

the All In One™

Instruction Book - BSB530XL



Breville®



Contents

- 2 Breville recommends safety first
- 8 Components
- 9 Functions
- 18 Care & Cleaning
- 20 Troubleshooting
- 21 Food preparation guide
- 23 French

BREVILLE RECOMMENDS SAFETY FIRST

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

IMPORTANT SAFEGUARDS

READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USE AND SAVE FOR FUTURE REFERENCE

- Remove any packaging material and promotional stickers before using the immersion blender for the first time.
- Do not place the immersion blender near the edge of a counter-top or table during operation. Ensure the surface is level, clean and free of water, flour, etc.
- When mixing liquids, especially hot liquids with the immersion blender use a tall container or blend small quantities at a time to reduce spillage.
- Do not place the immersion blender on or near a hot gas or electric burner, or where it could touch a heated oven.

- If using the immersion blender to blend hot food in a saucepan over heat, remove the saucepan from the heat source and ensure the power cord and body of appliance are also kept away from any heat source.
- Blades are sharp. Handle carefully.
- Take care when handling the immersion blender, attachments and sharp cutting blades, when emptying the bowl and during cleaning. Remember the blades and attachments are very sharp and should be kept out of the reach of children.
- Always make sure the immersion blender is completely and properly assembled before operating.
- Ensure the immersion blender is turned off and the cord is unplugged from the power outlet before attempting to attach any of the accessories.
- Do not use attachments other than those provided with the immersion blender.
- Do not use the whisk attachment for anything other than its intended use.
- Do not attempt to operate the immersion blender by any method other than those described in this booklet.
- Do not process hot or boiling liquids in food processor bowl – allow liquids to cool before placing into the food processor bowl.
- Do not operate the appliance continuously for more than 1 minute. Allow the motor to rest for 1 minute between each use.

- Never mix dry, thick or heavy mixtures for more than 30 seconds. Stop the operation and stir the ingredients before continuing. Allow the motor to rest for 1 minute between each use.
- When using heavy loads, the appliance should not be operated for more than 30 seconds.
- Keep hands and utensils out of the container while blending to prevent the possibility of severe injury to persons or damage to the unit. A spatula may be used but must be used only when the unit is not running.
- Always ensure the immersion blender is turned off and the cord is unplugged from the power outlet before attempting to move the appliance, when not in use, if left unattended and before disassembling, cleaning or storing.
- Always assemble processing bowl lid and insure it is locked into place before use.
- If food becomes lodged around the processing blades or in the blade guard, release the trigger switch and unplug the cord. Use a spatula to dislodge the food. Do not use fingers as the blades are sharp.
- Do not remove the immersion blender from ingredients during operation. Ensure the appliance is off and has stopped before removing, to avoid contact with moving blades or whisk.
- While processing food to reduce the risk of severe injury to persons or damage to the appliance a spatula may be used, but must be used only when the food processor is not running.

- Do not leave the immersion blender unattended when in use.
- To protect against electric shock do not immerse the motor body, cord or power plug in water or any other liquid.
- Keep the appliance clean. Follow the cleaning instructions provided in this book.
- Do not use the immersion blender with wet hands.
- Do not push food into the feed chute with your fingers or other utensils. Always use the food pusher provided.
- Keep fingers, hands, knives and other utensils away from moving blade and discs.
- Do not place hands or fingers in the processing bowl of the food processor unless the motor, processing blades or disc have come to a complete stop. Ensure the trigger switch has been released to turn the motor off and the power cord is unplugged from the power outlet before removing the lid from the processing bowl.
- The BSB530XL includes several attachments. The rating for this appliance is based on the immersion blending leg and food processor attachments which draw the greatest load. Other included attachments may draw significantly less load during their use.

- The appliance is also fitted with a polarised plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock this plug will fit in a polarised outlet only one way. If the plug does not fit, contact a qualified electrician. Do not modify the plug in any way.

IMPORTANT SAFEGUARDS FOR ALL ELECTRICAL APPLIANCES

- Unwind the cord fully before use.
- This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, this plug will fit in a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully in the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician.

Do not modify the plug in any way.

- Do not let the cord hang over the edge of a table or counter, touch hot surfaces or become knotted.
- This appliance is not intended for use by young children or infirm persons without supervision.
- 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 power supply cord, plug or appliance becomes damaged in any way. Call Breville Consumer Support for examination, adjustment and/or repair.
- For any maintenance other than cleaning, call Breville Consumer Support.

- 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.

BREVILLE ASSIST® PLUG

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

SHORT CORD INSTRUCTIONS

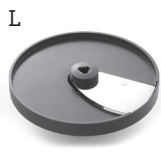
Your Breville appliance is fitted with a short power supply cord to reduce personal injury or property damage resulting from pulling, tripping or becoming entangled with a longer cord.

If an extension cord is used, (1) the marked electrical rating of the cord set or extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance, (2) the cord should be arranged so that it will not drape over the countertop or table-top where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally and (3) the extension cord must include a 3-prong grounding plug.

**FOR HOUSEHOLD USE ONLY
SAVE THESE INSTRUCTIONS**



Components



- A. Speed Control Dial
- B. Easy Grip Trigger Switch
- C. Motor Body
- D. Processing Gear Box
- E. Processing Bowl Lid
- F. 6 Cup (1.6L) Processing Bowl
- G. Food Pusher & Feed Chute
- H. Whisk
- I. Stainless Steel Blending Leg

- J. Variable Mashing Leg
- K. Micro-serrated S Blade™
- L. Adjustable Slicing Disc
- M. Reversible Shredding Disc
- N. Storage Base
- O. Spindle

NOT SHOWN
Blade Covers



Functions

BEFORE FIRST USE

Remove any packaging material and promotional labels. Remove the blending leg and wash it in warm soapy water (refer to assembly instructions in this booklet). Rinse and dry thoroughly.

Ensure no water remains inside the blending leg to avoid water running into the motor body when reattached. Disassemble and wash the food processor bowl, bowl lid (ensure that the removable gear box has been removed from the lid prior to washing), whisk, S Blade™, variable mashing leg and adjustable slicing disc in warm soapy water, rinse and dry thoroughly. Ensure no water remains on the chopper bowl lid or whisk attachment to avoid water running into the motor body when reattached.



NOTE

The detachable blending leg, processing bowl (without the gearbox), S Blade™, variable mashing leg and whisk can also be washed in the dishwasher (top shelf only). The whisk gear box, processor gear box and motor body are not dishwasher safe – see the care and cleaning section of this booklet for cleaning instructions of these parts.

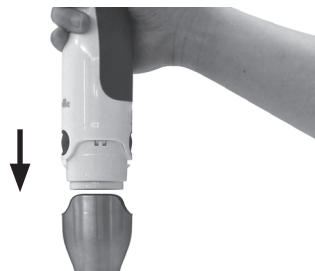
This immersion blender is a versatile appliance that can be attached to:

- The stainless steel blending leg – for use as an immersion blender.
- The food processor bowl with S Blade™, adjustable slicing disc, reversible shredding disc - for use as a mini food processor.
- The variable mashing leg – for use in mashing fruits and vegetables.
- The whisk attachment – for use as a hand whisk.

TO ATTACH THE BLENDING LEG

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

Always ensure blending leg is dry, and no water left inside, before reattaching.



USING AS AN IMMERSION BLENDER

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

1. Place food to be processed into a jug (or a sufficiently large mixing bowl or saucepan). The jug should be only be ½ full or less when blending liquids or when making a puree of fruit and/or vegetables.
2. Insert the plug into a 110/120V power outlet and turn the power on.
3. By turning the dial at the top of motor body, select a speed from 1 to 15.



NOTE

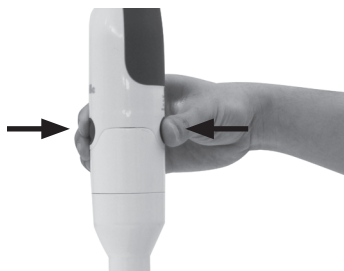
If selecting a higher speed, it is recommended that you start on a slow speed and then increase to high speed to avoid splattering and over-processing.

4. Place the blending leg as deeply as possible into the jug and press the trigger switch to turn the immersion blender on. The button must be held for the required duration of operation.
5. Work through the ingredients in the jug with a gentle raising and lowering motion.

6. Turn the motor off by releasing the trigger switch.
7. Ensure the motor has completely stopped before lifting the blender out of the jug.
8. When processing has finished remove the power plug.

