

Breville®



Cordless Hand Blender
Mélangeur portatif sans fil

Instruction Booklet • Livret d'instructions

BCS500XL

CONGRATULATIONS

On the purchase of your new Breville Cordless Hand Blender

CONTENTS

- 4** Breville recommends safety first
- 6** Know your Breville Cordless Hand Blender
- 8** Operating your Breville Cordless Hand Blender
- 16** Care & cleaning your Breville Cordless blender
- 18** Recipes
- 29** One year limited warranty

Breville

BREVILLE

BREVILLE RECOMMENDS SAFETY FIRST

We at Breville 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

- Read all instructions before operating and save for future reference.
- Remove any packaging material and promotional labels before using the Cordless Hand Blender for the first time.
- Do not place the Cordless Hand Blender (including the charging base) near the edge of a bench or table during operation or charging. Ensure the surface is level, clean and free of water, flour, etc.
- The Cordless Hand Blender (including the charging base) should be placed on a bench or wallmounted away from sinks or hot surfaces.
- Do not place the Cordless Hand Blender (including the charging base) on or near a hot gas or electric burner, or where it could touch a heated oven.
- Always make sure the Cordless Hand Blender is completely and properly assembled before operating.
- Always ensure the blending shaft and smoothie attachment are securely fitted onto the motor body before operating.
- Do not attempt to operate the Cordless Hand Blender by any method other than those described in this booklet.
- Do not unplug the charger plug from the power outlet by pulling on the cord. Never carry the charger plug or charging base by the cord. Grasp and pull the charger plug to disconnect from the power outlet. Do not drag or pull cord around sharp edges or corners.
- If using the Cordless Hand Blender as a stick blender 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 Cordless Hand Blender should be kept away from any heat source.
- Handle the Cordless Hand Blender and attachments with care – remember the blades on the blending shaft are very sharp and should be kept out of reach of children.
- Do not use attachments other than those provided with the Cordless Hand Blender.
- Do not operate the appliance continuously for more than 60 seconds. Allow the motor to rest for 1 minute between each use.
- Never mix dry, thick or heavy mixtures for more than 15 seconds. Stop the operation and stir the ingredients before continuing. Allow the motor to rest for 1 minute between each use.
- Do not leave the Cordless Hand Blender unattended when in use.
- Always ensure the Cordless Hand Blender charging base has been unplugged from the power outlet before attempting to move, clean or store it.
- Always ensure the Cordless Hand Blender is not switched on before attempting to attach any of the accessories. The Cordless Hand Blender

BREVILLE RECOMMENDS SAFETY FIRST

safety system ensures the appliance will not operate unless the Power button and Speed button are pressed simultaneously.

- If food becomes lodged around the processing blade or in the blade guard, switch off the Cordless Hand Blender and remove the blending shaft from the motor body. Use a spatula to dislodge the food. Do not use fingers as the blades are sharp. The Cordless Hand Blender safety system ensures the appliance will not operate unless the Power button and Speed button are pressed simultaneously.
- Do not remove the Cordless Hand Blender from ingredients during operation. Ensure the appliance is switched off and the motor has completely stopped before removing - to avoid contact with moving blade, smoothie attachment or splashing of hot liquids.
- To protect against electric shock do not immerse the motor body, charger plug, power cord or charging base in water or any other liquid.
- Use only the charger plug and charging base supplied with this appliance to recharge the Cordless Hand Blender.
- Do not attempt to use the charger plug and charging base with any other product.
- Never handle the charger plug, charging base or Cordless Hand Blender with wet hands.
- Keep the appliance clean. Follow the cleaning instructions provided in this book.
- This appliance is not intended for use by young children or infirm persons unless they are adequately supervised by a responsible person to ensure that they can use the appliance safely.
- Young children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- It is recommended to regularly inspect the appliance. Do not use the appliance if charger, power supply cord, charging base or appliance becomes damaged in any way. Return the entire appliance to the nearest authorized Breville Service Center for examination and/or repair.
- Any maintenance, other than cleaning, should be performed at an authorized Breville Service Center.
- This appliance is for household use only. Do not use this appliance for anything other than its intended use. Do not use in moving vehicles or boats. Do not use outdoors.

NOTE:

Power Adaptor - this device complies with Part 15 of the FCC Rules. Operation is subject to the following two conditions:

- 1) This device may not cause harmful interference, and**
- 2) This device must accept any interference received, including interference that may cause undesired operation.**

FOR ALL ELECTRICAL APPLIANCES

- Do not allow the charging base cord to hang over the edge of the table or counter, touch hot surfaces or become

SAVE THESE INSTRUCTIONS

KNOW

your Breville Cordless Hand Blender

KNOW YOUR BREVILLE CORDLESS HAND BLENDER



OPERATING

your Breville Cordless Hand Blender

OPERATING YOUR BREVILLE CORDLESS HAND BLENDER

Before first use

Remove any packaging material and promotional labels. Remove the blending shaft from the blister pack and wash the blending shaft in warm soapy water. Rinse and dry thoroughly. Ensure no water remains inside the blending shaft to avoid water ingressing into the motor body when re-attached.

Disassemble mixing jug, storage lid and smoothie attachment and wash in warm soapy water, rinse and dry thoroughly. Ensure no water remains inside the smoothie attachment to avoid water ingressing into the motor body when re-attached.

Dishwashing is not recommended for any part of the Breville Cordless Hand Blender

Unlike stick blenders which are plugged into the power outlet for operation, the Cordless Hand Blender is safe for use in and around the sink and stove. However, care should be taken not to immerse the motor body in water or any other liquid. If using the Cordless Hand Blender as a stick blender 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 Cordless Hand Blender should be kept away from any heat source.

The charging base is running at a safe, low voltage, but it will be damaged if immersed in water. The charging base should always be positioned in a clean, dry place well away from water or other liquids.

Charging the battery before first use

The battery in the motor body of the Cordless Hand Blender is shipped either completely discharged of power or with a small amount of charge. The battery will require approximately 5 hours to fully recharge from completely flat. The battery will require at least 2 hours recharging before it can be used effectively. Subsequent recharging should take a shorter period of time depending on the length of time the charging base has been switched off.

The Cordless Hand Blender motor body has been designed to be placed on the charging base and left on charge at all times when not in use. The Cordless Hand Blender motor body is fitted with a special protective electronic circuit to prevent overcharging. Unlike other rechargeable battery technologies, your high quality Nickel Metal Hydride (Ni-MH) cells have a high capacity and long life. They do not need to be completely discharged before recharging.

All rechargeable batteries lose storage capacity over time. If the Cordless Hand Blender battery appears to deteriorate so that the operation time is diminished, return the unit to a Breville Service Center for battery replacement.

! THE CORDLESS HAND BLENDER IS A VERSATILE APPLIANCE THE CORDLESS HAND BLENDER MOTOR BODY CAN BE ATTACHED TO:

- **THE STAINLESS STEEL BLENDING SHAFT (FOR USE AS A STICK BLENDER).**
- **THE SMOOTHIE ATTACHMENT (FOR USE AS A STICK MIXER)**

OPERATING YOUR BREVILLE CORDLESS HAND BLENDER

Overload and low voltage protection

The Cordless Hand Blender is fitted with an automatic cut-out that will operate if the appliance is overloaded. This is to protect the motor and battery from excessive heat build up. The cut-out is only momentary, and the appliance can then be re-started. If this automatic cut-out occurs, reduce the volume of food being mixed and process in smaller amounts.

The Cordless Hand Blender is fitted with a second automatic cut-out that operates when the battery starts to become flat. This protection is necessary because applying high loads to flat rechargeable cells reduces their life. If your appliance cuts out without being overloaded, return it to the charging base until sufficiently recharged.

Operating time

The actual operating time of the appliance will vary significantly with the types and quantities of food being processed, but is typically over 10 minutes with a new, fully charged battery under average conditions.

Battery charging procedures

1. Plug the charger plug attached to the charging base into a 110/120 volt power outlet.
2. Place the Cordless Hand Blender motor body into the charging base, making sure that it firmly sits in the charging base and the red charging light illuminates. Your Cordless Hand Blender will begin charging. When the battery is fully charged the charging light will change to green.
3. To maintain the charge in the motor body, keep the charging base plugged into a standard power outlet. When charging, the charger plug may be

warm to the touch – this is normal. It is impossible to overcharge the battery because the Cordless Hand Blender is designed with overcharge protection circuitry.



Fig. 1

Charging base

The charging base recharges the Cordless Hand Blender and stores the smoothie attachment and excess cord from the charging base (see Fig. 1). The charging base can be mounted on the wall (see Fig. 2) or placed on a horizontal surface such as a counter or shelf.



Fig. 2

OPERATING YOUR BREVILLE CORDLESS HAND BLENDER

The Cordless Hand Blender is equipped with a compact charger plug. It takes up a minimum of space around the power cord. When plugged in, the charger plug will always remain warm, even after the charge light changes from red to green.

The charging base stores the excess cord from the charging base. Simply pull the excessive cord until the desired length is achieved. The excess cord can be wrapped inside the cavity under the charging base.

If you choose to wall mount the charging base, please follow these steps:

1. Select a convenient position within 3ft (1m) of an electrical outlet. If the charging base is to be mounted closer to an outlet, wrap any excess cord in the cavity under the charging base.
2. Place the wall mount against the wall in the desired position to mark the drill holes for the screws (see Fig. 3).



Fig. 3

3. Drill a 0.2 inch (5mm) diameter hole through the center of each drill hole mark. Push a plastic wall anchor into each drilled hole.
4. Insert a screw into each drilled hole and turn until the screw heads are 0.1 inch

(3mm) above the wall surface.

5. Slide the wall mount onto the screws and attach the charging base to the wall mount.

The Cordless Hand Blender features a unique safety switch to ensure the appliance does not operate accidentally. To activate the Cordless Hand Blender, follow the sequence below:

1. Depress the Power button for 1 second.



Fig. 4



2. Continue holding the Power button , then depress the Speed button 



Fig. 5


OPERATING YOUR BREVILLE CORDLESS HAND BLENDER



3. To select the desired speed:

- a) For low speed, lightly depress the Speed button.
- b) For high speed, firmly depress the Speed button.

