the Control Grip™

Instruction Book - BSB510XL

Breville®

Contents

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

BREVILLE RECOMMENDS SAFETY FIRST

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

IMPORTANT SAFEGUARDS

READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USE AND SAVE FOR FUTURE REFERENCE

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

BSB510XL_IB_B16.indd 2 7/11/2016 1:33 PM

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

BSB510XL_IB_B16.indd 3 7/11/2016 1:33 PM

- Always ensure the appliance is unplugged from the power outlet before attempting to assemble any of the attachments.
- If using the appliance to blend hot food in a saucepan, remove the saucepan from the heat source and ensure the liquid is not boiling. Allow hot food to cool slightly before blending. The appliance should be kept away from any heat source.
- Extreme caution must be used when moving an appliance or container filled with hot oil or other hot liquids.
- Do not touch surfaces that may be hot. Use handles or knobs provided.
- When mixing liquids, especially hot liquids, use a tall container or make small quantities at a time to reduce spillage.
- Keep hands and utensils away from the moving blending blade and chopping bowl blade while blending/chopping to prevent the possibility of severe injury to persons or damage to the appliance. A spatula may be used, but must be used only when the appliance is not running.
- If food becomes lodged around the blending blade or in the blade guard, release the trigger switch, unplug the power cord and remove the blending shaft from the motor body. Use a spatula to dislodge the food. Do not use fingers as blending blade is sharp.
- Do not remove the appliance from ingredients during operation. Ensure the trigger switch has been released and the motor has completely stopped before removing.

BSB510XL_IB_B16.indd 4 7/11/2016 1:33 PM

- Avoid contacting moving parts.
- To turn the appliance off, release the trigger switch and remove the plug from the power outlet. Remove the plug from the power outlet if the appliance is to be left unattended, if not in use, before attempting to move the appliance, before cleaning, disassembling, assembling and when storing the appliance.
- Do not operate this appliance for longer than 1 minute at a time as this can cause overheating. Allow to cool for at least 1 minute between each use.
- Never mix dry, thick or heavy mixtures for more than 15 seconds. Stop operation and stir the ingredients before continuing. Allow the motor to rest for 1 minute between each use.
- Strictly follow the care and cleaning instructions described in this book.
- This appliance is for household use only. Do not use the appliance for anything other than its intended purpose as described in this book. Do not use outdoors. Do not use in moving vehicles or boats.
- Do not leave the appliance unattended when in use.
- This appliance is not intended for use by young children or infirm persons without supervision. Young children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

BSB510XL_IB_B16.indd 5 7/11/2016 1:33 PM

- Regularly inspect the power cord, power plug and actual appliance for any damage. Do not operate if damaged in any way or after the appliance malfunctions. Immediately cease use of the appliance and visit **www.Breville.com** or call Breville Consumer Support at 1-866-BREVILLE for examination, repair or adjustment.
- For any maintenance other than cleaning, visit **www.Breville.com** or call Breville Consumer Support at 1-866-BREVILLE.

SHORT CORD INSTRUCTIONS

Your Breville appliance is fitted with a short power supply cord to reduce personal injury or property damage resulting from pulling, tripping or becoming entangled with a longer cord.
If an extension cord is used, (1) the marked electrical rating of the cord set or extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance, (2) the cord should be arranged so that it will not drape over the countertop or 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.

BSB510XL_IB_B16.indd 6 7/11/2016 1:33 PM

BREVILLE ASSIST® PLUG

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

FOR HOUSEHOLD USE ONLY
SAVE THESE INSTRUCTIONS

BSB510XL_IB_B16.indd 7 7/11/2016 1:33 PM

Components

A. Motor body
B. Speed control dial
C. Control grip trigger switch
D. Blending shaft
E. Stainless steel blending blade
F. Chopping bowl
G. Stainless steel chopping blade
H. Chopping bowl lid
I. Blending jug
J. Whisk
K. Dual-purpose storage lid and anti-slip mat