TO DETACH THE BLENDING LEG

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



RECOMMENDATIONS WHEN USING AS AN IMMERSION BLENDER

- The immersion blender blends foods and liquids rapidly, therefore it is easy to over process. Remember when using the blending leg to stop the immersion blender and check food throughout the operation.
- Allow food to cool before blending.
- The stainless steel blending leg allows for hot food to be processed directly in the saucepan. This makes blending soups and sauces very easy.
- For safety reasons remove saucepan away from the heat before processing.
- Ensure the body of the appliance and power cord are kept away from any heat source.
- When puréeing and blending, cut food into uniform sizes. This will ensure smooth and consistent results.

- Warm all liquids to be added to soups and purées, this will ensure even blending.
- Do not operate the appliance continuously for more than 1 minute. Allow the motor to rest for 1 minute between each use.

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

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

USING THE FOOD PROCESSOR BOWL

Attaching gearbox to food processing bowl lid

1. Place the gearbox into the food processor lid, it will click into place.



2. To attach the motor click it into place on the gearbox.

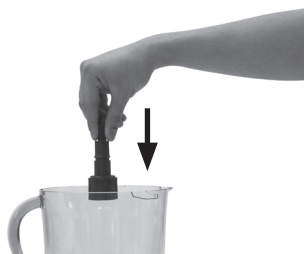


To attach the food processing bowl, food processor attachments and lid

1. Remove the food processing bowl from the storage unit and place onto a counter-top or table ensuring that the surface is clean and level.
2. Choose one of the following food processor attachments:
 - S Blade™
 - Adjustable slicer
 - Reversible shredder
3. There is a common spindle that is used across all of the three food processor attachments.

When using the reversible shredder

1. Place the spindle into the center of the food processing bowl.



CAUTION

Caution should be taken when handling the shredding disc.

2. Holding the reversible shredding disc, notice that there is a side for coarse shredding and a side for fine shredding. Place the side you require up. Align the hole in the center of the disc with the spindle and ensure that it is pushed down firmly.



3. Place the processing bowl lid into position and ensure that it is on correctly aligned and locked into place.



When using the adjustable slicer

1. Place the spindle into the center of the food processing bowl.



CAUTION

Caution should be taken when handling the adjustable slicing disc.

- The adjustable slicing disc has 19 precise settings. To adjust the settings hold the adjustable slicing disc by the edge (on the opposite side of the cutting blade) with one hand and turn the rotating collar on the bottom of the disc to the desired setting with the other hand.



- Place the adjustable slicing disc onto the spindle. Ensure that it is pushed down into place.

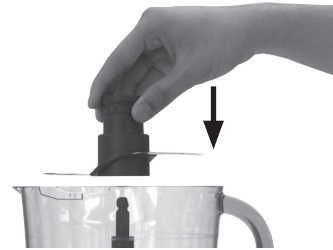


- Place the processing bowl lid into position and ensure that it is on correctly aligned and locked into place.



When using the S Blade™

- Using care, hold the S Blade™ in one hand, with the other hand, place the spindle through the center of the S Blade™ from underneath. The blade should self-locate at the base of the spindle. The blade will sit loosely on the spindle but will lock into place during processing.



CAUTION

Caution should be taken when handling the S Blade™ as the blades are extremely sharp.

- Place the S Blade™ and spindle into the center of the food processing bowl.
- Align and lock the processing bowl lid into place.



Once the blade or disc has been selected for the food processor and you have assembled as listed in the previous instructions, you can now process food.

Place the ingredients inside the processing bowl or in the feed chute (depending on the task). Do not exceed the maximum (MAX) marking. Insert the gear box into the lid of the food processor.



NOTE

Always place the S Blade™ into the food processor prior to placing the food into the food processor. If using the adjustable slicer or the reversible shredding disc, you are able to assemble the processor before adding ingredients to the bowl. Ingredients used with these discs will need to be added through the small or large feed chute. Some foods, such as nuts, can stop the S Blade™ from engaging the built in safety mechanism. If you have difficulty closing the lid with ingredients such as these we advise to load them through the feed chute after the processor has been fully assembled.

TO USE THE FOOD PROCESSOR

1. Insert the plug into a 110/120V outlet.
2. Select a speed between 1-15 on the speed control dial.



3. Press the trigger switch to turn the appliance on and start the processing action.



4. Feed the food through the feed chute of the food processor, using the food pusher to push it down.



- When processing has finished turn the motor off by releasing the trigger switch and remove the power plug.
- Detach the motor from the gear box and remove the lid from the bowl (refer to instructions). Carefully remove the food processing disc or S Blade™ and use a spatula to remove any excess food from the discs or blades and to remove processed food from the bowl.

NOTE

When processing food through the feed chute(s) you must keep pressing the trigger switch in order to keep the motor on.

TO DETACH THE FOOD PROCESSING BOWL AND LID

Ensure the trigger switch is released and the appliance is unplugged.

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



TO DETACH THE GEARBOX FROM THE LID

Lift the gear box up from the processing bowl lid.



RECOMMENDATIONS WHEN USING THE IMMERSION BLENDER WITH THE PROCESSING BOWL

- Do not operate the immersion blender when the processing bowl is empty.
- The bottom of the processing bowl features a anti-slip rubber rim around the bottom of the bowl. This keeps the processing bowl stable, however it is recommended during processing to hold the motor body with one hand and the processing bowl and lid with the other.
- When processing, cut food into uniform sizes to ensure quicker, even and more consistent results.
- The immersion blender blends foods and liquids rapidly, therefore it is easy to over process. Remember to check food throughout the operation.

CAUTION

- DO NOT process hard foods such as ice, coffee, cereal or chocolate in lumps in the processing bowl, as damage to the blades may result.
- DO NOT process boiling or hot foods in the processing bowl.
- NEVER remove the blades from the bowl before processing is completed.

BEFORE FIRST USE

Remove any packaging material and promotional labels. Wash blade and two parts of the mashing leg before use.



CAUTION

Never immerse the motor body or gearbox in water or any other liquid.

ASSEMBLY OF THE MASHING LEG

1. Hold the outer leg and insert the gearbox making sure ALIGN arrows are aligned.



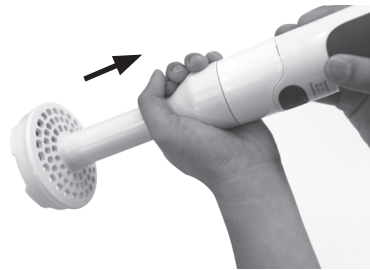
2. Hold both outer leg and gearbox firmly with one hand and insert inner leg until it clicks into place.



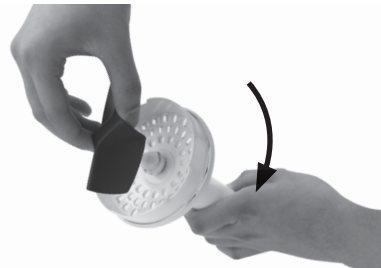
3. Holding gearbox twist outer leg to lock.



4. Align the mashing leg with the motor body and push the two parts together until it clicks.



5. Place blade on underside of the mashing head. To lock the blade rotate in a counter-clockwise direction. Blade will not attach if the leg is not attached to the motor body.



TO USE THE VARIABLE MASHING LEG

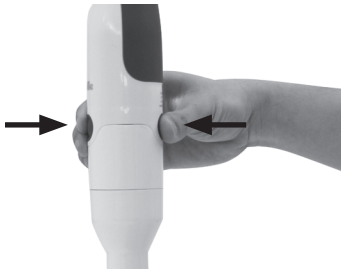
For food preparation tips and recipes refer to the recipes section. Ensure the variable mashing leg is completely and properly assembled.

1. Place food to be mashed into a blending jug or a sufficiently large mixing bowl or container.
2. Insert the plug into a 110/120V power outlet.
3. Select the desired setting on the variable mashing leg.
4. Select a high speed on the speed control dial of the motor.
5. Place the variable mashing leg into ingredients and press the trigger switch to turn the mashing leg on.
6. Move the mashing leg through the ingredients with a gentle raising and lowering action until desired texture is achieved.
7. Turn the motor off by releasing the trigger switch before lifting the mashing leg out of the bowl and remove the power plug.

TO DETACH THE VARIABLE MASHING LEG

Ensure the trigger switch is released and the appliance is unplugged.