NOTE:

Ensure the Power button  is depressed first.

Ensure the Power button  has been depressed for 1 second before depressing the Speed button.

Ensure both the Power button  and Speed button  are depressed together.

CORDLESS HAND BLENDER (STICK MIXER)

To detach the stainless steel blending shaft


Ensure the Cordless Hand Blender is switched off by keeping hands clear of the Power button and Speed button. Unscrew the blending shaft from the motor body in a clockwise direction (See Fig. 1).



Fig. 1

To attach the stainless steel blending shaft

Hold the shaft with the blades down, and align the top end of the blending shaft with the corresponding end of the motor body. Screw the shaft into the motor body in an anti-clockwise direction.

 **THE STAINLESS STEEL ICE CRUSHING BLADES ON THE BLENDING SHAFT ARE EXTREMELY SHARP, KEEP FINGERS AWAY FROM THE BLADES AT ALL TIMES.**

OPERATING YOUR BREVILLE CORDLESS HAND BLENDER

To use the stick blender

Ensure the stick blender is completely and properly assembled as detailed on the previous page.

1. Place food to be processed into the mixing jug provided (or a sufficiently large mixing bowl or saucepan). The mixing jug provided should only be filled up to the 'LIQUID MAX' mark when blending liquids.
2. Place the blending shaft as deeply as possible into the mixing jug and depress the Power button (top button) to turn the Cordless Hand Blender on. While still depressing the Power button, depress the Speed button (bottom button). To select the desired speed, the Speed button should be lightly depressed for low speed and firmly depressed for high speed. Both the Power button and the Speed button must be depressed simultaneously for the required duration of operation (see Fig. 2).



Fig. 2

3. Work through the ingredients in the mixing jug with a gentle raising and lowering motion.

4. Switch off the Cordless Hand Blender motor by releasing the Power and Speed buttons.
5. Ensure the motor has completely stopped before lifting the Cordless Hand Blender out of the mixing jug.

Recommendations when using the Cordless Hand Blender as a stick blender:

1. The Cordless Hand Blender blends foods and liquids rapidly, therefore it is easy to over-process. Remember when using the Cordless Hand Blender, check food throughout operation.
2. The stainless steel blending shaft on the Cordless Hand Blender 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 away from the heat source before processing. Ensure the Cordless Hand Blender is kept away from any heat source.
3. When pureeing and blending, cut food into uniform sizes. This will ensure smooth and consistent results.
4. Warm all liquids to be added to soups and purees, this will ensure even blending.
5. Use the storage lid of the mixing jug as a non slip base for the jug during blending. This will keep the jug stable.
6. Do not operate the appliance continuously for more than 60 seconds. Allow the motor to rest for 1 minute between each use.

OPERATING YOUR BREVILLE CORDLESS HAND BLENDER

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

1. Switch the Cordless Hand Blender off by releasing the Power and Speed buttons.
2. Remove the blending shaft from the motor body.
3. Use a spatula to carefully dislodge the food. Do not use fingers as the blades are sharp.
4. After the food has been removed and the blades are clear, re-attach the blending shaft to the motor body and continue blending.

CORDLESS HAND BLENDER (SMOOTHIE ATTACHMENT)

To detach the smoothie attachment

Ensure the Cordless Hand Blender is switched off by keeping hands clear of the Power button and Speed button. Unscrew the smoothie attachment from the motor body in a clockwise direction (See Fig. 1).



Fig. 1

To attach the smoothie attachment

Hold the shaft with aerating blades down, and align the top end of the smoothie attachment with the corresponding end of the motor body. Screw the shaft into the motor body in an anti-clockwise direction.

To use the smoothie attachment

Ensure the smoothie attachment is completely and properly assembled as detailed above.

1. Place food to be processed into the mixing jug provided (or a sufficiently large mixing bowl or saucepan). The mixing jug provided should only be filled

OPERATING YOUR BREVILLE CORDLESS HAND BLENDER

up to the 'LIQUID MAX' mark when blending liquids.

2. Place the smoothie attachment as deeply as possible into the mixing jug and depress the Power button (top button) to turn the Cordless Hand Blender on. While still depressing the Power button, depress the Speed button (bottom button). To select the desired speed, the Speed button should be lightly depressed for low speed and firmly depressed for high speed. Both the Power button and the Speed button must be depressed simultaneously for the required duration of operation (see Fig. 2).



Fig. 2

3. Work through the ingredients in the mixing jug with a gentle raising and lowering motion.
4. Switch off the Cordless Hand Blender by releasing the Power and Speed buttons.
5. Ensure the motor has completely stopped before lifting the Cordless Hand Blender out of the mixing jug.

CARE & CLEANING

your Breville Cordless Hand Blender

CARE & CLEANING YOUR BREVILLE CORDLESS HAND BLENDER

Dishwashing is not recommended for any part of the Cordless Hand Blender.

Under no circumstances should the blending shaft be placed in the dishwasher. The caustic chemicals used in dishwashers will inevitably damage the seals and bearings that support the rotating shafts reducing their service life.

For longest life, we recommend hand washing the exposed blade portion of the blending shaft in the sink, avoiding water entering the inside of the shaft as much as possible.

While the transparent mixing jug is made from high quality plastic material (which will not be damaged by the occasional dishwashing on the top shelf only), for maximum life we recommend hand washing in the sink.

Stick blender

Ensure the Cordless Hand Blender is switched off by releasing the Power and Speed buttons. Remove the stainless steel blending shaft from the motor body.

The stainless steel blending shaft should be hand washed in hot soapy water, rinsed and dried thoroughly after each use. Do not use abrasive cleaners or steel wool.

QUICK WASH: Between each processing task, with the motor body attached and turned off, place the stainless steel blending shaft into a jug of water then depress the low speed for 5 seconds. This will remove any food on the blade and blending shaft and allow you to continue onto the next processing task.

Blades are extremely sharp, handle with care.

Motor body

Ensure the Cordless Hand Blender is switched off by releasing the Power and Speed buttons. Remove the motor body from the stainless steel blending shaft.

To remove any food residue from the motor body, wipe with a damp cloth only. Do not use abrasive cleaners or steel wool. Never immerse the motor body in water or any other liquid.

Smoothie attachment

Ensure the Cordless Hand Blender is switched off by releasing the Power and Speed buttons. Remove the smoothie attachment from the motor body.

The smoothie attachment should be hand washed in hot soapy water, rinsed and dried thoroughly after each use. Do not use abrasive cleaners or steel wool.

Storage

Ensure the Cordless Hand Blender is switched off by releasing the Power and Speed buttons. Ensure the appliance is clean and completely dry.

For safety reasons, it is recommended to store the motor body and smoothie attachment on the charging base, and keep the blending shaft in a convenient cupboard or drawer.

RECIPES

RECIPES - SOUPS

PUMPKIN AND SWEET POTATO SOUP

- 2 tablespoons light olive oil
- 2 cloves garlic, crushed
- 2 large leeks, washed and thinly sliced
- 3¼ lbs (1.5kg) pumpkin, peeled and chopped
- 1½ lbs (750g) sweet potato, peeled and chopped
- 5 cups chicken stock
- 2 teaspoon ground cumin
- Pepper, to taste
- 1 cup light sour cream

1. Using a large saucepan heat oil, saute garlic and leeks until transparent and golden.
2. Add the next 4 ingredients, bring to the boil, then reduce heat to simmer.
3. Simmer until vegetables have softened.
4. Remove from heat, cool slightly.
5. Place Cordless Hand Blender with the stainless steel blending shaft attached into saucepan and blend until soup is smooth. Fold in the remaining ingredients. Serve.

MEDITERRANEAN SOUP

- 2 tablespoons olive oil
- 2 large Spanish onions, chopped
- 2 eggplants 1lbs (500g), chopped
- 5 zucchinis, chopped
- 1lbs (500g) tomatoes, chopped
- 3 cloves garlic
- 3 red bell peppers, seeded and chopped
- 2 green bell peppers, seeded and chopped
- 1 tablespoon pesto paste
- 5 cups chicken stock
- Pepper, to taste

1. Using a large saucepan heat oil, saute onions until slightly golden.
2. Add remaining ingredients, bring to the boil, then reduce heat to simmer.
3. Simmer until vegetables are tender.
4. Remove from heat, cool slightly.
5. Place Cordless Hand Blender with the stainless steel blending shaft attached into saucepan and blend until soup is smooth. Serve.

Breville

Breville

RECIPES - SOUPS

CARROT AND ORANGE SOUP

- 2 tablespoons olive oil
- 2 onions, chopped
- 4½ lbs (2kg) carrots, chopped
- 5 cups chicken stock
- 1¾ cups fresh orange juice
- Pepper, to taste

1. Using a large saucepan heat oil, saute onions until slightly golden.
2. Add remaining ingredients, bring to the boil, then reduce heat to simmer.
3. Simmer until carrots have softened.
4. Remove from heat, cool slightly.
5. Place Cordless Hand Blender with the stainless steel blending shaft attached into saucepan and blend until soup is smooth. Serve.

ZUCCHINI AND POTATO SOUP

- 2 tablespoons olive oil
- 2 leeks, thinly sliced
- 1lb (500g) washed potatoes, peeled and chopped
- 8 zucchinis, chopped
- 6¾ cups chicken stock
- Pepper, to taste
- 1 cup cream

1. Using a large saucepan heat oil, saute leeks until they have softened.
2. Add the next 3 ingredients.
3. Bring to the boil, then reduce heat to simmer.
4. Simmer until vegetables have softened.
5. Stir in cream and bring to the boil.
6. Remove from heat, cool slightly.

7. Place Cordless Hand Blender with the stainless steel blending shaft attached into saucepan and blend until soup is smooth. Serve.

