touch a heated oven.
- Always operate blender with cover in place.
- Avoid contacting moving parts.
- Do not let the power cord hang over the edge of a table or counter, or touch hot surfaces.
- To protect against electric shock do not immerse the appliance, power cord or power plug in water or any other liquid.
- The use of attachments, including canning jars, not recommended by the manufacturer may cause a risk of injury to persons.
- Blades are sharp. Handle Carefully.
- To reduce the risk of injury, never place blade assembly on base without jar properly attached.
- This appliance is for household use only.
- Do not use the appliance for anything other than its intended purpose as described in this booklet. Do not use outdoors. Do not use in moving vehicles or boats.
- Do not place hot or boiling ingredients into the blender; allow to cool before placing into the blender jug.
- Do not leave the appliance unattended when in use.
- Close supervision is necessary when the appliance is used by or near children.

- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- When the appliance is not in use or when left unattended, ensure the appliance is turned OFF by turning the Variable Speed Control Dial to the 'OFF' position and removing the power plug from the wall outlet.
- Before attempting to move the appliance, or before assembling or disassembling parts, cleaning or storing, turn OFF the appliance and disconnect from the wall outlet.
- Strictly follow the Care and Cleaning instructions on page 16.
- Do not use harsh abrasives or caustic cleansers when cleaning this appliance.
- 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.
- Consult a qualified electrician if the grounding instructions are not completely understood, or if doubt exists as to whether the appliance is properly grounded.
- The installation of a residual current device (safety switch) is recommended to provide additional safety protection when using electrical appliances. It is advisable that a safety switch with a rated residual operation current not exceeding 30mA be installed in the electrical circuit supplying the appliance. See your electrician for professional advice.
- Regularly inspect the supply cord, plug and actual appliance for any damage. Do not operate if damaged in anyway or after the appliance malfunctions. Immediately cease use of the appliance and call Breville Customer Service at 1-866-BREVILLE for examination, repair or adjustment.
- For any maintenance other than cleaning, call Breville Customer Service at 1-866-BREVILLE.
- Your Breville appliance comes with a unique Assist Plug™, conveniently designed with a finger hole in the power plug for easy and safe removal from the wall outlet. For safety reasons it is recommended you plug your Breville appliance directly into its own electrical outlet on a dedicated circuit separate from other appliances. If the electric circuit is overloaded with other appliances, your appliance may not function properly. Use in conjunction with a power strip or extension cord is not recommended.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

ELECTRIC CORD INSTRUCTIONS

Your Breville appliance is fitted with a short power supply cord as a safety precaution to prevent personal injury or property damage resulting from pulling, tripping or becoming entangled with a longer cord. Do not allow children to use or be near this appliance without close adult supervision. 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.

KNOW

your Breville Variable Speed Blender



KNOW YOUR BREVILLE VARIABLE SPEED BLENDER



Breville Assist Lid™
ring pull ensures the lid is easy to remove yet sealed tight during operation.

Integrated Measuring Cup
for adding ingredients whilst blending and doubles as a blade removal tool.

Large 54oz Glass Jug

Stainless Steel Serrated Blades



Blade Assembly
removable for easy cleaning



Illuminating 'PULSE/ICE CRUSH'

Variable Speed Control
with 12 settings.

Cord Storage
located on the underside of the blender.

OPERATING

your Breville Variable Speed Blender



OPERATING YOUR BREVILLE VARIABLE SPEED BLENDER

BEFORE FIRST USE

Remove and safely discard any packaging material and promotional labels. Disassemble the blender by following steps 1 to 3 in “Disassembling the Blender”. Wash the lid, Integrated Measuring Cup, blender jug, silicon seal and blade assembly (refer to Disassembly instructions) in warm, soapy water with a soft cloth. Rinse and dry thoroughly. Wipe the motor base with a damp cloth and dry thoroughly.

NOTE:

The blending blades are extremely sharp. Avoid any contact with fingers and hands.

ASSEMBLING AND ATTACHING THE BLENDER JUG

1. Place the motor base on a flat, dry surface such as a bench top. Ensure that the Speed Selection Dial is in the ‘OFF’ position and the power cord is unplugged from the power outlet.
2. Place the blender jug upside down on a flat dry surface such as a bench top. Place the silicon seal onto the base of the blade assembly.

3. Hold the jug handle and place the blade assembly onto the base of jug, turn in a clockwise direction until firmly in position.
4. Turn the blender jug upright and place onto the motor base. The blender jug handle can be positioned to the left or the right of the appliance. Add food or liquid into the blender jug ensuring not to exceed the ‘MAX’ mark. Place the blender lid firmly into position on the top of the blender jug. Insert the clear Integrated Measuring Cup into the blender and turn until secured into position.



NOTE:

When adding oil or other liquids during the operation, turn the clear Integrated Measuring Cup to the unlocked position, remove it and pour the oil or liquid through the opening in the lid. The Integrated Measuring Cup can be removed to add ingredients or check the texture of the ingredients.



OPERATING YOUR BREVILLE VARIABLE SPEED BLENDER

NOTE:

The blender features a Breville Assist Lid™. This allows the lid to fit tightly onto the blender jug, avoiding displacement during operation. The ring pull design allows easy removal of the lid with a simple leverage action.



5. Ensure the blender is in the 'OFF' position.
6. Plug the power cord into a 110/120V power outlet.

NOTE:

Do not fill the blender jug above the 'MAX' line. When the blender jug is filled at or near the 'MAX' line place one hand on the blender lid to avoid displacement of the lid during operation.

Select the required speed (2 to 12) by turning the Speed Selector Dial to the corresponding speed.

Operate the blender only for the appropriate amount of time required – do not over-blend.

NOTE:

To stop blending at any time, return the dial to the 'OFF' position.

The speed can be changed at any time during the blending process by rotating the dial to the desired speed.

7. 'PULSE/ICE CRUSH' - For ingredients that require short bursts of power, like crushing ice, press the 'PULSE/ICE CRUSH' button. The Pulse feature can be used while the Speed Selector Dial is in the 'STAND BY' position. When pressed, the 'PULSE/ICE CRUSH' button will illuminate and will continue to operate until it is released.

NOTE:

If the 'PULSE/ICE CRUSH' button is pressed while the Speed Selector Dial is set to any of the blending speeds (2-12), the blender motor will accelerate up to the max speed (12) until it the button is released.

NOTE:

The maximum amount of ice cubes the blender can blend at any one time is 1 cup (8oz/235ml) or $\frac{3}{4}$ of a standard ice tray.

NOTE:

Use the 'PULSE/ICE CRUSH' button when the food that is being processed is too thick or coarse to circulate within the blender jug.

8. At the end of use, always ensure the blender is turned to the 'OFF' position, then unplug the power cord from the

OPERATING YOUR BREVILLE VARIABLE SPEED BLENDER

outlet. Ensure the motor and blades have completely stopped before attempting to move the appliance, or when the blender is not in use and before disassembling, cleaning and storing.

NOTE:

During the blending process, ingredients may stick to the side of the blender jug. To push the food back onto the blades, turn the blender to the 'OFF' position, then unplug the power cord from the power outlet.

Remove the lid and use a plastic spatula to scrape down the sides of the jug. Replace the lid before recommencing blending.

NOTE:

If any moisture or liquid appears on top of the motor base during blending, turn the blender to the 'OFF' position, then unplug the power cord from the power outlet. Remove the blender jug. Wipe the motor base immediately with a dry cloth or paper towel to absorb the liquid. Make sure the blade assembly is correctly assembled.

NOTE:

The Breville Variable Speed Blender features a motor overload protection feature. If the motor is being overloaded, the motor will stop and the 'PULSE/ICE-CRUSH' button will illuminate and flash. To restart it again, unplug from the power outlet and let it cool down for 30 minutes or longer.

DISASSEMBLING YOUR BLENDER FOR CLEANING, CARE AND STORAGE

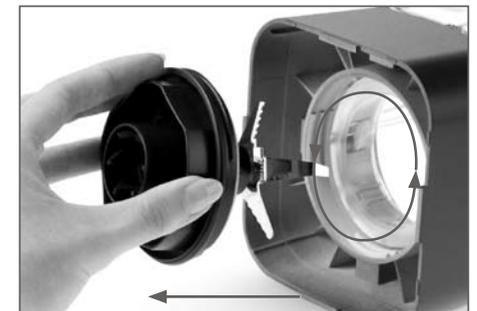
1. Always ensure the Blender is off by turning the dial to the 'OFF' position, then unplug the power cord from the power outlet.
2. Remove the blender jug from the motor base by grasping the handle and lifting the jug in an upward direction.
3. Remove the blade assembly by turning the blender jug upside down and twisting the Blade Assembly counter clockwise to unlock, then lift upwards and away from the base of the blender jug. The plastic surround attached to the base of the blender jug is not removable.

NOTE:

The Integrated Measuring Cup also doubles as a Blade Assembly removal tool and can be used to assist in this process.



NEVER PLACE ANYTHING OTHER THAN FOOD AND LIQUIDS IN THE BLENDER WHILST THE MOTOR IS RUNNING.



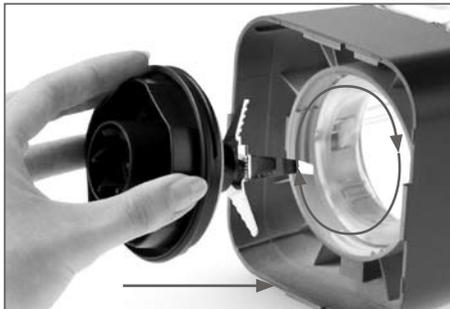
OPERATING YOUR BREVILLE VARIABLE SPEED BLENDER

REASSEMBLING YOUR BLENDER JUG AFTER CLEANING

1. Ensure parts are clean and completely dry.
2. To reassemble the blender, replace the silicon seal onto the blade assembly.



3. Place the blender jug upside down and insert the Blade Assembly into the jug base. Turn in a clockwise direction until firmly in position.



4. Place the Integrated Measuring Cup into the lid and turn until firmly locked into position.



⚠ BE CAREFUL WHEN HANDLING THE BLENDING BLADES AS THEY ARE SHARP. MISHANDLING OF THE BLADES MAY CAUSE INJURY.

CARE, CLEANING AND STORAGE

of your Breville Variable Speed Blender



CARE, CLEANING AND STORAGE

CLEANING THE MOTOR BASE

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

NOTE:

Do not use abrasive scouring pads or cleaners when cleaning the motor base as they may scratch the surface.



THE BLENDING BLADES ARE EXTREMELY SHARP. AVOID ANY CONTACT WITH FINGERS AND HANDS. USE CAUTION WHEN HANDLING AND STORING.

NOTE:

Do not place glass jug or blade assembly in dishwasher. Hand wash with warm soapy water.

CLEANING THE BLENDER JUG, LID, INTEGRATED MEASURING CUP, SILICON SEAL AND BLADE ASSEMBLY

Wash all parts in warm soapy water with a soft cloth. Use a kitchen bottle brush to dislodge stubborn food. Rinse and dry thoroughly.