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



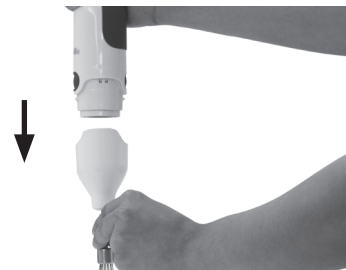
RECOMMENDATIONS WHEN USING WITH THE VARIABLE MASHING LEG

- Release the trigger switch and ensure the mashing leg has completely stopped turning before removing the mashing leg from the food during operation.
- Place the mixing bowl on a damp cloth during mashing. This will keep the mixing bowl stable.

USING AS A WHISK

Remove blending leg from motor body (follow the instructions “To detach the blending leg”).

Align the top end of the whisk gearbox with the corresponding end of the motor body and push until the gearbox clicks into place. Align the shaft of the whisk with the hole in the gearbox and push until the whisk clicks and locks into place.



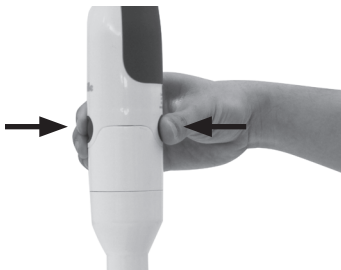
TO USE THE WHISK

For food preparation tips and recipes refer to the recipes section. Ensure the whisk is completely and properly assembled.

1. Place food to be processed into a blending jug or a sufficiently large mixing bowl or container.
2. Insert the plug into a 110/120V power outlet.
3. Select a speed between 1-15 on the speed control dial.
4. Place the whisk into ingredients and press the trigger switch to start whisking.
5. Move the whisk through the ingredients with a gentle raising and lowering action until desired texture is achieved.
6. Turn the motor off by releasing the trigger switch before lifting the whisk out of the bowl remove the power plug.

TO DETACH THE WHISK

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



RECOMMENDATIONS WHEN USING THE WHISK ATTACHMENT

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



Care & Cleaning

MOTOR BODY

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

BLENDING LEG

Before cleaning remove the plug from the power outlet. Remove the motor body from the stainless steel blending leg. The stainless steel blending leg can be hand washed in hot soapy water, rinsed and dried thoroughly after each use. Alternatively, the blending leg can also be washed in the dishwasher. (TOP SHELF ONLY) Do not use abrasive cleaners or steel wool.

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

FOOD PROCESSING BOWL, FOOD PROCESSING BOWL LID, S BLADE™, ADJUSTABLE SLICING DISC & REVERSIBLE SHREDDER

Before cleaning remove the plug from the power outlet. Remove the motor body from the food processing bowl lid and gear box. Remove the food processing bowl lid and S Blade™ or processing disc from the food processing bowl.



NOTE

The processing bowl lid is dishwasher safe. Simply remove the removable gear box from the lid prior to placing in the dishwasher.

The food processing bowl, bowl lid, S Blade™ and processing discs should be hand washed in hot soapy water, rinsed and dried thoroughly after each use. Alternatively, the food processing bowl, bowl lid, S Blade™, adjustable slicing disc and reversible shredder can also be washed in the dishwasher (TOP SHELF ONLY). The S Blade™ comes with a cover for your safety. This cover can be used on the blade in the dishwasher. Do not use abrasive cleaners or steel wool.

CARE & CLEANING OF THE GEARBOX

The gearbox should always be removed from the lid prior to any cleaning.

The gearbox simply lifts out of the lid by pulling it up.



NOTE

The gear box is not dishwasher safe and should never be immersed in liquid at all.

To clean the gearbox, remove from the lid and wipe down with a damp cloth only. Do not use abrasive cleansers or steel wool.

VARIABLE MASHING LEG

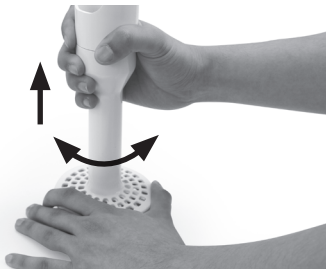
Before cleaning remove the plug from the power outlet. Remove the motor body and mashing leg gearbox from the mashing leg. The mashing leg can be hand washed in hot soapy water, rinsed and dried thoroughly after each use.

TO DISASSEMBLE THE VARIABLE MASHING LEG

1. Ensure the motor is unplugged and attached to the mashing leg. Remove the mashing blade that is found under the base of the leg by turning it clockwise.



2. Disassemble the gear box from motor body, then turn the mashing leg to align and remove the inner and outer legs from the gear box together.



3. Lift the outer leg up to separate from the inner leg.



Both of the legs can now be washed in hot soapy water, then rinsed and dried thoroughly. Alternatively, the mashing leg can be washed in the dishwasher (TOP SHELF ONLY).

CAUTION

Do not use abrasive cleaners or steel wool.

NOTE

Mashing leg gear box is not dishwasher safe.

WHISK

Before cleaning remove the plug from the power outlet. Remove the motor body from the whisk and the gearbox from the whisk. The whisk can be hand washed in hot soapy water, rinsed and dried thoroughly after each use. Alternatively, the whisk can also be washed in the dishwasher. (TOP SHELF ONLY) Do not use abrasive cleaners or steel wool. Whisk gear box is not dishwasher safe.

STORAGE

Before storage remove the plug from the power outlet. Ensure the appliance is clean and completely dry. Insert assembled S Blade™ and spindle into the processing bowl, then place the reversible shredder on the spindle. Align and lock the processing bowl lid to the processing bowl and place processing bowl onto the storage unit with all of the accessories on the built in accessory holders.



NOTE

The adjustable slicing disc is stored under the food processing bowl, make sure that the adjustable blade is set to STORAGE POSITION.



Troubleshooting

PROBLEM	SOLUTION
Blades don't turn when processing.	<ul style="list-style-type: none">• May be too much food in bowl; reduce quantity.• Pieces of food, such as meat are too large, reduce size.
Unable to lock lid into place.	<ul style="list-style-type: none">• Spindle may be out of position. Remove lid, straighten spindle as vertical as possible and reposition lid.• Food may stuck underneath the S Blade™ preventing the lid from being locked into place. Food such as nuts can be loaded through the feed chute.
Gear box in lid jumps out of lid when processing.	<ul style="list-style-type: none">• Replace gear box and ensure that the control grip is held vertically and firmly.
Mashing leg won't attach onto mashing leg gear box.	<ul style="list-style-type: none">• Ensure mashing leg and gear box arrow graphics are vertically aligned. Twist mashing leg counter-clockwise to lock for use.
Blades won't remove from mashing leg.	<ul style="list-style-type: none">• Mashing leg should still be assembled to the gear box assembly and to the unplugged motor body. Rotate blades clockwise.
Shredding disc slows down when in use.	<ul style="list-style-type: none">• Shredding has exceeded Max level. Empty bowl and continue to shred.• Too much force is being used when shredding. Reduce force when pushing.
Processing bowl does not sit flat on storage base.	<ul style="list-style-type: none">• Ensure adjustable slicing disc is set to 'Storage Position'.
Motor sounds like it is not able to process load.	<ul style="list-style-type: none">• Speed may not be correct. Refer to processing guide for correct speeds.



Food Preparation Guide

FOOD TYPE	ATTACHMENT TYPE	DISK TYPE	SPEED SETTING	BLADE THICKNESS	RECOMMENDED QUANTITY
Carrot	Food Processor	Shredder fine	9-13		1-2 carrots at a time, depending on size
	Food Processor	Shredder coarse	9-13		1-2 carrots at a time, depending on size
	Food Processor	Adjustable slicer	9-13	1-6mm	1-2 carrots at a time, depending on size
Zucchini	Food Processor	Shredder fine	11-15		1-2 zucchini at a time, depending on size
	Food Processor	Shredder coarse	11-15		1-2 zucchini at a time, depending on size
	Food Processor	Adjustable slicer	9-13	1-6mm	1-2 zucchini at a time, depending on size
Cucumber	Food Processor	Adjustable slicer	9-13	2-5mm	1-2 cucumber at a time, depending on size
Tomato	Food Processor	Adjustable slicer	9-11	4-6mm	Use firm tomatoes
Cabbage	Food Processor	Adjustable slicer	9-11	2-6mm	Cut to size to fit chute
	Food Processor	Shredder coarse	11-15		Cut to size to fit chute
Leek	Food Processor	Shredder slicer	9-13	2-6mm	White part only
Onion	Food Processor	Adjustable slicer	9-13	2-6mm	Cut in half to fit in chute
	Food Processor	S Blade™	15		Cut in ¼ for pulse processing
Chicken (boneless breast/thigh fillets)	Food Processor	S Blade™	15		1.5lb (700g) max cut into 1 inch cubes
Lean Beef	Food Processor	S Blade™	15		1.5lb (700g) max cut into 1 inch cubes
Lean Pork	Food Processor	S Blade™	15		1.5lb (700g) max cut into 1 inch cubes
Fish Fillets	Food Processor	S Blade™	15		1.5lb (700g) max cut into 1 inch cubes
Cheddar	Food Processor	Shredder fine	15		Must be well chilled
	Food Processor	Shredder coarse	15		Must be well chilled
Mozzarella	Food Processor	Shredder coarse	15		Place in freezer for 20 minutes before grating
Parmesan	Food Processor	Shredder fine	15		Must be well chilled; rind removed
	Food Processor	Shredder coarse	15		Must be well chilled; rind removed