SWEET POTATO AND SPINACH SOUP

- 2 tablespoons olive oil
- 2 cloves garlic, crushed
- 3 leeks, thinly sliced
- 1 tablespoon red curry paste
- 1 teaspoon ground cumin
- 1¾ lbs (800g) English spinach, chopped
- 2½ cups chicken stock
- ½ lb (225g) sweet potato, peeled and chopped
- 3 Kaffir lime leaves or 1 teaspoon grated lime rind

1. Using a large saucepan heat oil, saute the first 2 ingredients until lightly softened.
2. Add the next two ingredients, cook over a high heat for 1 minute, add remaining ingredients.
3. Bring to the boil, then reduce heat to simmer.
4. Simmer until all vegetables have softened.
5. Remove from heat, cool slightly.
6. Place Cordless Hand Blender with the stainless steel blending shaft attached in the saucepan and blend soup until smooth. Serve.

RECIPES - SAUCES

TOMATO AND RED PEPPER DIP

- 2 tablespoons olive oil
- 4 roasted red bell peppers, seeded and peeled
- 1 Spanish onion, chopped
- 3 cloves garlic, crushed
- 3½ oz (100g) sundried tomatoes, drained
- 2 teaspoons sweet paprika
- 2 small red chillies

1. Place all ingredients into a large mixing bowl.
2. Place the Cordless Hand Blender with the stainless steel blending shaft attached into the ingredients and blend until smooth.

SPICY TOMATO AND BACON PASTA SAUCE

- 15 Roma Italian tomatoes
- 2 Spanish onions, chopped
- 3 tablespoons extra virgin olive oil
- 2 cloves garlic, crushed
- 6 strips bacon, finely chopped and lightly fried
- ¼ cup sweet Thai chilli sauce
- ¼ cup balsamic vinegar
- Freshly ground black pepper

3. Place all ingredients into a large mixing bowl.
4. Place the Cordless Hand Blender with stainless steel blending shaft attached into the ingredients and blend until smooth.
5. Serve hot or cold over cooked pasta of your choice.

BASIC BECHAMAL SAUCE

- 3 tablespoons butter
- 3 tablespoons plain flour
- 1 cup milk
- Pepper and salt, to taste

1. Melt butter in a small saucepan over medium heat.
2. Stir in flour and cook for 1 minute.
3. Remove from heat.
4. Gradually add the milk, using the Cordless Hand Blender with stainless steel blending shaft attached to blend the ingredients until smooth.
5. Return to the heat and continue blending mixture until sauce boils and thickens.
6. Season with pepper and salt, if desired.

Variations:

Cheese sauce

- 1 cup grated Cheddar cheese,
- 1 teaspoon English mustard

Herb sauce

- 3 shallots, thinly sliced
- 3 tablespoons freshly chopped parsley
- 1 tablespoon finely snipped dill

RECIPES - SAUCES

SMOKED SALMON AND DILL PASTA SAUCE

- 10½ oz (300g) smoked salmon
- 2 tablespoons fresh dill
- 1 teaspoon grated lemon rind
- 1¼ cups sour cream
- 1 tablespoon lemon juice
- 7oz (200g) light cream cheese
- 2 teaspoons French mustard

1. Place all ingredients into a large mixing bowl.
2. Place the Cordless Hand Blender with stainless steel blending shaft attached into the ingredients and blend until smooth.
3. Serve hot or cold over cooked pasta of your choice. Place Cordless Hand Blender with the stainless steel blending shaft attached into saucepan and blend until soup is smooth. Serve.

BASIC MAYONNAISE

- 1 egg
- ¼ teaspoon salt
- 1 teaspoon mustard (optional)
- ½ teaspoon sugar
- Pinch cayenne pepper
- 1½ tablespoons lemon juice
- ¾ cup vegetable oil

1. Place the first 6 ingredients into a medium mixing bowl.
2. Place the Cordless Hand Blender assembled with smoothie attachment into the ingredients and blend.
3. With Cordless Hand Blender still blending, gradually drizzle oil into egg mixture; blend until thick and smooth.

FLAVOR VARIATIONS FOR MAYONNAISE

- 2 tablespoons freshly prepared pesto
- Or
- 2 tablespoons sundried tomatoes, finely diced
- 1 tablespoon freshly snipped chives
- Or
- 1 teaspoon tandoori paste
- 1 tablespoon mango chutney
- Or
- ½ cup corn relish

1. Blend in a selected flavor variation when the mayonnaise is thick and smooth.

SPICY TARTAR SAUCE

- 1¼ cup egg mayonnaise
- 2 tablespoons lime juice
- 2 small red chillies, chopped
- 1 teaspoon grated lime rind
- ¾ cup chopped pickled gerkins
- 2 tablespoons freshly snipped chives
- 2 tablespoons capers, drained

1. Place all ingredients into mixing jug.
2. Place the Cordless Hand Blender with the stainless steel blending shaft attached into the ingredients and blend until smooth.
3. Serve with seafood, fish or steak.

RECIPES - SAUCES

CITRUS AND CORIANDER DRESSING

- ¾ cup orange juice, freshly squeezed
- 2 tablespoons lime juice
- 3 tablespoons sweet Thai chilli sauce
- 2 tablespoons coriander leaves
- 2 tablespoons rice wine vinegar
- 2 tablespoons extra virgin olive oil

1. Place all ingredients into mixing jug.
2. Place the Cordless Hand Blender with the stainless steel blending shaft attached into the ingredients and blend until smooth.
3. Serve over salad.

SPICY SATAY SAUCE

- 2 cups shelled peanuts
- 3 tablespoons lemon juice
- 1 cup chicken stock
- 1 cup coconut cream
- ¼ cup sweet Thai chilli sauce
- ¼ cup fruit chutney
- 1 tablespoon Mussaman curry paste

1. Place all ingredients into a medium mixing bowl.
2. Place the Cordless Hand Blender with the stainless steel blending shaft attached into the ingredients and blend until smooth.
3. Serve with barbecued steak, chicken or lamb.

CUCUMBER AND MINT RAITA

- 2½ cups thick Greek style yogurt
- 2 Lebanese cucumbers, seeded and chopped
- 1 teaspoon flaked sea salt
- 1 teaspoon ground cumin
- ½ cup mint leaves

1. Place all ingredients into mixing jug.
2. Place the Cordless Hand Blender with the stainless steel blending shaft attached into the ingredients and blend until smooth.
3. Serve as an accompaniment with curries.

RECIPES - DRINKS

MILKSHAKES

- 1 cup chilled milk
- 2 scoops vanilla ice cream
- ¼ teaspoon vanilla extract

1. Place all ingredients into mixing jug.
2. Place the Cordless Hand Blender assembled with the smoothie attachment into the ingredients and blend until smooth and frothy (about 30 seconds).

Flavor variations

Chocolate

- Add 1 tablespoon chocolate syrup
- Or
- ½ tablespoon cocoa and ½ tablespoon malt.

Strawberry

- Add 1 tablespoon strawberry syrup.

COOL BANANA

- Makes 4 small glasses
- 1 cup chilled milk
- 1 medium banana, peeled and chopped
- 2 tablespoons malted milk powder
- 1 teaspoon chopped fresh mint
- 2 scoops vanilla ice cream
- Mint sprigs, for garnish

1. Place all ingredients except garnish into mixing jug.
2. Place the Cordless Hand Blender with the stainless steel blending shaft attached into the ingredients and blend until thick and smooth (about 30 seconds).
3. Pour into glasses, garnish and serve immediately.

BANANA STRAWBERRY SOY

Makes 4 small glasses

- 1 cup chilled vanilla soy milk
- 5½ oz (150g) strawberries, hulled and halved
- 1 medium banana, peeled, cut into quarters
- 2 scoops vanilla ice cream
- Extra strawberries, for garnish

1. Place all ingredients except garnish into mixing jug.
2. Place Cordless Hand Blender with the stainless steel blending shaft attached into the ingredients and blend until thick and smooth (about 30 seconds).
3. Pour into glasses, garnish and serve immediately.

BIG BERRY

Makes 4 small glasses

- 1 cup chilled milk
- 3½ oz (100g) strawberries, hulled and halved
- 3½ oz (100g) blueberries
- 1¼ oz (50g) raspberries
- 2 teaspoons chopped fresh mint
- 2 scoops vanilla ice cream
- Extra berries and mint sprigs, for garnish

1. Place all ingredients into mixing jug.
2. Place the Cordless Hand Blender with the stainless steel blending shaft attached into the ingredients and blend until thick and smooth (about 30 seconds).
3. Pour into glasses, garnish and serve immediately.

RECIPES - DRINKS

SOY GOODNESS

Makes 4 small glasses

- 1 cup chilled vanilla soy milk
- 1 medium banana, peeled and chopped
- ¼ cup seeded and finely chopped fresh dates
- 1 tablespoon finely chopped glaze ginger
- 1 tablespoon honey
- 1 teaspoon vanilla extract
- 2 scoops Creamy Vanilla Dairy-free ice cream

1. Place all ingredients into mixing jug.
2. Place Cordless Hand Blender with stainless steel blending shaft attached into the ingredients and blend until thick and smooth (about 30 seconds).
3. Pour into glasses and serve immediately.

CHOCOLATE CARAMEL DELIGHT

Makes 4 small glasses

- 1½ cups chilled chocolate or caramel milk
- 2 chocolate coated vanilla, chocolate or caramel ice cream bars, sticks removed and chopped
- 2 tablespoons chocolate or caramel fudge sauce
- Grated chocolate, for garnish

1. Place all ingredients except garnish into mixing jug.
2. Place Cordless Hand Blender with stainless steel blending shaft attached into the ingredients and blend until thick and smooth (about 30 seconds).
3. Pour into glasses, garnish and serve immediately.

WHITE WONDER

Makes 4 small glasses

- ¾ cup chilled milk
- ½ cup plain yoghurt
- 2 tablespoons maple syrup
- 1 teaspoon vanilla extract
- 3 scoops vanilla ice cream

1. Place all ingredients into mixing jug.
2. Place Cordless Hand Blender assembled with the smoothie attachment into the ingredients and blend until thick and smooth (about 30 seconds).
3. Pour into glasses and serve immediately.