REMOVING STUBBORN OR STRONG FOOD STAINS AND ODOURS

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.

STORAGE

Store your Breville Blender upright with the blender jug, lid and Integrated Measuring Cup assembled and inserted on the motor base or beside it. Do not place anything on top.

HINTS AND TIPS ON HOW TO USE YOUR BREVILLE BLENDER

DO

Use Low speeds (2-4) for light mixing such as dressings, marinades and batters and foods that require mixing until just combined.

Use Medium speeds (5-8) for pureeing soups and aerating liquids.

Use High speeds (9-12) for emulsifying ingredients such as mayonnaise and making cocktails.

Use 'PULSE/ICE CRUSH' for foods that only require short bursts of power such as crushing ice or chopping nuts.

Ensure all foods are cut into cubes (approximately squares) where appropriate to achieve an even result.

Blend thick mixtures when the blender is $\frac{1}{4}$ to $\frac{1}{2}$ full as they will puree more efficiently.

Place liquid ingredients (when using several ingredients) in the blender jug before solid ingredients, unless specified in the recipe.

Stop the blender and scrape down the sides of the blender jug with a plastic or rubber spatula, once or twice while blending thick or dry mixtures.

DON'T

Do not use metal utensils as they may damage the blades or blender jug.

Do not put more than 2 cups of ingredients into the blender before blending commences. After the blending process has begun and the blades are turning you may slowly add extra liquid or ingredients through the opening if desired.

Do not blend a heavy mixture for more than 10 seconds. For normal blending tasks, for example, mayonnaise, dressings etc., do not operate for longer than 2 minutes for liquid ingredients or 1 minute for dry ingredients at one time without turning off the blender and stirring the ingredients, and then continue blending.

Do not operate the blender without having the blender lid in position. To add additional ingredients whilst blending, remove the Integrated Measuring Cup and place ingredients through the opening in the lid. When adding oil or other liquids during operation, slowly pour through the hole in the lid.

Do not fill the blender jug above the 'MAX' line. When the blender jug is filled at or near the 'MAX' line, place one hand on the blender lid to avoid displacement of the lid during operation.

Do not place any objects, other than food or liquid, into the blender whilst the motor is running.

Do not use the blender to store food. The blender will not knead dough or mash potatoes.

Do not remove the blender jug while the blender is operating. Always make sure the blender is off by turning the Speed Selector Dial to the 'OFF' position, and unplug the power cord from the power outlet.

HINTS AND TIPS ON HOW TO USE YOUR BREVILLE BLENDER

Do not overload the blender with more than the specified quantity of ingredients as doing so could cause the motor to stall. If this occurs always make sure the blender is off by turning the Speed Selection Dial to the 'OFF' position, and unplug the power cord from the power outlet. Remove a portion of the mixture from the blender jug before continuing.

Do not place glass jug or blade assembly in dishwasher. Hand wash with warm soapy water.

Do not place hot or boiling ingredients into the blender; allow to cool before placing into the blender jug.



AVOID PRESSING THE 'PULSE/ICE CRUSH' BUTTON WHEN SCRAPING DOWN SIDES OF JUG OR WHEN LID IS REMOVED. IT IS ADVISED THAT THE POWER CORD BE UNPLUGGED FROM THE POWER OUTLET WHEN NOT IN USE.



THE BLENDING BLADES ARE EXTREMELY SHARP. AVOID ANY CONTACT WITH FINGERS AND HANDS. USE CAUTION WHEN HANDLING AND STORING.

RECIPES

RECIPES – GREAT STARTERS

PESTO

Makes approx 1½ cups

- 1 bunch basil leaves
- 2 cloves garlic, peeled and halved
- 2 tablespoons lemon juice
- 3.5oz (100g) pine nuts
- ½ cup (125ml) olive oil
- 3oz (90g) grated parmesan cheese
- Sea Salt to taste

1. Place all ingredients into blender jug, select a High Speed (9-12), blend until all ingredients are very finely chopped and almost smooth. Scrape down sides of blender if necessary.
2. Spoon into an airtight container and chill until ready to use.

TIP:

Pesto will keep in an airtight container in the refrigerator for a few days.

NOTE:

Be sure to set the blender to the 'OFF' position and unplug the power cord from the power outlet prior to scraping the inside of the jug.

EGGPLANT DIP

Makes approx 2 cups

- 1lb (500g) eggplants, stem removed
- 2 cloves garlic, peeled
- 2 tablespoons lemon juice
- 2 tablespoons olive oil
- 1 teaspoon sea salt
- ½ teaspoon ground cumin
- ½ cup fresh parsley sprigs
- Freshly ground pepper to taste
- Fresh or toasted Pita bread

1. Rub whole eggplants all over with a little oil. Place into a baking dish and bake in a hot oven 400°F (200°C) for about 40 minutes or until skin is beginning to darken.
2. Add garlic to baking dish and continue baking eggplant and garlic until garlic is softened and eggplants are blackened and blistered all over. Remove from oven. Place eggplants into a plastic bag and set aside until cool enough to handle.
3. Remove skin from eggplants and discard, roughly chop the flesh and place into blender jug with garlic, lemon juice, olive oil sea salt and cumin.
4. Select a High Speed (9-12), blend until mixture is almost smooth, scraping down the sides of blender if necessary.
5. Add parsley sprigs, select 'PULSE' setting and pulse until parsley is finely chopped. Season with pepper.
6. Serve dip with fresh or toasted Pita Bread.

NOTE:

Be sure to set the blender to the 'OFF' position and unplug the power cord from the power outlet prior to scraping the inside of the jug.

GARLIC AIOLI

Makes approx 2 cups

- 4 - 6 cloves garlic, peeled
- 1 teaspoon sea salt
- 4 egg yolks
- 1½ cups (375ml) light olive oil
- 1 tablespoon lemon juice

1. Place garlic, salt and egg yolks into blender jug. Select a Low Speed (2-4), and blend until garlic is finely chopped, about 20 seconds.
2. With blender running on a High Speed (9-12), slowly pour oil through the lid opening until mixture thickens, this should take about 1 minute.
3. Serve with fresh vegetables or spread over fresh bread and top with marinated red bellpeppers or artichokes.

HUMMUS

Makes approx 1½ cups

- 14oz (400g) can chick peas, rinsed and drained
- 2 cloves garlic, peeled and halved
- ½ cup (80ml) olive oil
- ¼ cup (60ml) lemon juice
- 1 teaspoon sea salt
- ½ teaspoon ground cumin
- ½ teaspoon sumac

1. Fresh Turkish or Pita bread to serve
2. Place chick peas, garlic, olive oil, lemon juice, sea salt and ground cumin into blender jug.
3. Select a High Speed (9-12), blend until mixture is smooth, scraping down sides of blender during processing. If mixture becomes too thick add a little cold water to blender jug.
4. Spoon into a serving dish and sprinkle with sumac.
5. Serve with fresh Turkish or Lebanese bread.

TIP:
Sumac is a popular Middle Eastern spice. It has a tangy lemony flavor and is similar to paprika in color and texture.

NOTE:
Be sure to set the blender to the 'OFF' position and unplug the power cord from the power outlet prior to scraping the inside of the jug.

MOROCCAN FAVA BEAN DIP

Makes approx 2 cups

- 1lb (500g) Fava beans, fresh or frozen
- 1 clove garlic, peeled
- ¼ cup (60ml) mint leaves
- ¼ cup (60ml) lemon juice
- 2 tablespoons cold water
- 1 teaspoon ground cumin
- ½ teaspoon sea salt
- 1 small red chilli, finely chopped, seeds removed
- ¼ cup (60ml) light olive oil
- Turkish bread to serve

1. Place Fava beans into a large saucepan of boiling water. Lower heat and simmer until tender, about 5 to 10 minutes. Drain well and refresh under cold running water.
2. Peel Fava beans to remove the tough outer skins.
3. Place peeled Fava beans, garlic, mint leaves, lemon juice, cold water cumin, salt, chilli and olive oil into blender jug. Select a Medium Speed (5-8), blend until beans are finely chopped, about 1 minute, scraping down the sides of blender if necessary.
4. Spoon into a serving bowl and serve with fresh or toasted Turkish bread.

CREAMY WHITE BEAN PUREE

Serves 4

- 250g dried white beans, soaked overnight in cold water
- 3 cloves Garlic, peeled
- 4 cups/1 litre Vegetable stock
- 2 sprigs fresh rosemary
- 4 sprigs fresh thyme
- Extra 1 cup vegetable stock
- Sea salt and freshly ground pepper

1. Rinse soaked beans well and place into a saucepan with the garlic, vegetable stock and herbs.
2. Bring to the boil, lower heat and simmer covered with a lid for 1¼ to 1½ hours or until beans are very soft and tender. Most of the stock should have been absorbed. If bean mixture becomes too dry add a little extra water to pan. Remove from heat and allow to cool.
3. Remove herb sprigs and discard. Stir in extra 1 cup of vegetable stock.
4. Transfer beans and liquid in batches into blender jug.
5. Select a Medium Speed (5-8), blend until smooth.
6. Return pureed beans to saucepan to heat through. Season to taste with salt and pepper.

TIP:
This bean puree is delicious when served with roast beef or lamb or try it spread on toasted Sourdough bread.

CAESAR DRESSING

Makes approx 1½ cups

- 1 tablespoon Dijon mustard
- 2 tablespoons Worcestershire sauce
- 2 small cloves garlic
- ¼ cup (60ml) lemon juice
- 4 anchovy fillets
- 6 drops Tabasco sauce
- 1 egg
- ½ teaspoon salt
- ½ teaspoon ground black pepper
- ¾ cup (185ml) olive oil
- Romaine lettuce
- shaved parmesan cheese
- Crisp fried bacon pieces
- croutons

1. Place mustard, Worcestershire sauce, garlic, lemon juice, anchovies, Tabasco sauce, egg, salt and pepper into blender jug.
2. Select a Medium Speed (5-8), blend 20 seconds or until ingredients are well combined.
3. With blender running on Medium Speed (5-8) slowly pour oil through the the lid opening. This, should take about 1 minute.
4. Serve over crisp Romaine lettuce with grated parmesan cheese, crisp bacon and croutons.

SPICY MUSTARD DRESSING

Makes approx 2 cups

- 1 cup whole egg mayonnaise
- ½ cup sour cream
- 2 tablespoons white wine vinegar
- 2 tablespoons whole mustard
- 1 clove garlic, roughly chopped
- 1 teaspoon hot English mustard
- Few drops Tabasco sauce
- Salt and pepper

1. Place all ingredients into blender jug.
2. Select a Low Speed (2-4), blend until all ingredients are well combined.
3. Serve as a dressing for potato salad or green salad.