FOOD TYPE	ATTACHMENT TYPE	DISK TYPE	SPEED SETTING	BLADE THICKNESS	RECOMMENDED QUANTITY
Milkshakes, smoothies, fruit frappes, cocktails	Blending Leg		11-15		Use chilled milk. Blend for 30 seconds at a time
Soups, baby food	Blending Leg		11-15		Blend until smooth, checking desired consistency every 30 seconds
Ice	Blending Leg- Do not use Processing Bowl		15		Crush ice for 20-30 seconds
Cream	Whisk		11-15		Whisk for 1 minute at a time, rest for 1 minute between each use
Nuts	Food Processor	S Blade™	15		9oz (250g) for 30 seconds at time until desired consistency is achieved. Wait 30 seconds between each interval.
Bread Crumbs	Food Processor	S Blade™	15		2-3 slices cut into quarters
Cookie Crumbs	Food Processor	S Blade™	15		9oz (250g) max
Cooked Fruits or Vegetables	Variable mashing leg		15		Mash to desired consistency

the All In One™

Manuel d'instructions - BSB530XL



Breville®



Table des matières

- 24 Breville vous recommande la sécurité avant tout
- 31 Composants
- 32 Fonctions
- 41 Entretien & nettoyage
- 44 Guide de dépannage
- 45 Tableau de préparation des aliments

BREVILLE VOUS RECOMMANDE LA SÉCURITÉ AVANT TOUT

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

IMPORTANTES MESURES DE SÉCURITÉ



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

- Retirez et disposez de tout matériel d'emballage et étiquettes promotionnelles avant d'utiliser le mélangeur à immersion pour la première fois.
- Ne placez pas le mélangeur à immersion sur le bord d'un comptoir ou d'une table en cours de fonctionnement. Assurez-vous que la surface de travail est de niveau, propre et bien asséchée.

- Lorsque vous mixez des liquides avec le mélangeur à immersion, et spécialement des liquides chauds, utilisez un contenant profond ou mélangez de petites quantités à la fois pour réduire les éclaboussures.
- Ne placez pas le mélangeur à immersion sur ou près d'un brûleur au gaz ou d'un élément électrique où à un endroit où il pourrait toucher un four chaud.
- Si vous utilisez le mélangeur à immersion pour mixer des aliments chauds directement dans une casserole, retirez la casserole du feu et assurez-vous que le cordon d'alimentation et le corps du moteur sont à l'écart de toute source de chaleur.
- Les lames sont très coupantes. Manipulez-les avec soin.
- Soyez prudent lorsque vous manipulez le mélangeur à immersion, les accessoires ou les lames, ou lorsque vous retirez les aliments du bol ou nettoyez l'appareil. Souvenez-vous que les lames et les accessoires sont très coupants et doivent être gardés hors de la portée des enfants.
- Assurez-vous d'avoir parfaitement et complètement assemblé le mélangeur à immersion avant de le faire fonctionner.
- Éteignez le mélangeur à immersion et débranchez-le de la prise murale avant d'y attacher les accessoires.
- N'utilisez aucun autre accessoire que ceux fournis avec le mélangeur à immersion.
- N'utilisez pas le fouet à fil à d'autres fins que celles prévues.

- Ne tentez pas d'utiliser le mélangeur à immersion d'autres façons que celles décrites dans ce livret.
- Ne mélangez pas de liquides chauds ou bouillants dans le bol mélangeur - laissez les liquides refroidir avant de les verser dans le bol.
- Ne faites pas fonctionner l'appareil en continu durant plus d'une minute et laissez le moteur reposer une minute entre chaque utilisation.
- Cessez l'opération et mélangez les ingrédients avant de poursuivre. Laissez le moteur reposer une minute entre chaque utilisation.
- Lorsque vous mélangez de lourdes charges, l'appareil ne doit pas fonctionner plus de 30 secondes à la fois.
- Durant l'opération, gardez les mains et les ustensiles hors du récipient pour éviter de vous blesser ou d'endommager l'appareil. Une spatule peut être utilisée, mais seulement quand l'appareil est éteint.
- Assurez-vous que le mélangeur à immersion est éteint et débranché avant de le déplacer, s'il n'est pas en usage, s'il est laissé sans surveillance ou avant de le démonter, le nettoyer ou le ranger.
- Assemblez toujours le couvercle du bol et assurez-vous qu'il est bien verrouillé avant l'usage.
- Si les aliments restent coincés autour des lames ou dans le protège-lame, relâchez l'interrupteur et débranchez l'appareil. Dégagez alors les aliments à l'aide d'une spatule. N'utilisez pas vos doigts, car les lames sont très coupantes.

- Ne soulevez pas le mélangeur à immersion hors des ingrédients durant l'opération. Assurez-vous que l'appareil est éteint et immobilisé avant de ce faire, pour éviter tout contact avec les lames ou le fouet.
- Ne laissez pas le mélangeur à immersion sans surveillance en cours de fonctionnement.
- Une spatule peut être utilisée durant l'opération, mais seulement lorsque le robot culinaire est arrêté. Cela réduira les risques de blessures corporelles ou de dommages à l'appareil.
- Afin de vous protéger contre les décharges électriques, ne plongez pas le corps du moteur, le cordon d'alimentation ou la fiche dans l'eau ou tout autre liquide.
- Gardez l'appareil propre. Respectez les consignes de nettoyage fournies dans ce livret.
- N'utilisez pas le mélangeur à immersion avec les mains mouillées.
- Ne poussez pas les aliments dans le tube d'alimentation avec vos doigts ou d'autres ustensiles. Utilisez toujours le poussoir fourni.
- Gardez les doigts, les mains, les couteaux ou tout autre ustensile loin de les lames ou des disques.
- Ne mettez pas les mains ou les doigts dans le bol mélangeur avant que le moteur, les lames ou les disques soient complètement immobilisés. Assurez-vous d'avoir relâché l'interrupteur et débranché l'appareil avant de retirer le couvercle du bol mélangeur.

- Le BSB530XL comprend plusieurs accessoires. Le courant nominal de cet appareil est basé sur l'utilisation du pied-mélangeur et des accessoires du robot culinaire pour traiter de lourdes charges. Les autres accessoires fournis sont appelés à traiter des charges beaucoup moins lourdes.
- L'appareil est également équipé d'une fiche polarisée (une lame est plus large que l'autre). Afin de réduire les risques de choc électrique, cette fiche s'insère d'une seule façon dans une prise de courant polarisée. Si la fiche ne s'insère pas, contactez un électricien qualifié et ne la modifiez d'aucune façon.

IMPORTANTES MESURES DE SÉCURITÉ POUR TOUT APPAREIL ÉLECTRIQUE

- Déroulez complètement le cordon avant l'usage.
- Cet appareil est muni d'une fiche polarisée (une lame est plus large que l'autre). Afin de réduire le risque d'électrocution, cette fiche s'insère d'une seule façon dans une prise électrique polarisée. Si elle ne s'insère pas parfaitement, inversez-la. Si le problème persiste, contactez un électricien qualifié. Ne modifiez la fiche d'aucune façon.
- Ne laissez pas le cordon pendre d'une table ou d'un comptoir, toucher des surfaces chaudes ou se nouer.

- Cet appareil ne doit pas être utilisé par de jeunes enfants ou des personnes handicapées sans surveillance.
- Surveillez les jeunes enfants pour qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Il est recommandé de vérifier régulièrement l'appareil. Ne l'utilisez pas si le cordon d'alimentation, la fiche ou l'appareil lui-même sont endommagés de quelque façon. Appelez le Service aux consommateurs de Breville pour le faire vérifier, ajuster et/ou réparer.
- Pour tout entretien autre que le nettoyage, appelez le Service aux consommateurs de Breville.
- Cet appareil est conçu pour un usage domestique seulement. Ne l'utilisez pas à d'autres fins que celles prévues, ni dans un véhicule ou un bateau en mouvement ou à l'extérieur.