GET UP AND GO BREAKFAST SHAKE

- ½ cup chilled milk
- ½ cup chilled fruit juice
- 1 egg
- 1 tablespoon honey

1. Place all ingredients into mixing jug.
2. Place the Cordless Hand Blender assembled with the smoothie attachment into the ingredients and blend until smooth and creamy (about 30 seconds).
3. Pour into glasses and serve immediately.

RECIPES - COCKTAILS

MARGARITA

- 2 floz (60ml) tequila
- 2 floz (60ml) cointreau
- 2½ floz (80ml) lime juice
- 12 ice cubes

1. Place all ingredients into mixing jug.
2. Place Cordless Hand Blender with the stainless steel blending shaft attached into the ingredients and blend until well combined and ice is crushed (approx 30 seconds).
3. Serve in salt rimmed glasses. Place Cordless Hand Blender with the stainless steel blending shaft attached into saucepan and blend until soup is smooth. Serve.

DAIQUIRIS

Basic Recipe

- About 1 cup fruit
- 4 floz (120ml) white spirits
(white rum, vodka, kirsch)
- 4 floz (120ml) sugar syrup
- 1 cup ice

1. Place all ingredients into mixing jug.
2. Place Cordless Hand Blender with the stainless steel blending shaft attached into the ingredients and blend until smooth (approx 30 seconds).
3. Pour into glasses and serve immediately.

NOTE:

Most fresh fruit and berries can be used. If using frozen fruit defrost before use. Fruit with hard skins or stones must have them removed before pureeing. Large fruit must be diced first.

RECIPES - NON-ALCHOLIC DRINKS

FRUIT COCKTAIL

- 1 cup pineapple juice
- 1 banana, peeled and chopped
- 1 orange, skin and pith removed and quartered
- 1 cup soda water
- 2 tablespoons passionfruit pulp

1. Place pineapple juice, banana and orange into mixing jug.
2. Place the Cordless Hand Blender with the stainless steel blending shaft attached into the ingredients and blend until smooth (approx 30 seconds).
3. Stir in passionfruit pulp and soda water and serve.

CANTALOUPE AND PINEAPPLE FRAPPE

- 1 cup chopped cantaloupe
- 1 cup canned pineapple pieces
- 1 cup ice
- Mint leaves, to serve

1. Place cantaloupe, pineapple and ice into the mixing jug.
2. Place the Cordless Hand Blender with the stainless steel blending shaft attached into the ingredients and blend until ice is crushed and mixture is smooth and thick.
3. Serve with chopped mint leaves.

RECIPES - DESSERTS / BABY FOOD

CREPE BATTER

- 1½ cups plain flour
- Pinch salt
- 2 eggs
- 1½ cups milk
- 1 tablespoon oil

1. Place all ingredients into mixing jug.
2. Place the Cordless Hand Blender with the stainless steel blending shaft attached into the ingredients and blend until just combined (about 40 seconds).
3. Pour ¼ cup of mixture into a preheated and lightly greased frypan. Cook until light golden brown, turn and cook other side. Remove, keep warm. Repeat with remaining mixture.
4. Serve hot drizzled with lemon juice and sprinkled with confectionery sugar.

VEGETABLE BLEND

- 1 cup steamed vegetables

1. Place vegetables into mixing jug.
2. Place the Cordless Hand Blender with stainless steel blending shaft attached into vegetables and blend until smooth (about 30 seconds).

NOTE:

Liquids (for example milk, formula or water) may be added to thin the mixture down depending on the age of the child.

ONE YEAR LIMITED WARRANTY

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.

Toll free phone number:

1-866-BREVILLE (1-866-273-8455)

Internet email:

AskUs@BrevilleUSA.com

AskUs@Breville.ca (in Canada)

*HWI Breville® products are distributed in Canada by Anglo Canadian Housewares, L.P. and in USA by Metro/Thebe Inc.



NOUS VOUS FÉLICITONS

d'avoir fait l'acquisition de votre Mélangeur portatif sans fil de Breville

TABLE DES MATIÈRES

- 32** Breville vous recommande la sécurité avant tout
- 36** Faites la connaissance de votre Mélangeur portatif sans fil de Breville
- 38** Fonctionnement de votre Mélangeur portatif sans fil de Breville
- 46** Entretien et nettoyage de votre Mélangeur portatif sans fil de Breville
- 48** Recettes
- 59** Garantie limitée d'un an

BREVILLE VOUS RECOMMANDE LA SÉCURITÉ AVANT TOUT

Chez Breville, la sécurité occupe une place de choix. Nous concevons et fabriquons des produits destinés au consommateur 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 électro-ménager et de respecter les mesures de sécurité suivantes:

IMPORTANTES MESURES DE SÉCURITÉ



- Veuillez lire attentivement toutes les instructions avant d'utiliser l'appareil et conservez-les pour consultation future.
- Enlevez tous les matériaux d'emballage et les étiquettes promotionnelles du mélangeur portatif sans fil avant la première utilisation.
- Ne placez pas l'appareil (y compris le socle de chargement) près du rebord d'un comptoir ou d'une table lorsqu'il fonctionne ou lorsque vous le chargez. Assurez-vous que la surface soit de niveau, propre et sans trace d'eau, de farine ou autres.
- Placez l'appareil (y compris le socle de chargement) sur un comptoir ou installez-le au mur loin de l'évier ou de surfaces chaudes.
- Ne laissez pas l'appareil (y compris le socle de chargement) sur ou près d'une cuisinière au gaz ou d'un élément électrique, et évitez tout contact avec un four chaud.
- Assurez-vous que l'appareil est correctement assemblé avant de l'utiliser.
- Assurez-vous que l'accessoire de mélange et le fouet à boissons fouettées soient bien fixés au boîtier du moteur avant d'utiliser l'appareil.
- Ne tentez pas d'utiliser l'appareil autrement que selon la méthode décrite dans le présent mode d'emploi.
- Ne débranchez pas la fiche de la prise murale en tirant sur le cordon. Ne transportez jamais l'appareil ni le socle de chargement par le cordon. Saisissez la fiche du chargeur pour la débrancher de la prise. Ne pas laisser le cordon traîner sur une surface tranchante ou angulaire.
- Lorsque vous utilisez l'appareil pour mélanger des aliments chauds dans une casserole, retirez la casserole du feu et assurez-vous que le liquide ne bout pas. Laissez les aliments chauds refroidir légèrement avant de les mélanger. Éloignez toujours l'appareil de toute source de chaleur.
- Manipulez l'appareil et les accessoires avec soin; rappelez-vous que les couteaux de l'accessoire de mélange sont tranchants; gardez-les donc hors de portée des enfants.
- Ne jamais mélanger d'aliments secs, trop lourds ou à consistance épaisse pendant plus de 15 secondes. Cessez alors l'opération et mélangez les ingrédients avant de poursuivre. Laissez le moteur reposer durant 1 minute entre chaque étape.
- Utilisez seulement les accessoires fournis avec l'appareil.
- Ne laissez pas l'appareil fonctionner pendant plus de 60 secondes. Laissez le moteur reposer pendant une minute entre chaque utilisation.

BREVILLE VOUS RECOMMANDE LA SÉCURITÉ AVANT TOUT

- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lorsqu'il fonctionne.
- Assurez-vous que le socle de chargement de l'appareil soit hors tension et débranché avant de le déplacer, le nettoyer ou le ranger.
- Assurez-vous que l'appareil soit hors tension avant d'y installer un accessoire. Grâce à son système de sécurité, l'appareil ne fonctionnera que si vous enfoncez simultanément le bouton de mise en marche et le bouton de réglage de la vitesse.
- Lorsque des aliments se coincent dans les couteaux, mettez l'appareil hors tension et retirez l'accessoire de mélange du boîtier du moteur. Utilisez une spatule pour dégager l'aliment. N'utilisez pas vos doigts car les couteaux sont tranchants. Grâce à son système de sécurité, l'appareil ne fonctionnera que si vous enfoncez simultanément le bouton de mise en marche et le bouton de réglage de la vitesse.
- Ne retirez pas l'appareil des ingrédients lors du mélange. Ne le faites que si l'appareil est hors tension et le moteur complètement immobilisé. Vous éviterez ainsi de toucher aux couteaux en mouvement ou au fouet à boissons fouettées, et préviendrez l'éclaboussure de liquides chauds.
- Afin de prévenir les risques de secousses électriques, ne plongez ni le corps du moteur, la fiche du chargeur, le cordon d'alimentation ou le socle de chargement dans l'eau ou tout autre liquide.
- Utilisez seulement la fiche du chargeur et le socle de chargement fournis avec l'appareil pour recharger ce dernier.
- Ne tentez pas d'utiliser la fiche du chargeur et le socle de chargement avec d'autres produits.
- Ne manipulez pas la fiche du chargeur, le socle de chargement ou l'appareil avec les mains mouillées.
- Assurez-vous que l'appareil soit toujours propre.
- Respectez les consignes de nettoyage du présent mode d'emploi.

BREVILLE VOUS RECOMMANDE LA SÉCURITÉ AVANT TOUT

POUR TOUT APPAREIL ÉLECTROMÉNAGER

- Ne laissez pas le cordon du socle de chargement pendre d'une table ou d'un comptoir, entrer en contact avec des surfaces très chaudes ou se nouer.
- L'appareil ne doit pas être utilisé par de jeunes enfants ou des personnes handicapées, sauf sous la surveillance d'une personne responsable qui s'assure qu'ils l'utilisent en toute sécurité.
- Il faut surveiller les jeunes enfants pour ne pas qu'ils jouent avec l'appareil lorsqu'il est en fonction.
- Il est conseillé de vérifier régulièrement l'appareil. Ne l'utilisez pas si le chargeur, le cordon d'alimentation, le socle de chargement ou l'appareil sont endommagés. Rapportez-le à un centre de service autorisé Breville pour inspection ou réparation.
- Tout entretien autre que le nettoyage doit être effectué dans un centre de service autorisé Breville.
- Cet appareil est conçu pour une utilisation domestique seulement. Utilisez-le uniquement aux fins prévues. Ne l'utilisez pas dans une voiture, un bateau ou à l'extérieur.