SWEET APPLE MARINADE

Serves 4

- ¾ cup (125ml) apple juice
- 2 medium green apples, peeled and diced
- ¼ cup (60ml) olive oil
- 2 tablespoons lemon juice
- 1 small red onion, chopped
- ½ cup brown sugar, lightly packed
- 1 teaspoon ground allspice
- ½ teaspoon ground ginger
- 1 teaspoon salt
- ½ teaspoons ground black pepper
- 2lbs (1kg) Pork spareribs or pork chops

1. Place apple juice, diced apples, olive oil, lemon juice, onion, brown sugar, allspice, ginger, salt and pepper into blender jug.
2. Select a High Speed (9-12), blend for 40 to 60 seconds or until mixture is smooth.
3. Pour marinade over pork chops or spareribs, cover and refrigerate. Allow to marinate for a few hours.
4. Cook pork on a barbecue or in a 400°F/200°C oven until browned and cooked through.

TANDOORI MARINADE

Serves 4

- 7oz (200g) natural yogurt
- 1 onion, chopped
- 3 cloves garlic, peeled and chopped
- 2 teaspoons ground cumin
- 2 teaspoons ground cilantro
- 1 teaspoon paprika
- Pinch cayenne pepper
- 1 teaspoon salt
- 1 tablespoon lemon juice
- 2lbs (1kg) chicken pieces, skin removed

1. Place yogurt, onion, garlic, cumin, cilantro, paprika, cayenne pepper, salt and lemon juice into blender jug.
2. Select Medium Speed (5-8) and blend for 20 to 30 seconds or until ingredients are smooth and well combined.
3. Make small cuts over surface of chicken pieces to allow marinade to penetrate. Pour marinade over chicken, mix well, cover and refrigerate for a few hours or overnight.
4. Cook on a barbecue or grill plate until golden brown all over and chicken is cooked through.

COCONUT CURRY MARINADE

Serves 4

- ¼ cup (60ml) curry paste
- 2/3 cup coconut cream
- 1 tablespoon brown sugar
- 1 tablespoon ground cilantro
- 2 teaspoon ground turmeric
- 2 cloves garlic, peeled
- 1 small red chilli, seeds removed and roughly chopped
- 1 teaspoon sea salt
- 2lbs (1kg) chicken thigh cutlets

1. Place curry paste, coconut cream, brown sugar, cilantro, tumeric, garlic, chilli and salt into blender jug.
2. Select a Medium Speed (5-8), blend until all ingredients are finely chopped and well combined.
3. Pour marinade over chicken pieces, cover and refrigerate for a few hours or overnight.
4. Cook chicken on a barbecue or in a hot oven until well browned and cooked.

CAULIFLOWER AND LEEK SOUP

Serves 4 to 6

- 1 oz (30g) butter
- 2 leeks, thinly sliced
- 1 whole medium cauliflower, cut into florets
- 3½ cups (875ml) beef stock
- ½ teaspoon ground white pepper
- Sea salt
- ½ cup grated parmesan cheese

1. Melt butter in a large saucepan. Add leeks, cook over medium heat for 3 to 4 minutes or until leeks are soft.
2. Add cauliflower, stock and pepper and bring to the boil. Lower heat, cover with lid and simmer for 20 to 25 minutes or until cauliflower is tender.
3. Allow mixture to cool and transfer in batches to blender jug.
4. Select a Medium Speed (5-8), blend until smooth.
5. Return pureed soup to saucepan to heat through. Season to taste with salt.
6. Serve soup topped with parmesan cheese.

SPICY PUMPKIN SOUP

Serves 4

- 2 tablespoons oil
- 1 large brown onion, chopped
- 2 cloves garlic, crushed
- 1 teaspoon curry powder
- 1lb (500g) peeled, chopped butternut squash
- 4 cups (1L) chicken stock
- Salt and pepper

1. Heat oil in a large saucepan, add onion, garlic and curry powder and sauté 4 to 5 minutes or until onion has softened and curry powder is fragrant.
2. Add squash and stock and bring to the boil. Lower heat and simmer covered with a lid for 25 minutes or until squash is very soft.
3. Remove from heat and allow mixture to cool. Transfer in batches to blender jug.
4. Select a Medium Speed (5-8), blend until smooth.
5. Return pureed soup to saucepan to heat through. Season with salt and pepper.

NOTE:
If soup becomes too thick when cooking or blending add a little extra stock or water.

RICOTTA BERRY PANCAKES

Makes 6 to 8

- 3 eggs, separated
- 7oz (200g) ricotta cheese
- ½ cup (125ml) milk
- ¾ cup (110g) self-rising flour
- 1½ teaspoons baking powder
- 2 tablespoons caster sugar
- Butter for greasing
- fresh blueberries
- maple syrup

1. Place egg yolks, ricotta cheese, milk, self-rising flour, baking powder and caster sugar into blender jug.
2. Medium Speed (5-8), blend until ingredients are just combined, about 10 to 15 seconds, do not over process.
3. Beat egg whites in a large bowl until soft peaks form. Add ricotta mixture to egg whites and gently fold together.
4. Heat a heavy base frying pan or griddle over a low to moderate heat. Lightly grease with butter.
5. Spoon about 2 tablespoons of the mixture into pan and cook until golden brown on both sides.
6. Serve with fresh blueberries and maple syrup.

CHEESECAKE WITH MANGO AND PASSIONFRUIT COULI

Serves 8 to 10

- 7oz (200g) packet graham crackers, broken into pieces
- 4oz (125g) butter, melted
- 8oz (250g) cream cheese, cubed and softened
- 14oz (400g) can sweetened condensed milk
- ½ cup (125ml) cream
- 1 tablespoon finely grated lemon rind
- ¼ cup (60ml) fresh lemon juice

MANGO AND PASSIONFRUIT COULI

- 2-3 fresh ripe mangoes, peeled and chopped
- 2-3 tablespoons of fresh orange juice
- Pulp of 3 passionfruit

GRAHAM CRACKER BASE

1. Place graham crackers into blender jug.
2. Select PULSE setting and pulse until biscuits are finely crushed.
3. Place into a bowl, add melted butter and mix well. Press biscuits mixture into the base and sides of a greased and lined 9in (22cm) spring form pan. Chill until firm.

FILLING

4. Place cream cheese, condensed milk, cream, lemon rind and lemon juice into clean blender jug. Select a High Speed (9-12), blend until mixture is smooth and well combined, about 20 to 30 seconds, do not overbeat.
5. Pour into prepared crumb crust, cover and refrigerate for at least 24 hours before serving.

MANGO AND PASSIONFRUIT COULI

6. Place mango and orange juice into clean blender jug. Select a Medium Speed (5-8), blend until smooth, pour into a serving jug and stir through passionfruit pulp.
7. Serve cheesecake with mango and passionfruit couli.

NOTE:
If mango puree is a little too thick, add extra orange juice.

LIME AND MINT CRUSH

Serves 1

- 1 lime, peeled and cut into 8 pieces
- 8 – 10 spearmint or mint leaves
- ⅓ cup (80ml) sugar syrup
- 1oz/30ml white rum or vodka
- 8 medium ice cubes
- 1 cup (250ml) soda water or lemonade

1. Place all ingredients into blender jug.
2. Select 'PULSE' setting and pulse until all ingredients are roughly chopped.
3. Pour into a glass, serve immediately.

FRUIT DAIQUIRI

Serves 2

- 1 cup chopped fresh fruit
- ½ cup (125ml) white rum or vodka
- ¼ cup (60ml) sugar syrup
- 8 medium ice cubes

1. Place all ingredients into blender jug.
2. Select 'PULSE' setting and pulse until ice is crushed.
3. Pour into 2 cocktail glasses to serve.

TIP:
Most fresh fruit can be used. If using frozen fruit defrost before using. Fruit with hard skin or stones must have these removed before using. Large fruit must be diced before use.

SUGAR SYRUP

Makes approx 3 cups

- 3 cups white sugar**
- 2 cups water**

1. Place sugar and water into a heavy base saucepan and cook, stirring over a very low heat until sugar has dissolved.
2. Raise heat and simmer mixture for 10 minutes.
3. Remove from heat and allow to cool completely. Store in an airtight container in a cool place.

MARGARITA

Serves 2

- ¼ cup (60ml) tequila**
- ¼ cup (60ml) orange liqueur**
- ⅓ cup (80ml) fresh lime juice**
- 2 teaspoons caster sugar**
- 8 medium ice cubes**

1. Place tequila, orange liqueur, lime juice, sugar and ice cubes into blender jug.
2. Select PULSE setting and pulse until ice is crushed.
3. Serve in 2 salt rimmed glasses.

ICY CHOC DESSERT

Serves 2

- 2 tablespoons Cream liqueur**
- 1 tablespoon Coffee liqueur**
- 2 tablespoons fresh cream**
- ½ cup (125ml) milk**
- 2 tablespoons drinking chocolate**
- 8 ice cubes**
- 2 scoops ice cream**
- 2 tablespoons chocolate topping to decorate**

1. Place liqueurs, cream, milk, drinking chocolate and ice cubes into blender jug.
2. Select a High Speed (9-12), blend until ice is finely crushed and mixture is thick and creamy.
3. Pour into 2 glasses, top with a scoop of ice cream and drizzle with chocolate topping to serve.

BANANA PASSIONFRUIT FIZZ

Serves 2

- 1 cup (250ml) pineapple juice**
- 1 banana, peeled and chopped**
- 1 orange, skin and pith removed then quartered**
- 2 tablespoons passionfruit pulp**
- 1 cup of chilled soda water**

1. Place pineapple juice, banana and orange into the blender jug.
2. Select a Medium Speed (5-8), blend until well combined.
3. Stir in passionfruit pulp and soda water. Pour into 2 cocktail glasses to serve.

STRAWBERRY, CRANBERRY MOCKTAIL

Serves 2

- 6 strawberries, hulled**
- 10 mint leaves**
- 6 medium ice cubes**
- ½ cup (125ml) pineapple juice**
- ¼ cup (60ml) cranberry juice**
- Juice of ½ lime**
- ½ cup (125ml) lemonade**

1. Place strawberries, mint leaves, ice cubes, pineapple juice, cranberry juice and lime juice into blender jug.
2. Select a Medium Speed (5-8), blend until strawberries and mint are very finely chopped.
3. Pour into 2 glasses and top with lemonade, serve immediately.

CANTALOUPE AND PINEAPPLE FRAPPE

Serves 2

- 1 cup (250ml) chopped cantaloupe**
- 1 cup (250ml) chopped fresh pineapple pieces**
- 1 cup (250ml) pineapple juice**
- 1 cup small ice cubes**
- Mint leaves to decorate**

1. Place cantaloupe, pineapple pieces, pineapple juice and ice cubes into blender jug.
2. Select 'PULSE' setting and pulse until ice is crushed and mixture is smooth and thick.
3. Pour into 2 glasses, decorate with mint leaves and serve.

RASPBERRY, ORANGE AND PEAR FRAPPE

Serves 2

- 1 cup (250ml) frozen raspberries, thawed**
- 1 cup (250ml) fresh orange juice**
- 1 ripe pear, peeled, cored and chopped**
- 1 cup small ice cubes**

1. Place all ingredients into blender jug.
2. Select a High Speed (9-12), blend until well combined and smooth.
3. Pour into 2 glasses and serve immediately.