FICHE ASSIST® DE BREVILLE

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

INSTRUCTIONS SUR LE COURT CORDON

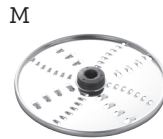
Votre appareil Breville est muni d'un court cordon d'alimentation qui réduit le risque de blessures ou dommages pouvant résulter du fait de tirer, trébucher ou s'enchevêtrer dans un cordon plus long. Si une rallonge est utilisée:

- (1) la puissance nominale inscrite sur le cordon ou la rallonge doit être au moins équivalente ou supérieure à la puissance nominale de l'appareil;
- (2) la corde ne doit pas pendre d'un comptoir ou d'une table où des enfants pourraient s'y suspendre ou trébucher accidentellement; et
- (3) la rallonge doit être munie d'une fiche à trois broches reliée à la terre.

**USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT
CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS**



Composants



- A. Cadran de contrôle de vitesse
- B. Interrupteur à gâchette à prise facile
- C. Corps du moteur
- D. Boîte d'engrenage
- E. Couvercle du bol mélangeur
- F. Bol mélangeur de 6 tasses (1,6 L)
- G. Poussoir et tube d'alimentation
- H. Fouet
- I. Pied-mélangeur en acier inoxydable

- J. Pied presse-purée variable
- K. Lame en SMC microdentelée
- L. Disque éminceur ajustable
- M. Râpe réversible
- N. Socle de rangement
- O. Tige de rotation

NON ILLUSTRÉS

Capuchons des lames



Fonctions

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

Enlevez tout matériel d'emballage et étiquettes promotionnelles. Retirez le pied-mélangeur et lavez-le à l'eau chaude savonneuse (voir les instructions d'assemblage dans ce livret). Rincez et asséchez correctement.

Assurez-vous que le pied-mélangeur est parfaitement sec pour ne pas que l'eau coule dans le corps du moteur lorsqu'assemblé. Démontez et lavez le bol mélangeur, le couvercle (en vous assurant d'avoir retiré la boîte d'engrenage amovible du couvercle avant de le laver), le fouet, la lame en SMC, le pied presse-purée variable et le disque éminceur ajustable à l'eau chaude savonneuse. Rincez et séchez correctement. Assurez-vous que le couvercle du bol et le fouet sont complètement secs afin pour ne pas que l'eau coule dans le corps du moteur lorsqu'assemblé.



NOTE

Le pied-mélangeur détachable, le bol mélangeur (sans la boîte d'engrenage), la lame en S^{MC}, le pied presse-purée amovible et le fouet peuvent également être lavés dans le lave-vaisselle (plateau supérieur seulement). La boîte d'engrenage du fouet, celle du pied-mélangeur et le corps du moteur ne vont pas au lave-vaisselle - voir les instructions d'entretien et de nettoyage décrites dans ce livret.

Le mélangeur à immersion est un appareil versatile qui peut être assemblé:

- Au pied-mélangeur en acier inoxydable - pour utiliser comme mélangeur à immersion.
- Au bol mélangeur avec la lame en S^{MC}, le disque éminceur ajustable, la râpe réversible - pour utiliser comme mini-robot culinaire.
- Au pied presse-purée variable - pour broyer les fruits et les légumes.
- Au fouet - pour utiliser comme fouet à main.

POUR ASSEMBLER LE PIED-MÉLANGEUR

Tenez le pied-mélangeur avec les lames orientées vers le bas et alignez la partie supérieure avec l'extrémité du corps du moteur. Appliquez une pression jusqu'à ce les deux pièces s'enclenchent et se verrouillent ensemble.

Avant l'assemblage, assurez-vous que le pied-mélangeur est sec et exempt d'eau à l'intérieur.



UTILISER COMME MÉLANGEUR À IMMERSION

Veillez à ce que le pied-mélangeur soit bien assemblé au corps du moteur, tel que décrit ci-haut.

1. Mettez les aliments à mélanger dans un pichet (ou un bol suffisamment grand ou une casserole). Si vous mélangez des liquides ou réduisez des fruits ou des légumes en purée, ne remplissez le pichet qu'à moitié ou moins.
2. Branchez l'appareil dans une prise murale de 110-120V et mettez sous tension.
3. Sélectionnez une vitesse de 1 à 15 en tournant le cadran situé sur le dessus du corps du moteur.



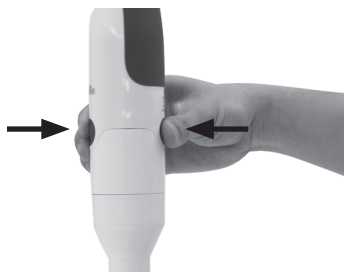
NOTE

Si vous avez sélectionné une vitesse élevée, commencez néanmoins par une vitesse plus basse pour graduellement l'augmenter à la vitesse désirée. Cela évitera les éclaboussures et le mélange excessif.

4. Plongez le pied-mélangeur au fond du pichet et appuyez sur l'interrupteur pour mettre le mélangeur à immersion en marche. Vous devrez tenir l'interrupteur enfoncé tout au long de l'opération.
5. Mélangez les ingrédients en appliquant un mouvement de haut en bas.
6. Éteignez l'appareil en relâchant l'interrupteur.
7. Assurez-vous que le moteur est complètement immobilisé avant de soulever le mélangeur hors du pichet.
8. Une fois l'opération terminée, débranchez l'appareil.

POUR DÉTACHER LE PIED-MÉLANGEUR

Assurez-vous d'avoir relâché l'interrupteur et débranché l'appareil. En tenant le corps du moteur d'une main et à l'aide du pouce et de l'index de l'autre main, appuyez sur les deux boutons d'éjection 'EJECT' situés de chaque côté du corps du moteur. Détachez le pied-mélangeur du corps du moteur.



RECOMMANDATIONS POUR UTILISER COMME MÉLANGEUR À IMMERSION

- Le mélangeur à immersion traite rapidement les aliments et les liquides. Il est donc facile de trop les mélanger. Lorsque vous utilisez le pied-mélangeur, arrêtez le mélangeur à immersion tout au long de l'opération pour vérifier la consistance des aliments.
- Laissez les aliments refroidir avant de les mélanger.
- Grâce au pied-mélangeur en acier inoxydable, vous pouvez mélanger des aliments chauds directement dans une casserole. Cela facilite la préparation des soupes et des sauces.
- Par mesure de sécurité, retirez la casserole du feu avant de procéder au mélange.
- Assurez-vous que le corps du moteur et le cordon d'alimentation sont tenus à l'écart d'une source de chaleur.
- Lorsque vous mélangez des aliments ou les réduisez en purée, coupez-les en morceaux uniformes. Cela assurera une consistance lisse et homogène.
- Réchauffez les liquides avant de les ajouter aux soupes ou aux purées. Cela assurera un mélange homogène.
- Ne faites pas fonctionner l'appareil plus d'une minute à la fois et laissez le moteur reposer une minute entre chaque utilisation.

Si les aliments sont coincés autour de la lame ou dans le protège-lame, suivez les consignes de sécurité suivantes:

1. Relâchez l'interrupteur pour éteindre l'appareil et débranchez-le.
2. À l'aide d'une spatule, délogez les aliments. Ne vous servez pas de vos doigts, car les lames sont tranchantes.
3. Après avoir dégagé les aliments des lames, rebranchez l'appareil et poursuivez l'opération.

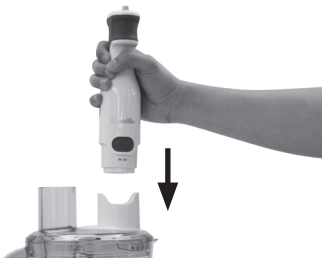
UTILISATION DU BOL MÉLANGEUR

Assembler la boîte d'engrenage au bol mélangeur

1. Placez la boîte d'engrenage dans le couvercle du bol et enclenchez-la bien.



2. Fixez ensuite le corps du moteur à la boîte d'engrenage.

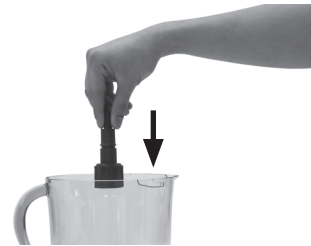


Pour assembler le bol mélangeur, les accessoires et le couvercle

1. Retirez le bol mélangeur du socle de rangement et placez-le sur un plan de travail en vous assurant que la surface est propre et de niveau.
2. Choisissez l'un des accessoires du robot:
 - Lame en S^{MC}
 - Disque éminceur ajustable
 - Râpe réversible
3. Une seule et même tige de rotation sert aux trois accessoires bol mélangeur.