NOTE:

Adaptateur de courant – ce dispositif est conforme à la **Partie 15 des règlements de la CCI. Son fonctionnement est soumis aux deux conditions suivantes:**

- 1) **Ce dispositif ne peut causer d'interférences nuisibles, et**
- 2) **Ce dispositif doit accepter toute interférence reçue, y compris les interférences pouvant provoquer un fonctionnement indésirable.**

SAUVEGARDEZ CES RECOMMANDATIONS

FAITES LA CONNAISSANCE

de votre Mélangeur portatif sans fil de Breville

FAITES LA CONNAISSANCE DE VOTRE DE VOTRE MÉLANGEUR PORTATIF SANS FIL DE BREVILLE



FONCTIONNEMENT

de votre Mélangeur portatif sans fil de Breville

FONCTIONNEMENT DE VOTRE MÉLANGEUR PORTATIF SANS FIL DE BREVILLE

Avant la première utilisation

Retirez tout matériau d'emballage et étiquette promotionnelle. Enlevez le mélangeur de l'emballage et lavez-le à l'eau chaude savonneuse. Rincez et bien asséchez. Assurez-vous qu'il ne reste plus d'eau dans le mélangeur afin d'éviter que l'eau n'entre dans le boîtier du moteur lors de l'assemblage.

Démontez le récipient, le couvercle et le fouet à boissons fouettées, puis lavez-les à l'eau chaude savonneuse. Rincez et bien asséchez. Assurez-vous qu'il ne reste plus d'eau dans le fouet à boissons fouettées afin d'éviter que l'eau n'entre dans le boîtier du moteur lors de l'assemblage.

Il est déconseillé de placer toute composante de l'appareil au lave-vaisselle.

Contrairement aux mélangeurs électriques, le mélangeur portatif sans fil peut être utilisé dans un évier ou sur une cuisinière. Il faut toutefois éviter de plonger le boîtier du moteur dans l'eau ou tout autre liquide. Lorsque vous utilisez l'appareil pour mélanger des aliments chauds dans une casserole, retirez la casserole du feu et assurez-vous que le liquide ne bout pas. Laissez les aliments chauds refroidir légèrement avant de les mélanger. Éloignez toujours l'appareil d'une source de chaleur.

Le socle de chargement fonctionne à basse tension mais il sera endommagé s'il est plongé dans l'eau. Il faut toujours le placer dans un endroit propre et sec, à une bonne distance de l'eau ou d'autres liquides.

Chargement de la pile avant la première utilisation

La pile du boîtier du moteur de l'appareil est à peine ou non chargée lors de la livraison. Il faut compter environ cinq heures pour la recharger complètement lorsqu'elle est à plat. Par la suite, il faudra au moins deux heures pour la recharger afin qu'elle fonctionne normalement.

Les charges subséquentes devraient prendre moins de temps selon la durée de mise hors tension du socle de chargement.

Le boîtier du moteur a été conçu pour être déposé sur le socle de chargement et y être laissé en tout temps lorsque l'appareil ne sert pas. Le boîtier du moteur est muni d'un circuit électronique à protection spéciale qui empêche la surchauffe. Contrairement aux autres types de piles rechargeables, les piles à hydrure métallique de nickel (NiMH) de haute qualité sont très performantes, d'une durée prolongée et peuvent être rechargées avant qu'elles ne soient à plat.

Toutes les piles rechargeables perdent de leur capacité au fil du temps. Lorsque la pile semble ralentir le temps de fonctionnement de l'appareil, il suffit de retourner celui-ci à un centre de service de Breville pour y faire remplacer la pile.

⚠ LE MÉLANGEUR PORTATIF SANS FIL EST UN APPAREIL POLYVALENT.

LE BOÎTIER DU MOTEUR DE L'APPAREIL PEUT ÊTRE FIXÉ :

- À L'ACCESSOIRE DE MÉLANGE EN ACIER INOXYDABLE – POUR SERVIR DE MÉLANGEUR
- AU FOUET À BOISSONS FOUETTÉES – POUR SERVIR DE MÉLANGEUR

FONCTIONNEMENT DE VOTRE MÉLANGEUR PORTATIF SANS FIL DE BREVILLE

Protection contre la surcharge et la basse tension

L'appareil est muni d'un disjoncteur qui s'active instantanément en cas de surcharge. Ce dispositif protège le moteur et la pile contre les accumulations excessives de chaleur. Il suffit ensuite de redémarrer l'appareil. En cas d'activation du disjoncteur, réduisez le volume d'aliments et traitez de plus petites quantités à la fois.

L'appareil comporte un deuxième disjoncteur qui s'active lorsque la pile est pratiquement à plat, protégeant ainsi la durée des piles rechargeables qui diminue en cas de surcharge. Lorsque l'appareil est mis hors tension sans surcharge, déposez-le dans le socle de chargement jusqu'à ce qu'il soit suffisamment rechargé.

Durée de fonctionnement

La durée de fonctionnement de l'appareil varie grandement en fonction du type et de la quantité d'aliments traités. Elle peut normalement excéder dix minutes dans des conditions normales lorsque la pile est neuve et chargée à bloc.

Procédures de chargement de la pile

1. Branchez la fiche du socle de chargement dans une prise de 110-120 volts.
2. Placez le boîtier du moteur de l'appareil fermement dans le socle de chargement en vous assurant que le témoin rouge s'allume. La pile de votre appareil commence alors à se charger. Lorsque celle-ci est chargée à bloc, le témoin devient vert.
3. Pour maintenir la charge de la pile du boîtier du moteur, laissez le socle de chargement branché dans une

prise de courant standard. Pendant le chargement, la fiche du chargeur peut devenir chaude au toucher; il s'agit d'une situation normale. Il est impossible de trop charger la pile car l'appareil est doté d'un circuit de protection contre la surcharge.



Socle de chargement

Le socle permet de recharger l'appareil et comprend un espace de rangement pour le fouet à boissons fouettées et pour le surplus de cordon (fig. 1). Le socle de chargement peut être installé au mur (fig. 2) ou déposé sur une surface horizontale telle un comptoir ou une tablette.



FONCTIONNEMENT DE VOTRE MÉLANGEUR PORTATIF SANS FIL DE BREVILLE

Le Mélangeur portatif sans fil est muni d'un socle de chargement compact qui prend très peu d'espace autour du fil. Lorsque branché, le socle de chargement demeure chaud, même après que le voyant lumineux soit passé du rouge au vert.

Le socle de chargement comporte un espace pour ranger le surplus du cordon. Il suffit de tirer sur le cordon jusqu'à l'obtention de la longueur désirée. L'excédent du cordon peut être enroulé dans le trou sous le socle de chargement.

Lorsque vous voulez installer le socle de chargement au mur, faites ce qui suit.

1. Trouvez un endroit pratique à moins de 1 m d'une prise. Lorsque vous installez le socle de chargement plus près d'une prise, enroulez le surplus du cordon dans le trou sous le socle.
2. Serrez-la support mural contre le mur à l'endroit voulu en marquant l'emplacement des trous à percer pour les vis (fig. 3).



3. Percez un trou de 5 mm (0,2 po) de diamètre au centre de chacune des marques. Insérez un ancrage en plastique dans chacun des trous.



4. Insérez une vis dans chacun des trous et serrez-la jusqu'à ce que la tête de la vis soit à 3 mm (0,1 po) de la surface du mur.

5. Faites glisser le support mural sur les vis et installez le socle de chargement sur le support.

Le Mélangeur portatif sans fil est muni d'un interrupteur de sécurité qui empêche l'appareil de fonctionner accidentellement. Pour le mettre en marche, suivre les étapes suivantes:

1. Enfoncer le bouton de mise en marche durant 1 seconde.



2. En tenant le bouton  de mise en marche enfoncé, pesez sur le bouton  de réglage de la vitesse.

FONCTIONNEMENT DE VOTRE MÉLANGEUR PORTATIF SANS FIL DE BREVILLE




Fig. 5



3. Pour choisir la vitesse désirée:

- a) Pour la basse vitesse, enfoncez doucement le bouton de réglage de la vitesse.
- b) Pour la haute vitesse, enfoncez fortement le bouton de réglage de la vitesse.

NOTE:

Si l'appareil ne fonctionne pas, vérifier les étapes suivantes:

S'assurer que le bouton  de mise en marche est bien enfoncé.

S'assurer que le bouton  de mise en marche et le bouton  de réglage de la vitesse sont tous les deux enfoncés.

MÉLANGEUR PORTATIF SANS FIL (ACCESSOIRE DE MÉLANGE)

Retrait de l'accessoire de mélange en acier inoxydable

Assurez-vous que l'appareil est hors tension en relâchant les boutons de mise en marche et de réglage de la vitesse. Dévissez l'accessoire de mélange du boîtier du moteur dans le sens horaire (fig. 1).




Fig. 1

Installation de l'accessoire de mélange en acier inoxydable

Saisissez la tige en plaçant les couteaux vers le bas et alignez le haut de l'accessoire de mélange sur l'extrémité correspondante du boîtier du moteur.

Vissez la tige dans le boîtier du moteur dans le sens antihoraire.

 **LA LAME EN ACIER INOXIDABLE DE L'ACCESSOIRE DE MÉLANGE EST EXTRÊMEMENT TRANCHANTE; GARDEZ LES DOIGTS LOIN DE LA LAME EN TOUT TEMPS.**

FONCTIONNEMENT DE VOTRE MÉLANGEUR PORTATIF SANS FIL DE BREVILLE

Utilisation de l'accessoire de mélange

Assurez-vous que l'accessoire de mélange soit correctement assemblé, tel qu'illustré sur la gauche.

1. Placez les aliments à traiter dans le récipient fourni (ou dans un bol à mélanger ou une casserole de format approprié). Lorsque vous traitez des liquides, il ne faut pas dépasser la marque LIQUID MAX inscrite sur le récipient.
2. Enfoncez l'accessoire de mélange au maximum dans le récipient et appuyez sur le bouton de mise en marche (le bouton du haut) pour activer l'appareil. Tout en enfonçant le bouton de mise en marche, enfoncez le bouton de réglage de la vitesse (celui du bas). Pour choisir la vitesse voulue, il faut enfoncer le bouton légèrement pour obtenir la basse vitesse ou fermement, pour la vitesse élevée. Il faut enfoncer simultanément les deux boutons et les maintenir enfoncés pour la durée du traitement (fig. 2).