BANANA SMOOTHIE

Serves 2

- 2 ripe bananas, peeled and chopped
- 1 cup natural or vanilla yogurt
- 1 cup (250ml) milk
- ¼ cup (60ml) honey

1. Place banana, yogurt, milk and honey into blender jug.
2. Select a Medium Speed (5-8), blend until well combined.
3. Pour into 2 glasses and serve immediately.

ESPRESSO MALT FRAPPE

Serves 2

- 1 cup (250ml) milk
- ½ cup (125ml) very strong espresso coffee
- 1 tablespoon malted milk powder
- 1 cup vanilla ice cream
- 1 cup small or medium ice cubes

1. Place all ingredients into blender jug.
2. Select a High Speed (9-12), blend until ice is finely crushed.
3. Pour into 2 glasses to serve.

STRAWBERRY, PASSIONFRUIT MILKSHAKE

Serves 2

- 1 basket of strawberries, hulled
- 2 cups (500ml) milk
- 4 scoops passionfruit or vanilla ice cream
- 2 tablespoons strawberry topping
- Pulp of 4 passionfruit

1. Place strawberries, milk, ice cream and topping into blender jug.
2. Select a Medium Speed (5-8), blend until well combined. Remove blender jug from base.
3. Stir through passionfruit pulp.
4. Pour into 2 glasses and serve immediately.

CHOC MALT MILKSHAKE

Serves 2

- 2 cups (500ml) milk, chilled
- ¼ cup (60ml) malted milk powder
- ½ cup (80ml) caramel topping or sauce
- 2 scoops vanilla ice cream
- 2 scoops chocolate ice cream
- Chocolate curls for decoration

1. Place milk, malted milk powder, caramel topping and vanilla ice cream into blender jug.
2. Select a Medium Speed (5-8), blend until well combined and frothy.
3. Pour into 2 glasses, top with chocolate ice cream and decorate with chocolate curls.

Breville®* warrants this Breville® appliance against defects that are due to faulty material or workmanship for a period of one (1) year from the date of original consumer purchase. This warranty does not cover damage from abuse, neglect, use for commercial purposes, or any other use not found in the printed "Instructions for use" booklet. There is no warranty for glass parts, glass containers, filter basket, blades and agitators. HWI Breville® expressly disclaim all responsibility for consequential damages for incidental losses caused by use of this appliance. Some states or provinces do not allow this exclusion or limitation for incidental or consequential losses, so the foregoing disclaimer may not apply to you.

ANY WARRANTY OF MERCHANTABILITY OR FITNESS WITH RESPECT TO THIS PRODUCT IS ALSO LIMITED TO THE ONE YEAR LIMITED WARRANTY PERIOD.

Some states or provinces do not allow disclaimer of the implied warranty with respect to consumer goods, so the foregoing disclaimer may not apply to you.

This warranty gives you specific legal rights and you may also have other legal rights which vary from state to state or province to province.

If the appliance should become defective within the warranty period, do not return the appliance to the store. Please contact our Customer Service Center.

US Customers

- Mail:** Breville USA
19400 S. Western Ave
Torrance CA
90501-1119
- Phone:** Customer Service:
1(866) BREVILLE
- Email:** Customer Service:
askus@brevilleusa.com

Canadian Customers

- Mail:** Breville Canada
2555, Avenue de l'aviation
Pointe-Claire (Montreal)
Quebec H9P 2Z2
- Phone:** Customer Service:
1(866) BREVILLE
- Email:** Customer Service:
askus@breville.ca

FÉLICITATIONS

pour l'achat de votre nouveau Mélangeur à vitesse variable de Breville

TABLE DES MATIÈRES

- 36** Breville vous recommande la sécurité avant tout
- 40** Faites la connaissance de votre Mélangeur à vitesse variable de Breville
- 42** Fonctionnement de votre Mélangeur à vitesse variable de Breville
- 48** Entretien, nettoyage et rangement de votre Mélangeur à vitesse variable de Breville
- 50** Conseils pratiques sur l'utilisation de votre Mélangeur à vitesse variable de Breville
- 52** Recettes



Chez Breville, la sécurité occupe une place de choix. Nous concevons et fabriquons des produits destinés aux consommateurs sans jamais perdre de vue la sécurité de notre précieuse clientèle. Lorsque vous utilisez un appareil électroménager, des mesures de sécurité élémentaires s'imposent, notamment:

IMPORTANTES MESURES DE SÉCURITÉ



LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER L'APPAREIL ET SAUVEGARDEZ-LES POUR RÉFÉRENCE FUTURE

- Retirez et jetez tout matériel d'emballage et étiquettes promotionnelles avant d'utiliser votre mélangeur pour la première fois.
- Afin de protéger les jeunes enfants contre les risques de suffocation, retirez et jetez l'enveloppe protectrice recouvrant la fiche de l'appareil.
- Afin de réduire les risques de blessures corporelles ou de dommages pouvant être causés au récipient, n'y mettez ni vos mains ni des ustensiles quand l'appareil fonctionne. Une spatule peut être utilisée, mais uniquement quand le mélangeur est arrêté.
- Ne déposez pas l'appareil sur le bord d'un comptoir ou d'une table durant l'opération. Assurez-vous que la surface est de niveau, propre et exempte d'eau, de farine ou de tout autres substances.
- Utilisez toujours l'appareil sur une surface de niveau et résistant à la chaleur. Ne pas l'utiliser sur une surface recouverte de tissu ou près de rideaux ou de tout autre matériel inflammable.
- Un incendie peut survenir si l'appareil est recouvert ou entre en contact avec du matériel inflammable comme des rideaux, draperies, murs et autres, durant l'opération.
- Ne placez pas le mélangeur sur ou près d'un élément au gaz ou électrique, et ne le laissez pas entrer en contact avec un four chaud.
- Faites toujours fonctionner le mélangeur avec le couvercle en place.
- Ne touchez pas aux pièces en mouvement.
- Ne laissez pas le cordon d'alimentation pendre d'une table ou d'un comptoir ni entrer en contact avec des surfaces chaudes.
- Afin de vous protéger contre les chocs électriques, n'immergez pas le cordon d'alimentation, la fiche ou le moteur dans l'eau ou tout autre liquide.
- L'utilisation d'accessoires ou d'attachements non recommandés par le fabricant, incluant les pots à conserves, peut causer un risque de blessures corporelles.
- Les lames sont très coupantes. Manipulez-les avec précaution.
- Afin de réduire les risques de blessures, ne jamais placer le système de lames sur la base du moteur sans que le récipient ne soit bien verrouillé.

- Cet appareil est conçu pour usage domestique seulement.
- N'utilisez pas l'appareil pour d'autres fins que celles décrites au livret d'instructions. Ne l'utilisez pas à l'extérieur, dans un véhicule en mouvement ou dans un bateau.
- Ne mettez pas d'ingrédients chauds ou bouillants dans le mélangeur; laissez-les refroidir avant de les verser dans le récipient.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance durant l'usage.
- Surveillez attentivement les enfants qui utilisent ou sont à proximité de l'appareil.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des personnes (incluant les enfants) avec capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou manque d'expérience ou de connaissance du produit, à moins d'avoir été informés sur l'utilisation de l'appareil ou supervisés par une personne responsable de leur sécurité.
- Lorsque l'appareil n'est pas en opération ou qu'il est laissé sans surveillance, assurez-vous de l'éteindre en tournant le cadran de contrôle de vitesse variable à 'OFF' et en débranchant le cordon de la prise murale.
- Avant de déplacer l'appareil ou de l'assembler, le démonter, le nettoyer ou le ranger, éteignez-le et débranchez-le de la prise murale.
- Suivez à la lettre les consignes d'entretien et de nettoyage à la page 50.
- N'utilisez pas de produits abrasifs ou de nettoyeurs caustiques vous nettoyez l'appareil.
- Cet appareil est muni d'un cordon d'alimentation avec mise à la terre et d'une fiche avec mise à la terre. Il doit donc est branché dans une fiche murale à trois tiges avec mise à la terre. En cas de panne de courant, la mise à la terre réduit les risques de chocs électriques.
- Si la prise murale est standard et munie de 2 trous, il est impératif et obligatoire que vous la remplaciez vous-même par par une prise à trois trous munie d'une mise à la terre.
- Ne retirez ni ne coupez en aucun cas la troisième tige (mise à la terre) du cordon d'alimentation et n'utilisez pas d'adaptateur.
- Consultez un électricien qualifié si vous ne maîtrisez pas complètement les instructions concernant la mise à la terre, ou si vous entretenez des doutes concernant la mise à la terre de votre appareil.
- L'installation d'un dispositif de courant résiduel (interrupteur de sécurité) est recommandée pour assurer une sécurité supplémentaire lors de l'utilisation d'un appareil électrique. Il est utile qu'un interrupteur de sécurité à courant résiduel de fonctionnement nominal d'au plus 30 mA soit installé sur le circuit électrique qui alimente l'appareil. Consultez un électricien pour des conseils professionnels.
- Vérifiez régulièrement si le cordon d'alimentation, la fiche et l'appareil lui-même sont endommagés. En cas de dommages ou de défectuosité de l'appareil, cessez immédiatement l'utilisation et communiquez avec le service à la clientèle de Breville au 1-866-BREVILLE pour le faire examiner, réparer ou ajuster.

- Pour tout entretien autre que le nettoyage, appelez le service à la clientèle de Breville au 1-866-BREVILLE
- Votre appareil Breville est muni d'une fiche exclusive Assist Plug^{MC} munie d'une boucle pour laisser passer un doigt, permettant le retrait facile et sécuritaire de la fiche. Pour des raisons de sécurité, il est recommandé de brancher l'appareil dans une prise individuelle séparée des autres appareils. Une surcharge électrique peut altérer le bon fonctionnement de l'appareil. Il est déconseillé d'utiliser une barre d'alimentation ou une corde de rallonge.

INSTRUCTIONS SUR LE CORDON D'ALIMENTATION

Votre appareil Breville est muni d'un cordon d'alimentation court très sécuritaire qui réduit les risques de blessures corporelles ou de dommages pouvant être causés par le fait de tirer, trébucher ou s'enchevêtrer dans un cordon plus long. Ne laissez pas les enfants utiliser ou être à proximité de l'appareil sans surveillance. Si vous utilisez une corde de rallonge: (1) sa capacité électrique doit être au moins équivalente à la puissance 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 involontairement; et (3) la corde de rallonge doit être munie d'une fiche à trois tiges avec mise à la terre.

SAUVEGARDEZ CES INSTRUCTIONS

FAITES LA CONNAISSANCE

de votre Mélangeur à vitesse variable de Breville



BBL410XL MÉLANGEUR À VITESSE VARIABLE DE BREVILLE



Couvercle Assist Lid^{MC} de Breville
avec boucle pour le doigt facilitant le retrait du couvercle très étanche durant le fonctionnement.

Cuillère à mesurer intégrée
permet l'ajout d'ingrédients durant le mélange et sert d'outil pour retirer les lames.