Utilisation de la râpe réversible

1. Installez la tige de rotation au centre du bol mélangeur.



ATTENTION

Soyez prudent lorsque vous manipulez la râpe réversible.

2. En tenant la râpe réversible, vous remarquerez qu'un côté a des trous plus gros et que l'autre a des trous plus fins. Placez le côté de votre choix sur le dessus. Alignez le trou central du disque à la tige de rotation et pressez fermement.



3. Installez le couvercle du bol mélangeur en vous assurant qu'il est bien aligné et verrouillé en place.



Utilisation du disque éminceur ajustable

1. Placez la tige de rotation au centre du bol mélangeur.



ATTENTION

Soyez prudent lorsque vous manipulez le disque éminceur ajustable.

2. Le disque éminceur ajustable possède 19 réglages précis. Pour ajuster l'un des réglages, tenez le rebord du disque d'une main (côté opposé à la lame) et, de l'autre main, tournez l'écrou rotatif sur le dessous le disque au réglage désiré.



3. Fixez le disque éminceur ajustable sur la tige de rotation, en l'enfonçant correctement.



4. Mettez le couvercle du bol mélangeur en place, en vous assurant qu'il est bien aligné et verrouillé.



Utilisation de la lame en S^{MC}

1. Tenez soigneusement la lame en S^{MC} d'une main, et de l'autre, insérez la tige de rotation dans le centre de la lame en S^{MC}, sur le dessous. La lame se placera automatiquement à la base de la tige de rotation, mais ne se verrouillera qu'en cours de fonctionnement.



ATTENTION

La lame en S^{MC} est extrêmement coupante. Soyez prudent lorsque vous la manipulez.

- Placez la lame en S^{MC} et la tige de rotation dans le centre du bol mélangeur.
- Alignez et verrouillez le couvercle du bol mélangeur.



Une fois que vous aurez sélectionné la lame ou le disque pour le robot culinaire et que vous les aurez assemblés suivant les directives ci-dessus, vous pourrez traiter les aliments. Mettez les ingrédients dans le bol mélangeur ou dans le tube d'alimentation (selon les besoins). N'excédez pas la marque maximum (MAX). Insérez la boîte d'engrenage dans le couvercle du robot culinaire.



NOTE

Installez toujours la lame en S^{MC} dans le robot avant d'y ajouter les aliments. Si vous utilisez le disque éminceur ajustable ou la râpe réversible, vous pourrez les installer dans le bol mélangeur avant d'y ajouter les ingrédients par le tube d'alimentation. Certains aliments comme les noix peuvent empêcher la lame en S^{MC} d'embrayer le mécanisme de sécurité intégré. Si vous ne réussissez pas à fermer le couvercle, nous vous suggérons d'ajouter ces ingrédients par le tube d'alimentation après que le robot aura été parfaitement assemblé.

POUR UTILISER LE ROBOT CULINAIRE

- Branchez l'appareil dans une prise murale de 110/120V.
- Sélectionnez une vitesse de 1 à 15 sur le cadran de contrôle de vitesse.



- Pressez l'interrupteur pour mettre l'appareil sous tension et amorcez la transformation.



- Insérez les aliments dans le tube d'alimentation du robot culinaire en utilisant le poussoir.



- Quand l'opération sera terminée, éteignez le moteur en relâchant l'interrupteur et débranchez l'appareil.

6. Détachez le corps du moteur de la boîte d'engrenage et retirez le couvercle du bol (en suivant les instructions). Retirez délicatement le disque ou la lame en S^{MC} et, à l'aide d'une spatule, raclez l'excédent de nourriture laissé sur le disque ou les lames, puis retirez les aliments traités du bol.

NOTE

Lorsque vous mettez les aliments à traiter dans le tube d'alimentation, vous devez tenir l'interrupteur enfoncé pour permettre au moteur de fonctionner.

POUR DÉTACHER LE BOL MÉLANGEUR ET LE COUVERCLE

Assurez-vous d'avoir relâché l'interrupteur à et débranché l'appareil.

En tenant le corps du moteur d'une main et à l'aide du pouce et de l'index de l'autre main, appuyez sur les deux boutons d'éjection 'EJECT' situés de chaque côté du corps du moteur.

Soulevez et détachez le corps du moteur de la boîte d'engrenage du bol mélangeur.



POUR DÉTACHER LA BOÎTE D'ENGRENAGE DU COUVERCLE

Soulevez la boîte d'engrenage du couvercle du bol mélangeur.



RECOMMANDATIONS POUR UTILISER LE MÉLANGEUR À IMMERSION AVEC LE BOL MÉLANGEUR

- Ne faites pas fonctionner le mélangeur à immersion quand le bol mélangeur est vide.
- Le dessous du bol est muni d'un anneau de caoutchouc antidérapant. Bien que cet anneau stabilise le bol, il est néanmoins recommandé, durant l'opération, de tenir le corps du moteur d'une main et, de l'autre, le bol et le couvercle.
- Avant de transformer les aliments, coupez-les en morceaux uniformes. Cela accélérera le résultat final et assurera une consistance lisse et homogène.
- Le mélangeur à immersion traite rapidement les aliments et les liquides. Il est donc facile de trop les mélanger. Rappelez-vous de vérifier la consistance des aliments tout au long de l'opération.

ATTENTION

- NE TRAITÉZ PAS d'aliments coriaces comme la glace, les grains de café, les céréales ou les morceaux de chocolat dans le bol mélangeur, car ils pourraient endommager les lames.
- NE TRAITÉZ PAS d'aliments chauds ou bouillants dans le bol mélangeur.
- Ne retirez JAMAIS les lames du bol mélangeur avant d'avoir terminé l'opération.

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

Retirez tout matériel d'emballage et étiquettes promotionnelles. Lavez la lame et les deux pièces du pied presse-purée avant l'usage.



ATTENTION

Ne pas immerger le corps du moteur ou la boîte d'engrenage dans l'eau ou tout autre liquide.

ASSEMBLAGE DU PIED PRESSE-PURÉE

1. Maintenez le bras externe et insérez la boîte d'engrenage en vous assurant que les flèches ALIGN sont alignées.



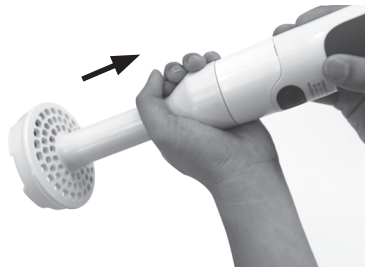
2. D'une main, maintenez fermement le bras externe et la boîte d'engrenage et insérez le bras interne jusqu'à ce qu'il s'enclenche en place.



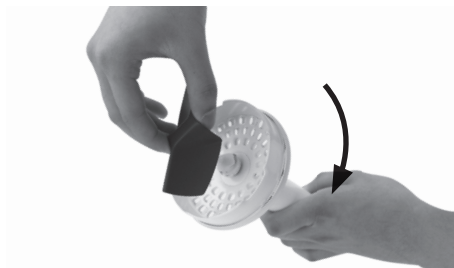
3. Tout en maintenant la boîte d'engrenage, faites tourner le bras externe pour le verrouiller.



4. Alignez le pied presse-purée avec le corps du moteur et poussez pour que les deux pièces s'enclenchent ensemble.



5. Placez la lame sous la tête du presse-purée et verrouillez-la en la tournant en sens antihoraire. La lame ne pourra s'assembler si le pied n'est pas attaché au corps du moteur.



POUR UTILISER LE PIED PRESSE-PURÉE VARIABLE

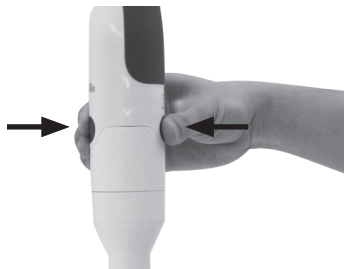
Pour des trucs de préparation des aliments et des recettes, consultez la section des recettes à la fin de ce livret. Assurez-vous que le pied presse-purée variable est parfaitement et complètement assemblé.