Fig. 2

3. Traitez les aliments qui se trouvent dans le récipient en exerçant un léger mouvement de haut en bas.

4. Mettez l'appareil hors tension en relâchant les boutons de mise en marche et de réglage de la vitesse.
5. Assurez-vous de l'immobilité complète du moteur avant de soulever l'appareil hors du récipient.

Recommandations relatives à l'utilisation de l'accessoire de mélange du Mélangeur portatif sans fil

1. L'appareil mélange rapidement les aliments et les liquides. Pour éviter de trop les mélanger, n'oubliez pas de surveiller les aliments tout au long du traitement.
2. L'accessoire de mélange en acier inoxydable du mélangeur portatif sans fil permet de traiter des aliments chauds directement dans la casserole. Cette caractéristique facilite la préparation des soupes et des sauces. Par mesure de sécurité, retirez la casserole du feu avant le traitement. Assurez-vous que l'appareil soit éloigné de toute source de chaleur.
3. Afin d'obtenir un mélange onctueux et homogène ou de la purée, coupez les aliments en morceaux de dimensions uniformes.
4. Réchauffez les liquides à être ajoutés aux soupes et aux sauces afin d'assurer l'homogénéité du mélange.
5. Pour plus de stabilité, utilisez le couvercle de rangement du récipient comme socle antidérapant pendant le mélange.
6. N'utilisez pas l'appareil pendant plus de 60 secondes. Laissez le moteur reposer pendant une minute entre chaque utilisation.

FONCTIONNEMENT DE VOTRE MÉLANGEUR PORTATIF SANS FIL DE BREVILLE

Lorsque des aliments se coincent dans les couteaux ou dans le protecteur, respectez les mesures de sécurité fondamentales suivantes:

1. Mettez l'appareil hors tension en relâchant les boutons de mise en marche et de réglage de la vitesse.
2. Retirez l'accessoire de mélange du boîtier du moteur.
3. Utilisez une spatule pour dégager l'aliment. N'utilisez pas vos doigts car les couteaux sont tranchants.
4. Après avoir retiré l'aliment et dégagé les couteaux, remettez l'accessoire de mélange en place et continuez de mélanger.

MÉLANGEUR PORTATIF SANS FIL (FOUET À BOISSONS FOUETTÉES)

Retrait du fouet à boissons fouettées

Assurez-vous que l'appareil est hors tension en retirant les mains du bouton de mise en marche et du bouton de réglage de la vitesse. Dévissez le fouet à boissons fouettées du boîtier du moteur dans le sens horaire (fig. 1).



Fig. 1

Installation du fouet à boissons fouettées

Saisissez la tige en plaçant les lames d'aération vers le bas et alignez le haut du fouet à boissons fouettées sur l'extrémité correspondante du boîtier du moteur. Vissez la tige dans le boîtier du moteur dans le sens antihoraire.

Utilisation du fouet à boissons fouettées

Assurez-vous que le fouet à boissons fouettées est correctement assemblé, tel qu'illustré sur la gauche.

FONCTIONNEMENT DE VOTRE MÉLANGEUR PORTATIF SANS FIL DE BREVILLE

1. Placez les aliments à traiter dans le récipient fourni (ou dans un bol à mélanger ou une casserole de grandeur appropriée). Lorsque vous traitez des liquides, il ne faut pas dépasser la marque LIQUID MAX inscrite sur le récipient.
2. Enfoncez le fouet à boissons fouettées au maximum dans le récipient et appuyez sur le bouton de mise en marche (le bouton du haut) pour activer l'appareil. Tout en enfonceant le bouton de mise en marche, enfoncez le bouton de réglage de la vitesse (celui du bas). Pour choisir la vitesse voulue, il faut enfoncer le bouton légèrement pour obtenir la basse vitesse ou fermement, pour la vitesse élevée. Il faut enfoncer simultanément les deux boutons et les maintenir enfoncés durant toute la durée du traitement (fig. 2).
5. Assurez-vous de l'immobilité complète du moteur avant de soulever l'appareil hors du récipient.



Fig. 2

3. Traitez les aliments qui se trouvent dans le récipient en exerçant un léger mouvement de haut en bas.
4. Mettez l'appareil hors tension en relâchant les boutons de mise en marche et de réglage de la vitesse.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

de votre Mélangeur portatif sans fil de Breville

ENTRETIEN ET NETTOYAGE DE VOTRE MÉLANGEUR PORTATIF SANS FIL DE BREVILLE

Il est déconseillé de placer toute composante de l'appareil dans un lave-vaisselle.

L'accessoire de mélange ne doit en aucun cas être placé au lave-vaisselle. Les produits caustiques utilisés dans le lave-vaisselle sont dommageables pour les joints d'étanchéité et les roulements qui soutiennent les tiges rotatives, et en diminuent ainsi la durée.

Afin de maximiser la durée, il est conseillé de laver à la main la portion des couteaux à découvert de l'accessoire de mélange dans l'évier en évitant que l'eau ne pénètre dans la tige.

Même si le récipient transparent est fait de plastique de qualité supérieure (qui ne sera pas endommagé par des lavages occasionnels sur le plateau supérieur du lave-vaisselle), il est conseillé de le laver à la main dans l'évier afin d'en optimiser la durée.

Accessoire de mélange

Assurez-vous que l'appareil est hors tension en relâchant les boutons de mise en marche et de réglage de la vitesse. Dégagez l'accessoire de mélange en acier inoxydable du boîtier du moteur.

L'accessoire de mélange en acier inoxydable devrait être lavé à la main dans de l'eau chaude savonneuse, rincé et bien asséché après chaque utilisation. N'utilisez pas des produits nettoyants abrasifs ni de la laine d'acier.

LAVAGE RAPIDE : Entre chaque tâche, mettez l'appareil hors tension, placez l'accessoire de mélange en acier inoxydable dans un récipient d'eau puis enfoncez la basse vitesse pendant 5 secondes. Cela nettoiera les couteaux et

l'accessoire de mélange en acier inoxydable, et vous permettra de poursuivre.

Les couteaux sont tranchants, manipulez-les avec soin.

Boîtier du moteur

Assurez-vous que l'appareil est hors tension en relâchant les boutons de mise en marche et de réglage de la vitesse. Dégagez l'accessoire de mélange en acier inoxydable du boîtier du moteur.

Pour enlever tout résidu d'aliment du boîtier du moteur, essuyez-le avec un chiffon humide seulement. N'utilisez pas des produits nettoyants abrasifs ni de la laine d'acier. Ne plongez pas le boîtier du moteur dans l'eau ou tout autre liquide.

Fouet à boissons fouettées

Assurez-vous que l'appareil est hors tension en relâchant les boutons de mise en marche et de réglage de la vitesse. Dégagez le fouet à boissons fouettées du boîtier du moteur.

Le fouet à boissons fouettées devrait être lavé à la main dans de l'eau chaude savonneuse, rincé et bien asséché après chaque utilisation. N'utilisez pas des produits nettoyants abrasifs ni de la laine d'acier.

Rangement

Assurez-vous que l'appareil est hors tension en retirant les mains du bouton de mise en marche et du bouton de réglage de la vitesse. Assurez-vous que l'appareil soit propre et complètement sec.

Par mesure de sécurité, il est conseillé de ranger le boîtier de l'appareil et le fouet à boissons fouettées dans le socle de chargement et de placer l'accessoire de mélange dans une armoire ou un tiroir.

RECETTES

RECETTES - POTAGES

POTAGE À LA CITROUILLE ET À LA PATATE DOUCE

- 2 c. à table d'huile d'olive légère
- 2 gousses d'ail, écrasées
- 2 gros poireaux, lavés et émincés finement
- 3 $\frac{3}{4}$ lb (1,5 kg) de citrouille, pelée et hachée
- 1 $\frac{3}{4}$ lb (800 g) de patates douces, pelées et hachées
- 5 t. (1,1 l) de bouillon de poulet
- 2 c. à thé de cumin moulu
- Du poivre au goût
- 1 t. de crème sûre légère

1. Dans une grande casserole, réchauffez l'huile, puis faites sauter l'ail et les poireaux jusqu'à ce qu'ils deviennent transparents et dorés.
2. Ajoutez les quatre prochains ingrédients, portez le tout à ébullition, puis baissez le feu pour faire mijoter.
3. Laissez mijoter jusqu'à ce que les légumes soient ramollis.
4. Retirez du feu et laissez refroidir légèrement.
5. Placez le mélangeur muni de l'accessoire de mélange en acier inoxydable dans la casserole et mélangez jusqu'à ce que le potage ait une consistance homogène. Incorporez le reste des ingrédients. Servez.

POTAGE MÉDITERRANÉEN

- 2 c. à table d'huile d'olive
- 2 gros oignons d'Espagne, hachés
- 2 aubergines (1 lb /500g), hachées
- 5 zucchinis, hachés
- 1 lb (500g) de tomates, hachées
- 3 gousses d'ail
- 3 poivrons rouges, égrenés et hachés
- 2 poivrons verts, égrenés et hachés

- 1 c. à table de pesto
- 5 t. (1,1 l) de bouillon de poulet
- Du poivre au goût

1. Dans une grande casserole, réchauffez l'huile, puis faites sauter les oignons jusqu'à ce qu'ils deviennent légèrement dorés.
2. Ajoutez le reste des ingrédients, portez le tout à ébullition, puis baissez le feu pour faire mijoter.
3. Laissez mijoter jusqu'à ce que les légumes soient tendres.
4. Retirez du feu et laissez refroidir légèrement.
5. Placez le mélangeur muni de l'accessoire de mélange en acier inoxydable dans la casserole et mélangez jusqu'à ce que le potage ait une consistance homogène. Servez.