Grand récipient en verre de 1.6 L (54 oz)

Lames dentelées en acier inoxydable



Système de lames
amovible facile à nettoyer



Bouton illuminé 'PULSE/ICE CRUSH'

Contrôle de vitesse variable à 12 réglages

Rangement du cordon
situé sous le mélangeur

FONCTIONNEMENT

de votre Mélangeur à vitesse variable de Breville



FONCTIONNEMENT DE VORE MÉLANGEUR À VITESSE VARIABLE DE BREVILLE

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

Retirez et jetez tout matériel d'emballage et étiquettes promotionnelles. Démontez le mélangeur en suivant les étapes 1 à 3 "Démontage du mélangeur". Lavez le couvercle, la cuillère à mesurer intégrée, le joint en silicone et le système de lames (consultez les instructions sur le démontage) à l'eau chaude savonneuse avec un chiffon doux. Rincez et bien asséchez. Essuyez le socle du moteur à l'aide d'un chiffon humide et asséchez-le bien.

NOTE:
Les lames sont extrêmement tranchantes. Évitez d'y toucher avec les doigts ou les mains.

ASSEMBLAGE DU MÉLANGEUR ET DU RÉCIPIENT

1. Déposez le socle du moteur sur une surface plane et sèche, comme un comptoir. Assurez-vous que le cadran de vitesse soit en position 'OFF' et que l'appareil soit débranché de la prise murale.
2. Retournez le récipient face contre terre sur une surface plane et sèche, comme un comptoir. Placez le joint en silicone sur la base du système de lames.



3. En tenant la poignée du récipient, placez le système de lames sur la base du récipient et tournez-le dans le sens horaire jusqu'à ce qu'il soit parfaitement enclenché.
4. Retournez le récipient en position verticale et placez-le sur la base du moteur. La poignée du récipient peut être placée à gauche ou à droite de l'appareil. Versez les aliments ou les liquides dans le récipient en évitant de dépasser la marque 'MAX'. Remettez le couvercle en place. Insérez la cuillère transparente dans le couvercle et tournez-la pour bien la positionner.



NOTE:
Lorsque vous ajoutez de l'huile ou tout autre liquide durant l'utilisation, tournez la cuillère à mesurer intégrée transparente pour la déverrouiller, retirez-la et versez le liquide dans l'ouverture du couvercle. La cuillère à mesurer intégrée peut être retirée pour ajouter des ingrédients ou en vérifier la texture.

FONCTIONNEMENT DE VORE MÉLANGEUR À VITESSE VARIABLE DE BREVILLE

NOTE:

Le mélangeur est muni d'un couvercle breveté Assist Lid^{MC} de Breville. Cela assure l'étanchéité du couvercle afin d'éviter qu'il ne bouge durant l'utilisation. La boucle pour le doigt permet le retrait facile du couvercle en lui imprimant un mouvement de levier.



5. Branchez le cordon d'alimentation dans une prise de 110/120V.
6. Assurez-vous que le mélangeur est en position 'OFF'.

NOTE:

Ne remplissez pas le récipient au-delà de la marque MAX'. Lorsque le récipient est rempli jusqu'à ou près de la marque 'MAX', placez une main sur le couvercle afin d'éviter qu'il ne bouge pendant l'utilisation.

Sélectionnez la vitesse requise (1 à 12) en tournant le cadran à la vitesse correspondante.

Faites fonctionner le mélangeur seulement pour le temps requis, afin de ne pas traiter excessivement les aliments.

NOTE:

Vous pouvez interrompre le mélange en tout temps en tournant le cadran à la position 'OFF'.

Vous pouvez modifier la vitesse en tout temps pendant le mélange en tournant le cadran à la vitesse désirée.

7. 'PULSE/ICE CRUSH' - Pour traiter des ingrédients qui nécessitent de peits jets de puissance, comme pour concasser la glace, enfoncez le bouton 'PULSE/ICE CRUSH'. Cette fonction peut être utilisée quand le mélangeur est en position 'OFF'. Une fois enfoncé, le bouton s'illuminera et la fonction 'PULSE/ICE CRUSH' sera activée jusqu'à ce que vous relâchiez le bouton.

NOTE:

Si vous enfoncez le bouton 'PULSE/ICE CRUSH' quand le cadran de vitesse est sélectionné à une vitesse entre 2 et 12, le moteur s'accéléra jusqu'à la vitesse maximale (12) et le restera jusqu'à ce que le bouton soit relâché.

NOTE:

L'appareil peut traiter un maximum de 235ml (1 tasse) de cubes de glace à la fois, soit l'équivalent de $\frac{3}{4}$ d'un plateau à glaçons standard.

NOTE:

Utilisez la fonction 'PULSE/ICE CRUSH' lorsque les aliments sont trop denses pour circuler normalement dans le récipient.

FONCTIONNEMENT DE VORE MÉLANGEUR À VITESSE VARIABLE DE BREVILLE

8. Lorsque vous avez terminé, assurez-vous de toujours mettre le mélangeur en position 'OFF', puis débranchez l'appareil de la prise murale. Attendez l'immobilisation complète du moteur et des lames avant de tenter de le déplacer ou quand il n'est plus en opération, ou avant de le démonter, le nettoyer ou le ranger.

NOTE:

Pendant le mélange, des ingrédients peuvent adhérer aux parois du récipient. Pour repousser les aliments vers les lames, mettez le mélangeur à 'OFF' et le débranchez-le de la prise murale.

Retirez le couvercle et raclez les parois du récipient à l'aide d'une spatule en plastique. Remplacez le couvercle avant de reprendre l'opération.

NOTE:

S'il y a formation d'humidité ou déversement de liquide sur le socle du moteur pendant le mélange, mettez le mélangeur à 'OFF' et débranchez-le de la prise murale. Retirez le récipient. Essayez immédiatement le socle du moteur à l'aide d'un chiffon sec ou de papier essuie-tout afin d'absorber le liquide. Vérifiez si le système de lames est correctement assemblé.

NOTE:

Le Mélangeur à vitesse variable de Breville possède une fonction de protection contre la surcharge du moteur. Si le moteur est surchargé, il s'arrêtera et la bouton 'PULSE/ICE CRUSH' s'illuminera et clignotera. Pour redémarrer l'appareil, débranchez-le de la prise murale et laissez-le refroidir durant 30 minutes ou plus.

DÉMONTAGE DU MÉLANGEUR POUR LE NETTOYAGE, L'ENTRETIEN ET LE RANGEMENT

1. Assurez-vous que le mélangeur soit éteint en tournant le cadran à la position 'OFF', puis débranchez-le de la prise murale.
2. Retirez le récipient du socle du moteur en saisissant la poignée et en soulevant le récipient vers le haut.
3. Renversez le récipient sur le côté et retirez le système de lames en le faisant tourner dans le sens antihoraire pour le déverrouiller, puis soulevez-le hors de la base du récipient. Le joint circulaire en plastique fixé à la base du récipient ne s'enlève pas. La cuillère à mesurer intégrée peut aussi servir d'outil pour retirer le système de lames.

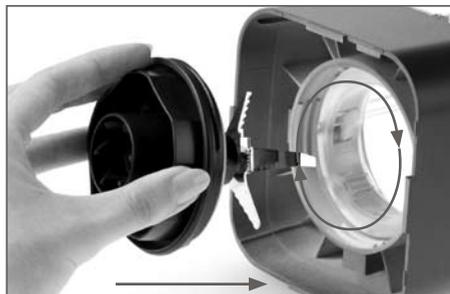
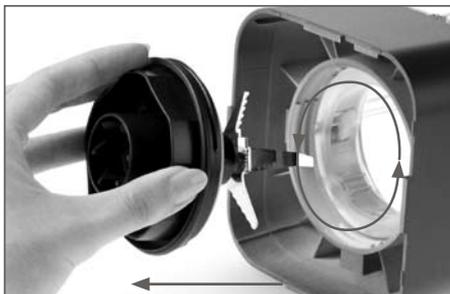
NOTE:

La cuillère à mesurer intégrée peut aussi servir d'outil pour retirer le système de lames.



NE DÉPOSEZ RIEN D'AUTRE QUE DES ALIMENTS OU DU LIQUIDE DANS LIQUIDES DANS LE MÉLANGEUR QUAND LE MOTEUR TOURNE.

FONCTIONNEMENT DE VORE MÉLANGEUR À VITESSE VARIABLE DE BREVILLE



REMONTAGE DU RÉCIPIENT APRÈS LE NETTOYAGE

1. Veillez à ce que tous les accessoires soient propres et bien asséchés.
2. Pour remonter l'appareil, replacez le joint de silicone sur la base du système de lames.



3. Renversez le récipient sur le côté et insérez le système de lames en place dans la base du récipient. Tournez-le dans le sens horaire pour le verrouiller.

4. Placez la cuillère à mesurer intégrée dans le couvercle et tournez-la pour la verrouiller.



⚠ MANIPULEZ LES LAMES AVEC PRÉCAUTION, CAR ELLE SONT TRANCHANTES. UNE MAUVAISE MANIPULATION PEUT PRÉSENTER DES RISQUES DE BLESSURES.

ENTRETIEN, NETTOYAGE ET RANGEMENT

de votre Mélangeur de votre Mélangeur à vitesse variable de Breville

ENTRETIEN, NETTOYAGE ET RANGEMENT

NETTOYAGE DU SOCLE DU MOTEUR

Essayez le socle du moteur à l'aide d'un chiffon humide et asséchez-le bien. Enlevez toutes particules d'aliments sur le cordon d'alimentation.

NOTE:

N'utilisez pas de tampons à récurer ou de produits nettoyants abrasifs pour nettoyer le socle du moteur, car ils pourraient en égratigner la surface.

RANGEMENT

Rangez votre mélangeur Breville à la verticale avec le récipient, le couvercle et la cuillère à mesurer intégrée bien en place sur le socle du moteur ou près de celui-ci. Ne rangez rien sur l'appareil.



LES LAMES DU MÉLANGEUR SONT EXTRÊMEMENT TRANCHANTES. ÉVITEZ D'Y TOUCHER AVEC LES DOIGTS OU LES MAINS. MANIPULEZ-LES ET RANGEZ-LES AVEC PRÉCAUTION.

NETTOYAGE DU RÉCIPENT, DU COUVERCLE, DE LA CUILLÈRE À MESURER INTÉGRÉE, DU JOINT EN SILICONE ET DU SYSTÈME DE LAMES

Lavez toutes les pièces à l'eau chaude savonneuse avec un chiffon doux. Utilisez une brosse à poils doux pour enlever les aliments tenaces. Rincez et asséchez correctement.

NOTE:

Ne placez pas le récipient ou le système de lames dans le lave-vaisselle. Lavez-les à l'eau chaude savonneuse.

ÉLIMINATION DES TACHES ET DES ODEURS TENACES

Des 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 du mélangeur. Pour les éliminer, faites tremper le récipient et le couvercle pendant 5 minutes dans l'eau chaude savonneuse, puis lavez-les à l'eau chaude avec un détergent doux, rincez et asséchez correctement.