1. Placez les aliments dans un bol à mélanger ou un récipient suffisamment grand.
2. Branchez l'appareil dans une prise murale de 110/120V.
3. Sélectionnez le réglage désiré sur le pied presse-purée variable.
4. Sélectionnez la vitesse élevée du cadran de contrôle de vitesse.
5. Plongez le pied presse-purée variable dans les ingrédients et pressez l'interrupteur pour le mettre sous tension.
6. Déplacez le pied presse-purée dans les ingrédients en un léger mouvement de haut en bas, jusqu'à consistance désirée.
7. Relâchez l'interrupteur à gachette pour éteindre le moteur, puis retirez le pied presse-purée du récipient et débranchez l'appareil.

POUR DÉTACHER LE PIED PRESSE-PURÉE VARIABLE

Assurez-vous d'avoir relâché l'interrupteur et débranché l'appareil.

Tenez le corps du moteur d'une main et, avec le pouce et l'index de l'autre main, pressez les deux boutons d'éjection 'EJECT' de chaque côté du corps du moteur. Soulevez le corps du moteur pour le détacher du pied presse-purée.



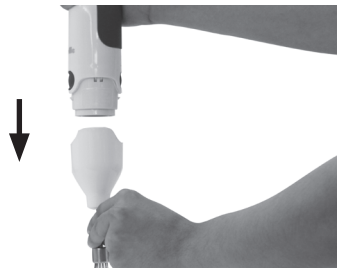
RECOMANDATIONS POUR UTILISER LE PIED PRESSE-PURÉE VARIABLE

- Relâchez l'interrupteur et assurez-vous que le pied presse-purée est complètement immobilisé avant de le soulever hors des aliments durant l'opération.
- Placez le récipient sur un chiffon humide durant l'opération. Cela aidera à stabiliser le bol.

UTILISER COMME FOUET

Retirez le pied-mélangeur du corps du moteur (tel que décrit à la section 'Pour détacher le pied-mélangeur').

Alignez le dessus de la boîte d'engrenage du fouet avec l'extrémité inférieure du corps du moteur et appliquez une pression pour que les deux pièces s'enclenchent. Alignez la tige du fouet dans l'orifice de la boîte d'engrenage et poussez jusqu'à ce que le fouet s'enclenche et se verrouille en place.



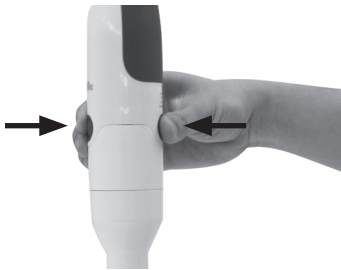
POUR UTILISER LE FOUET

Pour des trucs de préparation des aliments et des recettes, consultez la section des recettes à la fin de ce livret. Assurez-vous que le fouet est correctement assemblé.

1. Placez les aliments à traiter dans un pichet, un bol à mélanger ou un récipient suffisamment grand.
2. Branchez l'appareil dans une prise murale de 110/120V.
3. Sélectionnez une vitesse de 1 à 15 sur le cadran de contrôle de vitesse.
4. Plongez le fouet dans les aliments et pressez l'interrupteur pour commencer à fouetter.
5. Fouettez les aliments en appliquant un mouvement de haut en bas, jusqu'à consistance désirée.
6. Relâchez l'interrupteur pour immobiliser le moteur avant de retirer le fouet du bol, puis débranchez l'appareil.

POUR DÉTACHER LE FOUET

Assurez-vous d'avoir relâché l'interrupteur et débranché l'appareil. Tenez le corps du moteur d'une main et, à l'aide du pouce et de l'index de l'autre main, pressez les deux boutons d'éjection 'EJECT' situés de chaque côté du corps du moteur. Puis soulevez le corps du moteur pour le détacher du fouet.



RECOMANDATIONS POUR UTILISER LE FOUET

- Ne laissez pas le fouet toucher le fond ou les parois du récipient durant l'opération, car cela pourrait endommager le fouet.
- Pour favoriser l'aération des ingrédients à fouetter, utilisez un récipient assez grand et profond pour contenir la quantité d'ingrédients requise et appliquez un mouvement de haut en bas.
- Relâchez l'interrupteur et assurez-vous que le fouet est complètement immobilisé avant de le retirer des aliments durant l'opération.
- Placez le récipient sur un chiffon humide lorsque vous fouettez les aliments. Cela aidera à stabiliser le bol.
- Utilisez toujours de la crème fraîche et très froide, ainsi que des oeufs frais à la température de la pièce. Cela facilitera l'obtention du volume désiré.
- Lorsque vous fouettez des blancs d'oeufs, le fouet et le bol mélangeur doivent être parfaitement propres et sans gras.
- Il est recommandé d'utiliser la vitesse la plus élevée pour fouetter les blancs d'oeufs et la crème.



Entretien & nettoyage

CORPS DU MOTEUR

Pour nettoyer les résidus alimentaires laissés sur le corps du moteur ou le cordon d'alimentation, essuyez-les avec un chiffon humide seulement. N'utilisez pas de nettoyant abrasif ou de laine d'acier. N'immergez jamais le corps du moteur dans l'eau ou tout autre liquide et ne le mettez pas dans le lave-vaisselle.

PIED-MÉLANGEUR

Débranchez l'appareil avant de le nettoyer. Retirez le corps du moteur du pied-mélangeur en acier inoxydable. Le pied-mélangeur peut être nettoyé à la main dans l'eau chaude savonneuse, bien rincé et séché correctement après chaque usage. Vous pouvez également le laver dans le lave-vaisselle (SUR LE PLATEAU SUPÉRIEUR SEULEMENT). N'utilisez pas de nettoyant abrasif ou de laine d'acier.

LAVAGE RAPIDE: Entre chaque opération, placez le pied-mélangeur (avec la lame) déjà attaché au corps du moteur dans un pichet d'eau et pressez l'interrupteur à pour le mettre sous tension durant 5 secondes. Cela dégagera tout résidu alimentaire sur la lame et le pied-mélangeur et vous permettra de passer à la prochaine opération.

BOL MÉLANGEUR ET SON COUVERCLE, LAME EN S^{MC}, DISQUE ÉMINCEUR AJUSTABLE & RÂPE RÉVERSIBLE

Avant de nettoyer l'appareil, débranchez-le. Retirez le corps du moteur du couvercle du bol et de la boîte d'engrenage. Retirez le couvercle du bol et la lame en S^{MC} ou l'un des disques du bol mélangeur.



NOTE

Le couvercle du bol mélangeur va au lave-vaisselle. Vous n'avez qu'à retirer la boîte d'engrenage amovible du couvercle avant de le mettre dans le lave-vaisselle.

Le bol mélangeur et son couvercle, la lame en S^{MC}, le disque éminceur ajustable et la râpe réversible devraient être lavés à la main dans l'eau chaude savonneuse, rincés et bien séchés après chaque usage. Cependant, vous pouvez les laver dans le lave-vaisselle (SUR LE PLATEAU SUPÉRIEUR SEULEMENT). Par mesure de sécurité, un capuchon est fourni avec la lame en S^{MC}. Utilisez-le pour recouvrir la lame quand elle est dans le lave-vaisselle. N'utilisez pas de nettoyant abrasif ou de laine d'acier.

ENTRETIEN & NETTOYAGE DE LA BOÎTE D'ENGRENAGE

La boîte d'engrenage doit toujours être retirée du couvercle avant de la nettoyer. Pour ce faire, vous n'avez qu'à la soulever du couvercle.



NOTE

La boîte d'engrenage ne va pas au lave-vaisselle et ne doit JAMAIS être plongée dans un liquide.

Pour nettoyer la boîte d'engrenage, retirez-la du couvercle et essuyez-la avec un chiffon humide seulement. N'utilisez pas de nettoyant abrasif ou de laine d'acier.

PIED PRESSE-PURÉE VARIABLE

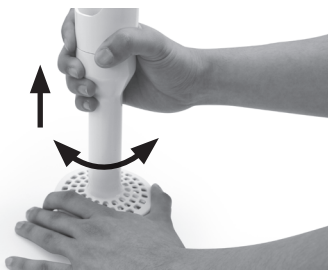
Débranchez l'appareil avant de nettoyer le pied presse-purée. Retirez le corps du moteur et la boîte d'engrenage du pied presse-purée. Le pied peut être lavé à la main dans l'eau chaude savonneuse, rincé et séché correctement après chaque usage.

POUR DÉMONTER LE PIED PRESSE-PURÉE VARIABLE

1. Assurez-vous que le corps du moteur est débranché et assemblé au pied presse-purée. Retirez la lame située sous la base du pied en la tournant en sens horaire.