POTAGE AUX CAROTTES ET À L'ORANGE

- 2 c. à table d'huile d'olive
- 2 oignons, hachés
- 4 $\frac{1}{2}$ lb (2 kg) carottes, hachées
- 5 t. (1,1 l) de bouillon de poulet
- 1 $\frac{3}{4}$ t. (400 ml) de jus d'orange frais
- Du poivre au goût

1. Dans une grande casserole, réchauffez l'huile, puis faites sauter les oignons jusqu'à ce qu'ils deviennent légèrement dorés.
2. Ajoutez le reste des ingrédients, portez le tout à ébullition, puis baissez le feu pour faire mijoter.
3. Laissez mijoter jusqu'à ce que les carottes soient ramollies.
4. Retirez du feu et laissez refroidir légèrement.

RECETTES - POTAGES

- Placez le mélangeur muni de l'accessoire de mélange en acier inoxydable dans la casserole et mélangez jusqu'à ce que le potage ait une consistance homogène. Servez.

TARTE AUX ZUCCHINIS ET AUX POMMES DE TERRE

- 2 c. à table d'huile d'olive
- 1 poireau, émincé finement
- 1 lb (500g) de pommes de terre lavées, pelées et hachées
- 8 zucchini, hachés
- 6¾ t. (1,5 l) de bouillon de poulet
- Poivre au goût
- 1 t. de crème

- Dans une grande casserole, réchauffez l'huile, puis faites sauter le poireau jusqu'à ce qu'il soit ramolli.
- Ajoutez les trois prochains ingrédients.
- Portez le tout à ébullition, puis baissez le feu pour faire mijoter.
- Laissez mijoter jusqu'à ce que les légumes soient ramollis.
- Ajoutez la crème et portez à ébullition.
- Retirez du feu et laissez refroidir légèrement.
- Placez le mélangeur muni de l'accessoire de mélange en acier inoxydable dans la casserole et mélangez jusqu'à ce que le potage ait une consistance homogène. Servez.

POTAGE AUX PATATES DOUCES ET ÉPINARDS

- 2 c. à table d'huile d'olive
- 2 gousses d'ail, écrasées
- 3 poireaux, émincés finement
- 1 c. à table de pâte de cari rouge
- 1 c. à thé de cumin moulu
- 1¼ lb (800 g) d'épinards, hachés
- 2½ t. (600 ml) de bouillon de poulet
- 1/2 lb de patates douces, pelées et hachées
- 3 limes ou 1 c. à thé de zeste de lime

- Dans une grande casserole, réchauffez l'huile, puis faites sauter les deux premiers ingrédients jusqu'à ce qu'ils soient légèrement ramollis.
- Ajoutez les deux prochains ingrédients, faites cuire à feu élevé pendant une minute, puis ajoutez le reste des ingrédients.
- Portez le tout à ébullition, puis baissez le feu pour faire mijoter.
- Laissez mijoter jusqu'à ce que tous les légumes soient ramollis.
- Retirez du feu et laissez refroidir légèrement.
- Placez le mélangeur muni de l'accessoire de mélange en acier inoxydable dans la casserole et mélangez jusqu'à ce que le potage ait une consistance homogène. Servez.

RECETTES - SAUCES

TREMPETTE AUX TOMATES ET AU POIVRE DE CAYENNE

- 2 c. à table d'huile d'olive
- 4 poivrons rouges rôtis, égrenés et hachés
- 1 oignon d'Espagne, haché
- 3 gousses d'ail, écrasées
- 3½ oz (100 g) de tomates séchées, égouttées
- 2 c. à thé de paprika doux
- 2 petits piments rouges

- Placez tous les ingrédients dans un grand bol à mélanger.
- Placez le mélangeur muni de l'accessoire de mélange en acier inoxydable dans le bol et mélangez jusqu'à l'obtention d'une consistance homogène.

SAUCE ÉPICÉE AUX TOMATES ET AU BACON

- 15 tomates italiennes
- 2 oignons d'Espagne, hachés
- 3 c. à table d'huile d'olive extravierge
- 2 gousses d'ail, écrasées
- 6 tranches de bacon, hachées finement et légèrement frites
- ¼ t. de sauce thaïlandaise douce aux piments
- ¼ t. de vinaigre balsamique
- Du poivre noir fraîchement moulu

- Placez tous les ingrédients dans un grand bol à mélanger.
- Placez le mélangeur muni de l'accessoire de mélange en acier inoxydable dans le bol et mélangez jusqu'à l'obtention d'une consistance homogène.
- Servez chaud ou froid sur les pâtes de votre choix.

BÉCHAMEL DE BASE

- 3 c. à table de beurre
- 3 c. à table de farine tout-usage
- 1 t. (¼ l) de lait
- Du poivre et du sel au goût

- Faites fondre le beurre dans une petite casserole à feu moyen.
- Incorporez la farine et faites cuire pendant une minute.
- Retirez du feu.
- Ajoutez graduellement le lait en utilisant le mélangeur muni de l'accessoire de mélange en acier inoxydable dans le bol pour mélanger les ingrédients jusqu'à l'obtention d'une consistance homogène.
- Faites chauffer et brassez le mélange jusqu'à ce que la sauce bouille et épaississe.
- Assaisonnez au goût de sel et de poivre.

Variantes:

Sauce au fromage

- 1 t. de cheddar râpé
- 1 c. à thé de moutarde anglaise

Sauce aux fines herbes

- 3 échalotes, émincées finement
- 3 c. à table de persil frais haché
- 1 c. à table d'aneth

RECETTES - SAUCES

SAUCE AU SAUMON FUMÉ ET À L'ANETH

- 10½ oz (300g) de saumon fumé
- 2 c. à table d'aneth frais
- 1¼ t. (300ml) de crème sûre
- 1 c. à table de jus de citron
- 7 oz (200g) de fromage à la crème léger
- 2 c. à thé de moutarde française

1. Placez tous les ingrédients dans un grand bol à mélanger.
2. Placez le mélangeur muni de l'accessoire de mélange en acier inoxydable dans le bol et mélangez jusqu'à l'obtention d'une consistance homogène.
3. Servez chaud ou froid sur les pâtes de votre choix.

MAYONNAISE DE BASE

- 1 oeuf
- ¼ c. à thé de sel
- 1 c. à thé de moutarde (au goût)
- ½ c. à thé de sucre
- Une pincée de poivre de Cayenne
- 1½ c. à table de jus de citron
- ¾ t. d'huile végétale

1. Placez les six premiers ingrédients dans un bol à mélanger moyen.
2. Placez le mélangeur muni du fouet à boissons fouettées dans le bol et mélangez.
3. Lorsque le mélangeur fonctionne, ajoutez graduellement un filet d'huile dans le mélange d'oeufs. Mélangez jusqu'à l'obtention d'un mélange épais et homogène.

VARIANTES DE MAYONNAISE ARÔMATISÉE

- 2c. à table de pesto frais
ou
- 2 c. à table de tomates séchées, en petits cubes
- 1 c. à table de ciboulette fraîche hachée
ou
- 1 c. à thé pâte tandoori
- 1 c. à table de chutney à la mangue
ou
- ½ t. de relish au maïs

1. Incorporez l'ingrédient aromatique voulu lorsque la mayonnaise est épaisse et homogène.

SAUCE TARTARE ÉPICÉE

- 1¼ t. (300 ml) mayonnaise
- 2 c. à table de jus de lime
- 2 petits piments rouges, hachés
- 1 c. à thé de zeste de lime râpé
- ¾ t. de cornichons marinés hachés
- 2 c. à table de ciboulette fraîche hachée
- 2 c. à table de câpres, égouttées

1. Placez tous les ingrédients dans le récipient.
2. Placez le mélangeur muni de l'accessoire de mélange en acier inoxydable dans le récipient et mélangez jusqu'à l'obtention d'une consistance homogène.
3. Servez avec des fruits de mer, du poisson ou du bifteck.

RECETTES - SAUCES

VINAIGRETTE AUX AGRUMES ET À LA CORIANDRE

- ¾ t. de jus d'orange, fraîchement extrait
- 2 c. à table de jus de lime
- 3 c. à table de sauce thaïlandaise douce aux piments
- 2 c. à table de feuilles de Coriandre
- 2 c. à table de vinaigre de saké
- 2 c. à table d'huile d'olive extravierge

1. Placez tous les ingrédients dans le récipient.
2. Placez le mélangeur muni de l'accessoire de mélange en acier inoxydable dans le récipient et mélangez jusqu'à l'obtention d'une consistance homogène.
3. Versez sur la salade.

SAUCE SATAY ÉPICÉE

- 2 t. d'arachides écalées 1 lb (500 g)
- 3 c. à table de jus de citron
- 1 t. de bouillon de poulet
- 1 t. (250 ml) de lait de coco
- ¼ t. de sauce thaïlandaise douce aux piments
- ¼ t. de chutney aux fruits
- 1 c. à table de pâte de cari

1. Placez tous les ingrédients dans un bol à mélanger moyen.
2. Placez le mélangeur muni de l'accessoire de mélange en acier inoxydable dans le bol et mélangez jusqu'à l'obtention d'une consistance homogène.
3. Servez avec du bifteck, du poulet ou de l'agneau cuit au barbecue.

RAÏTA AU CONCOMBRE ET À LA MENTHE

- 2½ t. (600 ml) de yogourt épais de style grec
- 2 concombres, égrenés et hachés
- 1 c. à thé de sel de mer
- 1 c. à thé de cumin moulu
- ½ t. de feuilles de menthe

1. Placez tous les ingrédients dans le récipient.
2. Placez le mélangeur muni de l'accessoire de mélange en acier inoxydable dans le récipient et mélangez jusqu'à l'obtention d'une consistance homogène.
3. Servez comme plat d'accompagnement avec un cari.

RECETTES - BOISSONS

LAIT FOUETTÉ

- 1 t. de lait froid
- 2 cuillères de crème glacée à la vanille
- ¼ c. à thé d'extrait de vanille

1. Placez tous les ingrédients dans le récipient.
2. Placez le mélangeur muni du fouet à boissons fouettées dans le récipient et mélangez jusqu'à l'obtention d'une consistance homogène et mousseuse (environ 30 secondes).

Variantes

Chocolat

- Ajoutez 1 c. à table de sirop de chocolat ou
- Ajoutez ½ c. à table de cacao et ½ c. à table de malt.