CONSEILS PRATIQUES SUR L'UTILISATION DE VOTRE MÉLANGEUR À VITESSE VARIABLE DE BREVILLE

À FAIRE

Utilisez les basses vitesses (2-4) pour préparer des vinaigrettes, des marinades ou pour traiter des aliments qui requièrent très peu de mélange.

Utilisez les vitesses moyennes (5-8) pour préparer les soupes ou aérer certains liquides.

Utilisez les vitesses élevées (9-12) pour émulsionner la mayonnaise ou préparer des cocktails.

Utilisez la fonction 'PULSE/ICE CRUSH' pour des aliments nécessitant de brefs jets de puissance, comme pour concasser la glace ou hacher les noix.

Assurez-vous que les aliments soient coupés en cubes (à peu près carrés), si nécessaire, pour obtenir des résultats uniformes.

Les mélanges épais se réduiront plus facilement en purée s'ils n'excèdent pas le ¼ ou la ½ du récipient.

Lorsque vous traitez plusieurs ingrédients, versez les ingrédients liquides avant les ingrédients solides, sauf si spécifié autrement dans la recette.

Lorsque vous traitez des ingrédients plus denses ou secs, arrêtez le mélangeur et raclez les parois du récipient à l'aide d'une spatule en plastique ou en caoutchouc, à une ou deux reprises pendant le mélange.

À ÉVITER

N'utilisez pas d'ustensiles en métal qui pourraient endommager les lames ou le récipient du mélangeur.

Ne mettez pas plus de 2 tasses d'ingrédients dans le récipient avant de commencer à mélanger. Une fois que le mélange est amorcé et que les lames tournent, vous pouvez ajouter lentement du liquide ou tout autre ingrédient par l'ouverture du couvercle, si désiré.

Ne traitez pas de mélange épais pour plus de 10 secondes à la fois. Lorsque vous mélangez une mayonnaise ou une vinaigrette, ne faites pas fonctionner le mélangeur plus de 2 minutes à la fois pour les ingrédients liquides, ou 1 minute à la fois pour les ingrédients secs. Arrêtez alors le mélangeur et brassez les ingrédients, puis continuez de mélanger.

N'utilisez pas le mélangeur sans le couvercle en place. Pour ajouter des ingrédients durant le mélange, retirez la cuillère à mesurer intégrée et versez les aliments par l'ouverture du couvercle. Si vous ajoutez de l'huile ou tout autre liquide durant l'opération, versez-le lentement par l'ouverture du couvercle.

Ne remplissez pas le récipient au-delà de la marque 'MAX'. Lorsque le récipient est rempli à ou près de la marque 'MAX', placez une main sur le couvercle pour éviter qu'il ne bouge durant l'opération.

Ne placez aucun objet autre que des aliments ou du liquide dans le récipient lorsque le moteur tourne.

Ne rangez pas d'aliments dans le mélangeur.

Cet appareil n'est pas conçu pour pétrir la pâte ou réduire les pommes de terre en purée.

CONSEILS PRATIQUES SUR L'UTILISATION DE VOTRE MÉLANGEUR À VITESSE VARIABLE DE BREVILLE

Ne retirez pas le récipient de l'appareil quand il fonctionne. Assurez-vous toujours que l'appareil est éteint en tournant le cadran de vitesse à 'OFF', puis débranchez-le de la prise murale.

Ne surchargez pas le mélangeur avec une quantité excédentaire d'aliments, car cela pourrait faire caler le moteur. En de tel cas, éteignez le moteur en tournant le cadran de vitesse à 'OFF' puis débranchez le cordon de la prise murale. Enlevez alors une partie des aliments et continuez de mélanger.

Ne placez pas le récipient ou le système de lames dans le lave-vaisselle. Lavez-les à l'eau chaude savonneuse.

Ne versez pas d'aliments très chauds ou bouillants dans le mélangeur; laissez-les refroidir avant de les verser dans le récipient.



ÉVITEZ D'ENFONCER LE BOUTON 'PULSE/ICE CRUSH' QUAND VOUS NETTOYEZ LES PAROIS DU RÉCIPIENT OU QUE LE COUVERCLE EST RETIRÉ. IL EST RECOMMANDÉ DE DÉBRANCHER L'APPAREIL QUAND IL N'EST PAS EN OPÉRATION.



LES LAMES DU MÉLANGEUR SONT EXTRÊMEMENT TRANCHANTES. ÉVITEZ D'Y TOUCHER AVEC LES DOIGTS ET LES MAINS. MANIPULEZ-LES ET RANGEZ-LES AVEC SOIN.

RECETTES

RECETTES – AMUSE-GUEULE

PESTO

Environ 1½ tasse

- 1 grappe de feuilles de basilic
- 2 gousses d'ail pelées et coupées en deux
- 2 c. à soupe de jus de citron
- 100 g (3,5 oz) de noix de pin
- 125 ml (½ tasse) d'huile d'olive
- 90 g (3 oz) de fromage parmesan
- Sel de mer au goût

1. Mettre tous les ingrédients dans le mélangeur, sélectionner une vitesse élevée (9-12) et mélanger jusqu'à ce que les ingrédients soient finement hachés et presque crémeux. Racler les parois du récipient, si nécessaire.
2. Verser dans un contenant hermétique et garder au froid.

CONSEIL PRATIQUE

Le pesto se gardera au réfrigérateur dans un contenant hermétique durant quelques jours.

NOTE:

S'assurer que le mélangeur est en position 'OFF' et débranché de la prise murale avant de racler les parois internes du récipient.

TREMPETTE À L'AUBERGINE

Environ 2 tasses

- 500 g (1 lb) d'aubergines équeutées
- 2 gousses d'ail pelées
- 2 c. à soupe de jus de citron
- 2 c. à soupe d'huile d'olive
- 1 c. à thé de sel de mer
- ½ c à thé de poudre de cumin
- ½ tasse de persil frais
- Poivre fraîchement moulu, au goût
- Pain pita frais ou grillé

1. Huiler les aubergines. Les mettre dans une casserole et cuire au four à 200°C (400°F) durant 40 minutes ou jusqu'à ce que la peau commence à brunir.
2. Ajouter l'ail et continuer la cuisson jusqu'à ce que l'ail soit tendre et les aubergines brunies et cloquées tout autour. Retirer du four. Mettre les aubergines dans un sac de plastique et laisser tiédir.
3. Peler les aubergines et jeter la peau. Hacher grossièrement et déposer dans le mélangeur avec l'ail, le jus de citron, l'huile d'olive et le cumin.
4. Sélectionner une vitesse élevée (9-12) et mélanger jusqu'à consistance crémeuse en raclant les parois internes du récipient, si nécessaire.
5. Ajouter le persil. Enfoncer le bouton 'PULSE' et pulser jusqu'à ce qu'il soit finement haché. Poivrer.
6. Servir la trempette avec du pain Pita frais ou grillé.

NOTE:

S'assurer que le mélangeur est en position 'OFF' et débranché de la prise murale avant de racler les parois internes du récipient.

GARLIC AIOLI

Environ 2 tasses

- 4-6 gousses d'ail pelées
- 1 c. à thé de sel de mer
- 4 jaunes d'oeufs
- 375 ml (1½ tasse) d'huile d'olive
- 1 c. à soupe de jus de citron

1. Mettre l'ail, le sel et les jaunes d'oeufs dans le mélangeur. Sélectionner une basse vitesse (2-4) et mélanger jusqu'à ce que l'ail soit haché finement, environ 20 secondes.
2. À vitesse élevée (9-12), verser l'huile en un mince filet par l'ouverture du couvercle jusqu'à ce que le mélange épaississe, environ 1 minute.
3. Servir avec des légumes frais ou napper sur du pain frais recouvert de poivrons rouges ou d'artichauts marinés.

NOTE:
S'assurer que le mélangeur est en position 'OFF' et débranché de la prise murale avant de racler les parois internes du récipient.

HUMMUS

Environ 1½ tasse

- 400 g (14 oz) de pois chiches rincés et égouttés
- 2 gousses d'ail pelées et coupées en deux
- 80 ml (1/3 tasse) d'huile d'olive
- 60 ml (¼ tasse) de jus de citron
- 1 c. à thé de sel de mer
- ½ c. à thé de poudre de cumin
- ½ c. à thé de sumac
- Pain turc ou pita frais pour servir

1. Mettre les pois chiches, l'huile d'olive, le jus de citron, le sel et le cumin dans le mélangeur.
2. Sélectionner une vitesse élevée (9-12) et mélanger jusqu'à consistance crémeuse, en raclant les parois du récipient durant l'opération (voir NOTE). Si le mélange devient trop épais, ajouter un peu d'eau froide.
3. Verser dans un plat de service et saupoudrer de sumac.
4. Servir avec du pain turc ou du pain pita frais.

CONSEIL PRATIQUE
Le sumac est une épice du Moyen Orient. De saveur piquante citronnée, sa couleur et sa texture ressemblent au paprika.

NOTE:
S'assurer que le mélangeur est en position 'OFF' et débranché de la prise murale avant de racler les parois internes du récipient.

TREMPETTE MAROCAINE AUX FÈVES FAVA

Environ 2 tasses

- 500 g (1 lb) de fèves Fava fraîches ou congelées
- 1 gousse d'ail pelée
- ¼ tasse de feuilles de menthe
- 60 ml (¼ tasse) de jus de citron
- 2 c. à soupe d'eau froide
- 1 c. à thé de poudre de cumin
- ½ c. à thé de sel de mer
- 1 petit piment rouge, finement haché et égrené
- 60 ml (¼ tasse) d'huile d'olive légère
- Pain turc pour servir

1. Mettre les fèves Fava dans un grand chaudron remplie d'eau bouillante. Baisser le feu et laisser cuire jusqu'à ce qu'elles soient tendres, environ 5 à 10 minutes. Égoutter et rincer à l'eau froide.
2. Peler les fèves Fava pour enlever la peau coriace.
3. Mettre les fèves pelées, l'ail, la menthe, le jus de citron, l'eau froide, le cumin, le sel, le piment et l'huile d'olive dans le mélangeur. Sélectionner une vitesse moyenne (5-8) et mélanger jusqu'à ce que les fèves soient hachées finement, environ 1 minute, en raclant les parois du récipient, si nécessaire.
4. Disposer dans un plat de service et servir accompagné de pain turc.

NOTE:
S'assurer que le mélangeur est en position 'OFF' et débranché de la prise murale avant de racler les parois internes du récipient.