BSB510XL_IB_B16.indd 8 7/11/2016 1:33 PM

Functions

BEFORE FIRST USE

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

NOTE

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

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

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

IMMERSION BLENDER

To attach the blending shaft

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

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

To use as an immersion blender

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

1. Place food to be processed into the blending jug provided (or a sufficiently large mixing bowl or saucepan). The jug provided should only be 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.
3. By turning the speed control dial at the top of motor body, select a speed between 1 and 15.
   Low Speed : 1
   High Speed : 15

NOTE

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

BSB510XL_IB_B16.indd 9 7/11/2016 1:33 PM

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

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

To detach the blending shaft

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

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

Recommendations when using as an immersion blender

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

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

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

BSB510XL_IB_B16.indd 10 7/11/2016 1:33 PM

MINI CHOPPER

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

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

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

Place the lid onto the chopping bowl.

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

NOTE

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

TO USE THE CHOPPING BOWL

Ensure the chopping bowl is completely and properly assembled.

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

BSB510XL_IB_B16.indd 11 7/11/2016 1:33 PM

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

To detach the chopping bowl and lid

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

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

Recommendations when using the stick blender with the chopping bowl

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

WHISK

To attach the whisk

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

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

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

To use the whisk

Ensure the whisk is completely and properly assembled.

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

BSB510XL_IB_B16.indd 12 7/11/2016 1:33 PM

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

To detach the whisk

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

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

Recommendations when using the stick blender with the whisk attachment

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

BSB510XL_IB_B16.indd 13 7/11/2016 1:33 PM

Care & Cleaning

MOTOR BODY

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

BLENDING SHAFT

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

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

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

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

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

WHISK

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

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

NOTE

The whisk gearbox is not dishwasher safe.

BLENDING JUG AND STORAGE LID/ ANTI-SLIP MAT

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

STORAGE

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

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

BSB510XL_IB_B16.indd 14 7/11/2016 1:33 PM

Food Preparation Guide

FOOD TYPE	ATTACHMENT TYPE	SPEED SETTING	DURATION	INSTRUCTIONS
Milkshakes, smoothies, cocktails, fruit frappes	Blending shaft	mid to maximum	30 seconds	Use Chilled milk. Blend until desired consistency is achieved.
Soups, dips, baby food	Blending shaft	mid to maximum	30 seconds	Blend until smooth.
Cheese	Chopping bowl	maximum	20-30 seconds	Maximum weight ½ lb/200g, pre-cut into ¾ inch/2cm cubes
Carrot	Chopping bowl	maximum	20-30 seconds	Maximum weight ½ lb/200g, pre-cut into ¾ inch/2cm cubes
Onion	Chopping bowl	mid	20 seconds	Maximum weight 1oz/30g
Nuts	Chopping bowl	mid to maximum	20-30 seconds	Maximum weight 5oz/150g
Red meat, chicken fillets, fish fillets	Chopping bowl	mid to maximum	20-30 seconds	Maximum weight ½ lb/200g, pre-cut into ¾ inch/2cm cubes
Ice	Blending leg	maximum	20-30 seconds	
Cream (1½ cup/400ml maximum) Egg whites (4 eggs maximum) Light batters	Whisk	mid to maximum	20-30 seconds	

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

BSB510XL_IB_B16.indd 15 7/11/2016 1:33 PM

the Control Grip

Manuel d'instructions - BSB510XL

Breville

BSB510XL_IB_B16.indd 16 7/11/2016 1:33 PM

Table des matières

17 Breville vous recommande la sécurité avant tout
23 Composants
24 Fonctions
29 Entretien & nettoyage
30 Guide 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.