2. Détachez la boîte d'engrenage du corps du moteur, tournez le pied presse-purée pour l'aligner et retirez ensemble les bras interne et externe de la boîte d'engrenage.



3. Soulevez le bras externe pour le séparer du bras interne.



Les deux bras du presse-purée peuvent maintenant être lavés dans l'eau chaude savonneuse puis rincés et séchés soigneusement. Le presse-purée peut également être lavé dans le lave-vaisselle (SUR LE PLATEAU SUPÉRIEUR SEULEMENT).



ATTENTION

N'utilisez pas de nettoyant abrasif ou de laine d'acier.



NOTE

La boîte d'engrenage du pied presse-purée ne va pas au lave-vaisselle.

FOUET

Débranchez l'appareil avant de nettoyer le fouet. Détachez d'abord le corps du moteur du fouet, puis la boîte d'engrenage. Le fouet peut être lavé à la main dans de l'eau chaude savonneuse, rincé et séché correctement après chaque usage. Vous pouvez également le mettre dans le lave-vaisselle (SUR LE PLATEAU SUPÉRIEUR SEULEMENT). N'utilisez pas de nettoyant abrasif ou de laine d'acier. La boîte d'engrenage du fouet ne va pas au lave-vaisselle.

RANGEMENT

Débranchez l'appareil avant de le ranger. Assurez-vous que l'appareil est propre et parfaitement sec. Insérez la lame en S^{MC} et la tige de rotation dans le bol mélangeur puis placez la râpe réversible sur la tige de rotation. Alignez et verrouillez le couvercle du bol et rangez le bol ainsi que tous les accessoires à la place prévue dans le socle de rangement.



NOTE

Le disque éminceur ajustable se range sous le bol mélangeur. Assurez-vous que la lame ajustable est réglée à la 'position de rangement'.



Guide de dépannage

PROBLÈME	SOLUTION
Les lames ne tournent pas durant l'opération	<ul style="list-style-type: none">• La quantité d'aliments dans le bol est peut-être excessive; réduisez-la.• Les aliments comme la viande sont peut-être coupés trop gros; réduisez leur taille.
Incapable de verrouiller le couvercle du bol	<ul style="list-style-type: none">• La tige de rotation est peut-être décentrée. Retirez le couvercle, redressez la tige le plus droit possible et remettez le couvercle.• Des aliments sont peut-être coincés sous la lame en S^{MC}, empêchant le couvercle de bien se verrouiller. Les ingrédients comme les noix peuvent être ajoutés par le tube d'alimentation.
La boîte d'engrenage s'éjecte du couvercle durant l'opération	<ul style="list-style-type: none">• Remplacez la boîte d'engrenage et tenez fermement la poignée de commande à la verticale.
Incapable d'assembler le pied presse-purée à la boîte d'engrenage	<ul style="list-style-type: none">• Veillez à ce que les flèches du pied presse-purée et de la boîte d'engrenage soient bien alignées. Tournez le pied presse-purée dans le sens antihoraire pour le verrouiller et l'utiliser.
Incapable de retirer la lame du pied presse-purée	<ul style="list-style-type: none">• Le pied presse-purée doit rester assemblé à la boîte d'engrenage et au corps du moteur non branché. Tournez les lames en sens horaire.
La râpe réversible ralentit durant l'opération	<ul style="list-style-type: none">• Les aliments déchiquetés ont excédé la marque MAX. Videz le contenu du bol et poursuivez l'opération.• Le déchiquetage se fait avec trop de pression. Poussez moins fort sur les aliments.
Le bol mélangeur ne repose pas à plat sur le socle de rangement	<ul style="list-style-type: none">• Assurez-vous que le disque éminceur ajustable est réglé à la 'position de rangement'.
Le moteur semble forcer lors du traitement des aliments	<ul style="list-style-type: none">• La vitesse sélectionnée n'est peut-être pas adéquate. Consultez le guide de préparation pour choisir la vitesse requise.



Tableau de préparation des aliments

TYPE D'ALIMENT	TYPE D'ACCESSOIRE	TYPE DE DISQUE	RÉGLAGE DE VITESSE	ÉPAISSEUR DE LA LAME	QUANTITÉ RECOMMANDÉE
Carotte	Robot culinaire	Râpe - côté fin	9-13		1-2 à la fois, selon la grosseur
	Robot culinaire	Râpe - côté grossier	9-13		1-2 à la fois, selon la grosseur
	Robot culinaire	Éminceur ajustable	9-13	1-6mm	1-2 à la fois, selon la grosseur
Zucchini	Robot culinaire	Râpe - côté fin	11-15		1-2 à la fois, selon la grosseur
	Robot culinaire	Râpe - côté grossier	11-15		1-2 à la fois, selon la grosseur
	Robot culinaire	Éminceur ajustable	9-13	1-6mm	1-2 à la fois, selon la grosseur
Concombre	Robot culinaire	Éminceur ajustable	9-13	2-5mm	1-2 à la fois, selon la grosseur
Tomate	Robot culinaire	Éminceur ajustable	9-11	4-6mm	Utilisez des tomates fermes
Chou	Robot culinaire	Éminceur ajustable	9-11	2-6mm	Coupé pour convenir au tube
	Robot culinaire	Râpe - côté grossier	11-15		Coupé pour convenir au tube
Poireau	Robot culinaire	Éminceur ajustable	9-13	2-6mm	Partie blanche Seulement
Oignon	Robot culinaire	Éminceur ajustable	9-13	2-6mm	Coupé en 2 pour convenir au tube
	Robot culinaire	Lame en S ^{MC}	15		Coupé en 2 pour convenir au tube
Porc maigre	Robot culinaire	Lame en S ^{MC}	15		700 g (1,5 lb) coupé en cubes de 2,5 cm (1 po)
Poulet (poitrine/ cuisse désossées)	Robot culinaire	Lame en S ^{MC}	15		700 g (1,5 lb) max, coupé en cubes de 2,5 cm (1 po)
Boeuf maigre	Robot culinaire	Lame en S ^{MC}	15		700 g (1,5 lb) max, coupé en cubes de 2,5 cm (1 po)
Poisson (filets)	Robot culinaire	Lame en S ^{MC}	15		700 g (1,5 lb) coupé en cubes de 2,5 cm (1 po)

TYPE D'ALIMENT	TYPE D'ACCESSOIRE	TYPE DE DISQUE	RÉGLAGE DE VITESSE	ÉPAISSEUR DE LA LAME	QUANTITÉ RECOMMANDÉE
Cheddar	Robot culinaire	Râpe - côté fin	15		Très froid
	Robot culinaire	Râpe - côté grossier	15		Très froid
Mozzarella	Robot culinaire	Râpe - côté grossier	15		Au congélateur 20 min avant de râper
Parmesan	Robot culinaire	Râpe - côté fin	15		Très froid, sans la croute
	Robot culinaire	Râpe - côté grossier	15		Très froid, sans la croute
Lait frappé, frappés aux fruits, cocktails	Pied-mélangeur		11-15		Lait très froid; mélanger 30 sec à la fois
Soupes, aliments pour bébé	Pied-mélangeur		11-15		Mélanger jusqu'à texture lisse; vérifier la consistance toutes les 30 sec
Glace	Pied-mélangeur - Ne pas utiliser le bol mélangeur		15		Concasser de 20 à 30 sec
Crème	Fouet		11-15		Fouetter 1 min à la fois et laisser reposer 1 min entre chaque intervalle
Noix	Robot culinaire	Lame en S ^{MC}	15		250 g (9 oz) pour 30 sec à la fois jusqu'à consistance désirée. Attendre 30 sec entre chaque intervalle
Chapelure	Robot culinaire	Lame en S ^{MC}	15		
Chapelure de pain	Robot culinaire	Lame en S ^{MC}	15		2-3 tranches coupées en 4
Chapelure de biscuits	Robot culinaire	Lame en S ^{MC}	15		250 g (9 oz) max
Fruits ou légumes cuits	Presse-purée variable		15		Broyer jusqu'à consistance désirée



Breville Consumer Support

USA

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

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

Email: askus@brevilleusa.com

Web: www.brevilleusasupport.com

Canada

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

Phone: 1-855-683-3535

Email: askus@breville.ca

Web: www.breville.ca/support

Breville®
Thought for food

Breville is a registered trademark of Breville Pty. Ltd. A.B.N. 98 000 092 928.
Copyright Breville Pty. Ltd. 2016.

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

BSB530XL C16