PURÉE DE FÈVES BLANCHES

4 portions

- 250 g (½ lb) de fèves blanches, trempées toute la nuit dans l'eau froide
- 3 gousses d'ail pelées
- 1 litre (4 tasses) de bouillon de légumes
- 2 tiges de romarin frais
- 4 tiges de thym frais
- 1 tasse supplémentaire de bouillon de légumes
- Sel de mer et poivre fraîchement moulu

1. Bien rincer les fèves et les mettre dans un chaudron avec l'ail, le bouillon de légumes et les fines herbes.
2. Porter à ébullition, baisser le feu et laisser mijoter à couvert durant 1¼ à 1½ heure ou jusqu'à ce que les fèves soient très tendres. Le bouillon devrait avoir été absorbé. Si le mélange de fèves est trop sec, ajouter un peu d'eau. Retirer du feu et laisser refroidir.
3. Enlever les liges des fines herbes. Ajouter la tasse supplémentaire de bouillon de légumes.
4. Transférer le mélange en petite quantité dans le mélangeur.
5. Sélectionner une vitesse moyenne (5-8) et mélanger jusqu'à consistance crémeuse.
6. Remettre la purée dans le chaudron pour la réchauffer. Assaisonner de sel et de poivre au goût.

PETIT CONSEIL
La purée de fèves est délicieuse servie avec du rôti de boeuf ou d'agneau ou nappée sur du pain au levain.

VINAIGRETTE CÉSAR

Environ 1½ tasse

- 1 c. à soupe de moutarde de Dijon
- 2 c. à soupe de sauce Worcestershire
- 2 petites gousses d'ail
- 60 ml (¼ tasse) de jus de citron
- 4 filets d'anchois
- 6 gouttes de Tabasco
- 1 oeuf
- ½ c. à thé de sel
- ½ c. à thé de poivre noir moulu
- 185 ml (¾ tasse) d'huile d'olive
- Laitue romaine
- Fromage parmesan râpé
- Morceaux de bacon croustillants
- Croûtons

1. Mettre la moutarde, la sauce Worcestershire, l'ail, le jus de citron, les anchois, la Tabasco, l'oeuf, le sel et le poivre dans le mélangeur.
2. Sélectionner une vitesse moyenne (5-8) et mélanger les ingrédients 20 secondes ou jusqu'à ce qu'ils soient complètement incorporés.
3. À vitesse moyenne (5-8), verser l'huile en un mince filet par l'ouverture du couvercle, environ 1 minute.
4. Servir sur la laitue romaine avec du fromage parmesan, du bacon et des croûtons.

VINAIGRETTE ÉPICÉE À LA MOUTARDE

Environ 2 tasses

- 1 tasse de mayonnaise
- ½ tasse de crème sure
- 2 c. à soupe de vinaigre de vin blanc
- 2 c. à soupe de moutarde entière
- 1 gousse d'ail, hachée grossièrement
- 1 c. à thé de moutarde forte anglaise
- Quelques gouttes de Tabasco
- Sel et poivre

1. Mettre tous les ingrédients dans le mélangeur.
2. Sélectionner une basse vitesse (2-4) et mélanger les ingrédients jusqu'à ce qu'ils soient bien incorporés.
3. Servir comme vinaigrette pour salade de pommes de terre ou salade verte.

MARINADE SUCRÉE À LA POMME

4 portions

- 125 ml (½ tasse) de jus de pomme
- 2 pommes vertes moyennes, pelées et coupées en cubes
- 60 ml (¼ tasse) d'huile d'olive
- 2 c. à soupe de jus de citron
- 1 petit oignon rouge haché
- ½ tasse de sucre brun, légèrement tassé
- 1 c. à thé de allspice moulu
- ½ c. à thé de gingembre moulu
- 1 c. à thé de sel
- ½ c. à thé de poivre noir moulu
- 1 kg (2 lb) de spareribs ou de côtelettes de porc

1. Mettre le jus de pomme, les pommes en cubes, l'huile d'olive, le jus de citron, l'oignon, le sucre brun, le allspice, le gingembre, le sel et le poivre dans le mélangeur.
2. Sélectionner une vitesse élevée (9-12) et mélanger 40 à 60 secondes ou jusqu'à consistance crémeuse.
3. Verser la marinade sur le porc, couvrir et réfrigérer. Laisser mariner quelques heures.
4. Cuire le porc sur le barbecue ou dans un four à 200°C (400°F) jusqu'à coloration et cuisson complète.

MARINADE TANDORI

4 portions

- 200 gr (7 oz) de yogourt nature
- 1 oignon haché
- 3 gousses d'ail pelées et hachées
- 2 c. à thé de poudre de cumin
- 2 c. à thé de poudre de coriandre
- 1 c. à thé de paprika
- Une pincée de poivre de cayenne
- 1 c. à thé de sel
- 1 c. à soupe de jus de citron
- 1 kg (2 lb) de morceaux de poulet, sans la peau

1. Mettre le yogourt, l'oignon, le cumin, la coriandre, le paprika, le poivre de cayenne et le jus de citron dans le mélangeur.
2. Sélectionner une vitesse moyenne (5-8) et mélanger 20 à 30 secondes ou jusqu'à ce que le mélange soit onctueux et les ingrédients bien mélangés.
3. Faites de petites incisions à la surface du poulet pour laisser pénétrer la marinade. Verser la marinade sur le poulet, bien mélanger, couvrir et réfrigérer quelques heures ou toute la nuit.
4. Cuire sur le barbecue ou sur un grill jusqu'à coloration et cuisson complète.

MARINADE AU CURRY ET À LA NOIX DE COCO

4 portions

- ¼ tasse de pâte de curry
- 2/3 tasse de crème de coco
- 1 c. à soupe de sucre brun
- 1 c. à soupe de coriandre moulu
- 2 c. à thé de curcuma
- 2 gousses d'ail pelées
- 1 petit piment rouge, égrené et haché grossièrement
- 1 c. à thé de sel de mer
- 1 kg (2 lb) de pilons de poulet

1. Mettre la pâte de curry, la crème de coco, le sucre brun, la coriandre, le curcuma, le piment et le sel dans le mélangeur.
2. Sélectionner une vitesse moyenne (5-8) et mélanger tous les ingrédients jusqu'à ce qu'ils soient finement hachés et bien incorporés.
3. Verser la marinade sur le poulet, couvrir et réfrigérer quelques heures ou toute la nuit.
4. Cuire le poulet sur le barbecue ou dans un four chaud jusqu'à coloration et cuisson complète.

POTAGE AU CHOU-FLEUR ET AU POIREAU

4 à 6 portions

- 30 gr (1 oz) de beurre
- 2 poireaux tranchés finement
- 1 chou-fleur moyen, coupé en florets
- 875 ml (3½ tasses) de bouillon de boeuf
- ½ c. à thé de poivre blanc
- Sel de mer
- ½ tasse de fromage parmesan râpé

1. Faire fondre le beurre dans un grand chaudron. Ajouter les poireaux et cuire 3 à 4 minutes à feu moyen ou jusqu'à ce qu'ils soient tendres.
2. Incorporer le chou-fleur, le bouillon et le poivre et porter à ébullition. Baisser le feu et laisser mijoter à couvert 20 à 25 minutes ou jusqu'à ce que le chou-fleur soit tendre.
3. Laisser tiédir et transférer en petites quantités dans le mélangeur.
4. Sélectionner une vitesse moyenne (5-8) et mélanger jusqu'à consistance crémeuse.
5. Remettre le potage dans le chaudron pour le réchauffer. Saler au goût.
6. Servir le potage saupoudré de fromage parmesan.

NOTE:

Si le potage est trop épais durant la cuisson ou lors du mélange, ajouter un peu de bouillon ou d'eau.

POTAGE ÉPICÉ À LA COURGE MUSQUÉE

4 portions

- 2 c. à soupe d'huile
- 1 gros oignon brun haché
- 2 gousses d'ail écrasées
- 1 c. à thé de poudre de curry
- 500 gr (1 lb) de courge hachée
- 1 litre (4 tasses) de bouillon de poulet
- Sel et poivre

1. Chauffer l'huile dans un grand chaudron, ajouter l'oignon, l'ail et la poudre de curry et sauter 4 à 5 minutes ou jusqu'à ce que l'oignon soit tombé et la poudre de curry odorante.
2. Incorporer la courge et le bouillon et porter à ébullition. Baisser le feu et laisser mijoter à couvert durant 25 minutes ou jusqu'à ce que la courge soit tendre.
3. Retirer du feu et laisser tiédir. Transférer en petites quantités dans le mélangeur.
4. Sélectionner une vitesse moyenne (5-8) et mélanger jusqu'à consistance crémeuse.
5. Remettre le potage dans le chaudron pour le réchauffer. Saler et poivrer au goût.

CRÊPES À LA RICOTTA ET AUX BLEUETS

6 à 8 portions

3 oeufs, séparés

200 gr (7 oz) de fromage ricotta

125 ml (½ tasse) de lait

110 gr (¾ tasse) de farine autolevante

1½ c. à thé de poudre à pâte

2 c. à soupe de sucre en poudre

Beurre pour graisser

Bleuets frais

Sirop d'érable

1. Mettre les jaunes d'oeufs, la ricotta, le lait, la farine, la poudre à pâte et le sucre en poudre dans le mélangeur.
2. Sélectionner une vitesse moyenne (5-8) et mélanger tous les ingrédients jusqu'à ce qu'ils soient bien incorporés, environ 10 à 15 secondes. Ne pas trop mélanger.
3. Battre les blanc d'oeufs en neige jusqu'à la formation de pics. Ajouter la ricotta et plier délicatement.
4. Chauffer un poêlon épais ou une plaque à frire à feu moyen. Graisser légèrement avec du beurre.
5. Verser 2 c. à soupe du mélange à crêpe dans le poêlon et cuire jusqu'à coloration des deux côtés.
6. Servir avec des bleuets et du sirop d'érable.

GÂTEAU AU FROMAGE AVEC COULIS DE MANGUE ET DE FRUITS DE LA PASSION

8 à 10 portions

200 gr (7 oz) de biscuits Graham coupés en morceaux

125 gr (4 oz) de beurre fondu

250 gr (8 oz) de fromage à la crème coupé en cubes et ramolli

400 gr (14 oz) de lait condensé sucré

125 ml (½ tasse) de crème

1 c. à soupe de zeste de citron finement haché

¼ tasse de jus de citron frais

COULIS DE MANGUE ET DE FRUITS DE LA PASSION

2-3 mangues fraîches et mures, pelées et hachées

2-3 c. à soupe de jus d'orange frais

Pulpe de 3 fruits de la passion

CROÛTE AUX BISCUITS GRAHAM

1. Mettre les biscuits Graham dans le mélangeur.
2. Enfoncer le bouton 'PULSE' et mélanger par touches successives jusqu'à ce que les biscuits soient émiettés.
3. Mettre dans un bol, ajouter le beurre fondu et bien mélanger. Presser le mélange sur le fond et les côtés d'un moule à ressort de 22 cm, graissé et tapissé de papier parchemin. Laisser refroidir jusqu'à ferme.

GARNITURE

4. Mettre le fromage à la crème, le lait condensé, la crème, le zeste et le jus de citron dans le mélangeur. Sélectionner une vitesse élevée (9-12) et mélanger jusqu'à consistance onctueuse, environ 20 à 30 secondes. Ne pas trop mélanger.