Fraise

- Ajoutez 1 c. à table de sirop de fraise.

BOISSON AU SOYA, À LA BANANE ET À LA FRAISE

Donne 4 verres

- 1 t. (250ml) de boisson au soya aromatisée à la vanille froide
- 5½ oz (150g) de fraises, équeutées et coupées en deux
- 1 banane moyenne, pelée et coupée en quatre
- 2 cuillères de crème glacée à la vanille
- D'autres fraises, pour garnir

1. Placez tous les ingrédients, sauf la garniture, dans le récipient.
2. Placez le mélangeur muni du fouet à boissons fouettées dans le récipient et mélangez jusqu'à l'obtention d'une consistance épaisse et homogène (environ 30 secondes).

3. Versez dans des verres, garnissez et servez immédiatement.

BANANE GLACÉE

Donne 4 petits verres

- 1 t. (250 ml) de lait froid
- 1 banane moyenne, pelée et hachée
- 2 c. à table de poudre de lait malté
- 1 c. à thé de menthe fraîche hachée
- 2 cuillères de crème glacée à la vanille
- Des pousses de menthe, pour garnir

1. Placez tous les ingrédients, sauf la garniture, dans le récipient.
2. Placez le mélangeur muni du fouet à boissons fouettées dans le récipient et mélangez jusqu'à l'obtention d'une consistance épaisse et homogène (environ 30 secondes).
3. Versez dans des verres, garnissez et servez immédiatement.

BOISSON AUX PETITS FRUITS

Donne 4 petits verres

- 1 t. (250 ml) de lait froid
- 3½ oz (100 g) de fraises, équeutées et coupées en deux
- 3½ oz (100 g) de bleuets
- 1½ oz (50 g) de framboises
- 2¾ c. à thé de menthe fraîche hachée
- 2 cuillères de crème glacée à la vanille
- D'autres fraises et des pousses de menthe, pour garnir

1. Placez tous les ingrédients dans le récipient.
2. Placez le mélangeur muni de l'accessoire de mélange en acier inoxydable dans le récipient et mélangez jusqu'à l'obtention d'une consistance épaisse et homogène (environ 30 secondes).

RECETTES - BOISSONS

3. Versez dans des verres, garnissez et servez immédiatement.

DÉLICE AU CHOCOLAT ET AU CAMEL

Donne 4 petits verres

- 1½ t. (375 ml) de lait froid aromatisé au chocolat ou au caramel
- 2 barres de crème glacée à la vanille, au chocolat ou au caramel enrobée de chocolat, sans bâton et hachées
- 2 c. à table de sauce au chocolat ou au caramel
- Des copeaux de chocolat, pour garnir

1. Placez tous les ingrédients, sauf la garniture, dans le récipient.
2. Placez le mélangeur muni de l'accessoire de mélange en acier inoxydable dans le récipient et mélangez jusqu'à l'obtention d'une consistance épaisse et homogène (environ 30 secondes).
3. Versez dans des verres, garnissez et servez.

DÉLICE AU SOYA

Donne 4 petits verres

- 1 t. (250 ml) de boisson au soya aromatisée à la vanille froide
- 1 banane moyenne, pelée et hachée
- ¼ t. de dattes fraîches dénoyautées et hachées finement
- 1 c. à table de gingembre confit haché finement
- 1 c. à table de miel
- 1 c. à thé d'extrait de vanille
- 2 cuillères de crème glacée sans lactose à la vanille

1. Placez tous les ingrédients dans le récipient.

2. Placez le mélangeur muni de l'accessoire de mélange dans le récipient et mélangez jusqu'à l'obtention d'une consistance épaisse et homogène (environ 30 secondes).
3. Versez dans des verres et servez immédiatement.

DÉJEUNER SUR LE POUCE

- ½ t. de lait froid
- ½ t. de jus de fruits froid
- 1 oeuf
- 1 c. à table de miel

1. Placez tous les ingrédients dans le récipient.
2. Placez le mélangeur muni du fouet à boissons fouettées dans le récipient et mélangez jusqu'à l'obtention d'une consistance homogène et onctueuse (environ 30 secondes).
3. Versez dans des verres et servez immédiatement.

TOURBILLON POLAIRE

Donne 4 petits verres

- ¾ t. (200 ml) de lait froid
- ½ t. (125 ml) de yogourt nature
- 2 c. à table de sirop d'érable
- 1 c. à thé d'extrait de vanille
- 3 cuillères de crème glacée à la vanille

1. Placez tous les ingrédients dans le récipient.
2. Placez le mélangeur muni du fouet à boissons fouettées dans le récipient et mélangez jusqu'à l'obtention d'une consistance épaisse et homogène (environ 30 secondes).
3. Versez dans des verres et servez immédiatement.

RECETTES - COCKTAILS

MARGARITA

- 2 oz liq. (60ml) de tequila
- 2 oz liq. (60ml) de cointreau
- 2½ oz liq. (80ml) de jus de lime
- 12 glaçons

1. Placez tous les ingrédients dans le récipient.
2. Placez le mélangeur muni de l'accessoire de mélange en acier inoxydable dans le récipient et mélangez jusqu'à l'obtention d'une consistance homogène et que les glaçons soient concassés (environ 30 secondes).
3. Servez dans des verres dont le rebord est garni de sel.

DAÏQUIRI

Recette de base

- Environ 1 t. de fruits
- 4 oz liq. (120ml) d'alcool blanc (rhum, vodka, kirsch)
- 2 oz liq. (60ml) de sirop de sucre
- 1 t. de glaçons

1. Placez tous les ingrédients dans le récipient.
2. Placez le mélangeur muni de l'accessoire de mélange en acier inoxydable dans le récipient et mélangez jusqu'à l'obtention d'une consistance homogène (environ 30 secondes).
3. Pour into glasses and serve immediately.

NOTE:

Vous pouvez utiliser la plupart des fruits frais. Lorsque vous utilisez des fruits congelés, faites-les dégeler au préalable. Il faut ôter les pelures dures et les pépins des fruits avant de les réduire en purée. Il faut également couper les gros fruits en cubes.

RECETTES - BOISSONS NON ALCOOLISÉES

COCKTAIL AUX FRUITS

- 1 t. (250ml) de jus d'ananas
- 1 banane, pelée et hachée
- 1 orange, pelée, dénoyautée et coupée en quartiers
- 1 t. (250ml) de soda
- 2 c. à table de pulpe de fruit de la passion

1. Placez le jus d'ananas, la banane et l'orange dans le récipient.
2. Placez le mélangeur muni de l'accessoire de mélange en acier inoxydable dans le récipient et mélangez jusqu'à l'obtention d'une consistance homogène (environ 30 secondes).
3. Incorporez la pulpe de fruit de la passion et le soda, puis servez.

BOISSON FRAPPÉE AU CANTALOUPE ET À L'ANANAS

- 1 t. de cantaloup haché
- 1 t. de morceaux d'ananas en conserve
- 1 t. de glaçons
- Des feuilles de menthe, pour servir

1. Placez le cantaloup, l'ananas et les glaçons dans le récipient.
2. Placez le mélangeur muni de l'accessoire de mélange en acier inoxydable dans le récipient et mélangez jusqu'à ce que les glaçons soient concassés et à l'obtention d'une consistance épaisse et homogène.
3. Servez avec des feuilles de menthe hachées.

RECETTES - DESSERTS ET ALIMENTS POUR BÉBÉ

MÉLANGE À CRÊPES

1½ t. de farine tout-usage

Une pincée de sel

2 œufs

1½ t. (375 ml) de lait

1 c. à table d'huile

1. Placez tous les ingrédients dans le récipient.
2. Placez le mélangeur muni de l'accessoire de mélange en acier inoxydable dans le récipient et mélangez jusqu'à ce que tous les ingrédients soient mélangés ensemble (environ 40 secondes).
3. Versez 1/4 t. du mélange dans une poêle réchauffée et légèrement graissée. Faites cuire jusqu'à ce que la crêpe soit légèrement dorée, retournez et faites cuire de l'autre côté. Retirez de la poêle et conservez au chaud. Répétez avec le reste du mélange.
4. Servez chaude, arrosez de jus de citron et saupoudrez de sucre fin.

PURÉE DE LÉGUMES

1 t. de légumes cuits à la vapeur

1. Placez les légumes dans le récipient.
2. Placez le mélangeur muni de l'accessoire de mélange en acier inoxydable dans le récipient et mélangez jusqu'à l'obtention d'une consistance homogène (environ 30 secondes).

NOTE:

Vous pouvez ajouter du liquide (comme du lait, du lait maternisé ou de l'eau) au mélange afin de l'éclaircir selon l'âge de l'enfant.

GARANTIE LIMITÉE D'UN AN

Breville® garantit cet appareil contre tous défauts causés par un matériau ou une fabrication défectueuse pendant une période d'un an suivant la date du premier achat 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 imprimé. Aucune garantie ne couvre les pièces en verre, les cruches en verre, les paniers-filtre, les lames et les agitateurs. HWI Breville décline toute responsabilité en cas de dommages ou pertes consécutifs à l'usage de cet appareil.

TOUTE GARANTIE RELATIVE À LA COMMERCIALITÉ OU À L'ADAPTATION 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 exclusion ou limitation des pertes connexes ou consécutives et il se pourrait donc que la dénegation 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.

Veillez communiquer avec notre centre de service à la clientèle.

Numéro de téléphone sans frais:

1-866-BREVILLE (1-866-273-8455)

Courriel:

AskUs@BrevilleUSA.com

AskUs@Breville.ca

*Les produits Breville sont distribués au Canada par la compagnie Anglo Canadian L.P. et aux USA par Metro/Thebe inc.



Breville®

Breville Customer Service Center

US Customers

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

Phone: Customer Service
1 (866) BREVILLE

Email: Customer Service
askus@brevilleusa.com

Canada Customers

Mail: Anglo Canadian
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

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 2008. Due to continued product improvement, the products illustrated/photographed in this brochure may vary slightly from the actual product.

Model BCS500XL Issue NA-2/08