5. Verser dans la croûte préparée, couvrir et réfrigérer au moins 24 heures avant de servir.

COULIS À LA MANGUE ET AUX FRUITS DE LA PASSION

6. Mettre la mangue et le jus d'orange dans le récipient propre du mélangeur. Sélectionner une vitesse moyenne (5-8), mélanger jusqu'à consistance onctueuse, verser dans un bol de service et y incorporer les fruits de la passion.
7. Servir accompagné de coulis à la mangue et aux fruits de la passion.

NOTE:

If mango puree is a little too thick, add extra orange juice.

CRUSH À LA LIME ET À LA MENTHE*1 portion*

- 1 lime pelée et coupée en 8 morceaux
- 8-10 feuilles de menthe
- 80 ml (1/3 tasse) de sirop blanc
- 30 ml (1 oz) de rhum blanc ou vodka
- 8 cubes de glace moyens
- 250 ml (1 tasse) de soda ou limonade

1. Mettre tous les ingrédients dans le mélangeur.
2. Enfoncer le bouton 'PULSE' et mélanger par touches successives jusqu'à ce que les ingrédients soient grossièrement hachés.
3. Verser dans un verre et servir immédiatement.

DAIQUIRI AUX FRUITS*2 portions*

- 1 tasse de fruits frais hachés
- 125 ml (½ tasse) de rhum blanc ou vodka
- ¼ tasse de sirop blanc
- 8 cubes de glace moyens

1. Mettre tous les ingrédients dans le mélangeur.
2. Enfoncer le bouton 'PULSE' et mélanger par touches successives jusqu'à ce que la glace soit concassée.
3. Verser dans 2 verres à cocktail et servir.

PETIT CONSEIL

La plupart des fruits en conserve peuvent être utilisés. Il faut retirer la pelure coriace ou les noyaux de certains fruits avant de les traiter. Les plus gros fruits doivent être coupés en morceaux avant d'être traités.

SIROP BLANC*Environ 3 tasses*

- 3 tasses de sucre blanc
- 2 tasses d'eau

1. Mélanger le sucre et l'eau dans une casserole épaisse et cuire à feu très doux, en brassant jusqu'à dissolution du sucre.
2. Élever le feu et laisser mijoter durant 10 minutes.
3. Verser dans 2 verres, recouvrir d'une cuillère de crème glacée et quelques gouttes de chocolat fondu.

MARGARITA*2 portions*

- 60 ml (¼ tasse) de tequila
- 60 ml (¼ tasse) de liqueur à l'orange
- 80 ml (1/3 tasse) de jus de citron frais
- 2 c. à thé de sucre en poudre
- 8 cubes de glace moyens

1. Mettre la tequila, la liqueur à l'orange, le jus de citron, le sucre et les cubes de glace dans le mélangeur.
2. Enfoncer le bouton 'PULSE' et mélanger par touches successives jusqu'à ce que la glace soit concassée.
3. Servir dans 2 verres à margarita dont le bord a été trempé dans du jus de citron et du sel.

DESSERT GLACÉ AU CHOCOLAT*2 portions*

- 2 c. à soupe de liqueur à la crème
- 1 c. à table de liqueur de café
- 2 c. à soupe de crème fraîche
- 125 ml (½ tasse) de lait
- 2 c. à soupe de chocolat fondu
- 8 cubes de glace
- 2 cuillères de crème glacée
- 2 c. à soupe de chocolat fondu pour décorer

1. Mettre les liqueurs, la crème, le lait, le chocolat fondu et la glace dans le mélangeur.
2. Sélectionner une vitesse élevée (9-12) et mélanger jusqu'à ce que la glace soit concassée et le mélange épais et crémeux.
3. Verser dans 2 verres, recouvrir d'une cuillère de crème glacée et quelques gouttes de chocolat fondu.

FIZZ À LA BANANE ET AUX FRUITS DE LA PASSION*2 portions*

- 250 ml (1 tasse) de jus d'ananas
- 1 banane pelée et hachée
- 1 orange pelée, épépinée et coupée en quartiers
- 2 c. à soupe de pulpe de fruits de la passion
- 1 tasse de soda froid

1. Mettre le jus d'ananas, la banane et l'orange dans le mélangeur.
2. Sélectionner une vitesse moyenne (5-8) et bien mélanger.
3. Incorporer la pulpe de fruits de la passion et le soda. Verser dans 2 verres à cocktail et servir.

MOCKTAIL AUX FRAISES ET CANNEBERGES*2 portions*

- 6 fraises équeutées
- 10 feuilles de menthe
- 6 cubes de glace moyens
- 125 ml (½ tasse) de jus d'ananas
- 60 ml (¼ tasse) de jus de canneberge
- Jus d'½ lime
- 125 ml (½ tasse) de limonade

1. Mettre les fraises, la menthe, la glace, les jus d'ananas, de canneberges et de lime dans le mélangeur.
2. Sélectionner une vitesse moyenne (5-8), mélanger jusqu'à ce que les fraises et les feuilles de menthe soient finement hachées.
3. Verser dans 2 verres et remplir de limonade. Servir immédiatement.

FRAPPÉE À LA CANTALOUPE ET À L'ANANAS*2 portions*

- 250 ml (1 tasse) de cantaloup haché
- 250 ml (1 tasse) de morceaux d'ananas hachés
- 250 ml (1 tasse) de jus d'ananas
- 1 tasse de petits cubes de glace
- Feuilles de menthe pour servir

1. Mettre le cantaloup, les morceaux d'ananas, le jus d'ananas et la glace dans le mélangeur.
2. Enfoncer le bouton 'PULSE' et mélanger par touches successives jusqu'à ce que la glace soit concassée et le mélange onctueux et épais.
3. Verser dans 2 verres, décorer avec les feuilles de menthe et servir.

FRAPPÉE À LA FRAMBOISE, ORANGE ET POIRE*2 portions*

- 250 ml (1 tasse) de framboises congelées
- 250 ml (1 tasse) de jus d'orange frais
- 1 poire mûre pelée, dénoyautée et hachée
- 1 tasse de petits cubes de glace

1. Mettre tous les ingrédients dans le mélangeur.
2. Sélectionner une vitesse élevée (9-12) et bien mélanger jusqu'à consistance onctueuse.
3. Verser dans 2 verres et servir immédiatement.

SMOOTHIE À LA BANANE*2 portions*

- 2 bananes mûres, pelées et hachées
- 1 tasse de yogourt nature ou à la vanille
- 250 ml (1 tasse) de lait
- ¼ de tasse de miel

1. Mettre la banane, le yogourt, le lait et le miel dans le mélangeur.
2. Sélectionner une vitesse moyenne (5-8) et bien mélanger.
3. Verser dans 2 verres et servir immédiatement.

FRAPPÉE À L'ESPRESSO ET AU LAIT MALTÉ*2 portions*

- 250 ml (1 tasse) de lait
- 125 ml (½ tasse) d'espresso très corsé
- 1 c. à soupe de poudre de lait malté
- 1 tasse de crème glacée à la vanille
- 1 tasse de cubes de glace petits ou moyens

1. Mettre tous les ingrédients dans le mélangeur.
2. Sélectionner une vitesse moyenne (5-8) et mélanger jusqu'à ce que la glace soit concassée.
3. Verser dans 2 verres et servir.

LAIT FRAPPÉ À LA FRAMBOISE ET AUX FRUITS DE LA PASSION

2 portions

- 1 barquette de fraises équeutées
- 500 ml (2 tasses) de lait
- 4 cuillères de crème glacée à la vanille ou aux fruits de la passion
- 2 c. à table de garniture à la fraise
- Pulpe de 4 fruits de la passion

1. Mettre les fraises, le lait, la crème glacée et la garniture dans le mélangeur.
2. Sélectionner une vitesse moyenne (5-8) et bien mélanger. Retirer le récipient de la base du mélangeur.
3. Incorporer la pulpe des fruits de la passion.
4. Verser dans 2 verres et servir immédiatement.

LAIT FRAPPÉ AU CHOCOLAT MALTÉ

2 portions

- 500 ml (2 tasses) de lait froid
- ¼ tasse de poudre de lait malté
- 80 ml (1/3 tasse) de sauce au caramel
- 2 cuillères de crème glacée à la vanille
- 2 cuillères de crème glacée au chocolat
- Copeaux de chocolat pour garnir

1. Mettre le lait, la poudre de lait malté, la sauce au caramel et la crème glacée à la vanille dans le mélangeur.
2. Sélectionner une vitesse moyenne (5-8) et mélanger jusqu'à consistance mousseuse.
3. Verser dans 2 verres, recouvrir de crème glacée à la vanille et garnir de copeaux de chocolat.

Breville®* garantit cet appareil contre tous défauts causés par un matériau ou une fabrication défectueuse pendant une période d'un an suivant la date d'achat initiale par le consommateur. La présente garantie ne couvre pas les dommages dus aux abus, à la négligence, à un usage commercial ou à tout autre usage non précisé dans le mode d'emploi fourni. Aucune garantie ne couvre les pièces en verre, les cruches en verre, les paniers filtre, les lames et les agitateurs. HWI Breville dénie toute responsabilité en cas de dommages ou pertes consécutifs à l'usage de cet appareil.

Certains états ou provinces ne permettent pas cette exclusion ou limitation des pertes connexes ou consécutives et il se pourrait que la dénégaration qui précède ne s'applique pas à vous.

TOUTE GARANTIE DE VALEUR MARCHANDE OU D'APTITUDE DE CE PRODUIT EST ÉGALEMENT LIMITÉE À LA PÉRIODE D'UN AN PRÉVUE PAR LA GARANTIE LIMITÉE.

Certains états ou provinces ne permettent pas cette clause de dénégaration de la garantie implicite en ce qui a trait aux biens de consommation et il se pourrait que la dénégaration qui précède ne s'applique pas à vous.

La présente garantie vous accorde certaines garanties juridiques particulières et il se pourrait que vous ayez également d'autres garanties juridiques susceptibles de varier d'un état à l'autre ou d'une province à l'autre.

Si l'appareil devient défectueux dans les limites de la période de garantie, ne retournez pas l'appareil au magasin. Veuillez communiquer avec notre centre de service à la clientèle.

US Customers

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

Phone: Customer Service:
1(866) BREVILLE

Email: Customer Service:
askus@brevilleusa.com

Canadian Customers

Mail: Breville Canada
2555, Avenue de l'aviation
Pointe-Claire (Montreal)
Quebec H9P 2Z2

Phone: Customer Service:
1(866) BREVILLE

Email: Customer Service:
askus@breville.ca

Free Manuals Download Website

<http://myh66.com>

<http://usermanuals.us>

<http://www.somanuals.com>

<http://www.4manuals.cc>

<http://www.manual-lib.com>

<http://www.404manual.com>

<http://www.luxmanual.com>

<http://aubethermostatmanual.com>

Golf course search by state

<http://golfingnear.com>

Email search by domain

<http://emailbydomain.com>

Auto manuals search

<http://auto.somanuals.com>

TV manuals search

<http://tv.somanuals.com>