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

BSB510XL_IB_B16.indd 17 7/11/2016 1:33 PM

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

BSB510XL_IB_B16.indd 18 7/11/2016 1:33 PM

- Pour réduire les risques de blessures, insérez toujours la lame à hacher dans le bol hachoir, puis assurez-vous que le couvercle est solidement fixé avant d'assembler le tout au corps du moteur et de faire fonctionner l'appareil.
- Ne traitez jamais de GLACE ou autres aliments coriaces comme les grains de café, le riz, les aliments congelés, les épices, les céréales ou les barres de chocolat dans le bol hachoir, car des dommages à la lame peuvent en résulter.
- N'utilisez par d'accessoires autres que ceux fournis avec l'appareil. L'utilisation d'accessoires non vendus ni recommandés par Breville peut causer un risque d'incendie, de chocs électriques ou de blessure.
- Assurez-vous toujours que l'appareil est débranché de la prise murale avant d'y assembler l'un ou l'autre des accessoires.
- Si vous utilisez l'appareil pour mélanger des aliments chauds dans un poêlon, retirez le poêlon du feu et assurez-vous que le liquide n'est pas bouillant.
  Laissez les aliments tiédir légèrement avant de les mélanger. L'appareil ne doit pas être utilisé à proximité d'une source de chaleur.
- Soyez extrêmement prudent lorsque vous manipulez un appareil ou un contenant rempli d'huile chaude ou de tout autre liquide chaud.
- Ne touchez pas aux surfaces chaudes de l'appareil. Utilisez les poignées ou boutons de l'appareil.

BSB510XL_IB_B16.indd 19 7/11/2016 1:33 PM

- Lorsque vous mélangez des liquides, et particulièrement des liquides chauds, utilisez un contenant profond ou traitez de petites quantités à la fois pour éviter les déversements.
- Gardez les mains et les ustensiles loin de la lame à mélanger ou de la lame du bol hachoir durant l'opération, pour prévenir les risques de blessures graves ou de dommages à l'appareil. Utilisez une spatule quand l'appareil sera éteint.
- Si les aliments se logent autour de la lame à mélanger ou du protecteur de lame, relâchez la touche de commande, débranchez l'appareil et retirez le pied-mélangeur du corps du moteur. Ne vous servez pas de vos doigts, car les lames sont très coupantes.
- Ne soulevez pas l'appareil hors du récipient durant l'opération. Assurez-vous que la touche de commande est relâchée et que le moteur est complètement arrêté avant de retirer l'appareil des ingrédients.
- Ne touchez pas aux pièces en mouvement de l'appareil.
- Pour éteindre l'appareil, relâchez la touche de commande et débranchez l'appareil de la prise murale.
- Débranchez l'appareil s'il est laissé sans surveillance, s'il n'est pas en fonction, ou avant de le déplacer, le nettoyer, le démonter, l'assembler ou le ranger.
- Ne faites pas fonctionner l'appareil plus d'une minute à la fois, pour éviter les risques de surchauffe. Laissez-le tiédir au moins une minute entre chaque utilisation.

BSB510XL_IB_B16.indd 20 7/11/2016 1:33 PM

- Ne mélangez jamais d'ingrédients secs, épais ou lourds plus de 15 secondes à la fois. Arrêtez de mélanger et remuez les ingrédients avant de reprendre l'opération. Laissez le moteur reposer une minute entre chaque utilisation.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lorsqu'il est en fonction.
- Suivez à la lettre les consignes d'entretien et de nettoyage décrites dans ce livret.
- Cet appareil est conçu pour une utilisation domestique seulement. Ne l'utilisez que dans le cadre recommandé dans ce livret d'instructions. Ne l'utilisez pas à l'extérieur ni dans un véhicule ou un bateau en mouvement.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lorsqu'il est en opération.
- Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par de jeunes enfants ou des personnes handicapées, sans supervision. Surveillez les jeunes enfants pour qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Vérifiez régulièrement le bon état du cordon d'alimentation, de la fiche et de l'appareil lui-même. Ne l'utilisez pas en cas de dommages ou de défectuosité. Cessez immédiatement l'utilisation de l'appareil et visitez www.Breville.com ou contactez le Service à la clientèle de Breville au 1-866-BREVILLE pour fins d'examen, de réparation ou d'ajustement.
- Pour tout entretien autre que le nettoyage, visitez www.Breville.com ou contactez le Service à la clientèle de Breville au 1-866-BREVILLE.

BSB510XL_IB_B16.indd 21 7/11/2016 1:33 PM

INSTRUCTIONS SUR LE COURT CORDON

Votre appareil Breville est muni d'un court cordon d'alimentation qui réduit le risque de blessures ou dommages pouvant résulter du fait de tirer, trébucher ou s'enchevêtrer dans un cordon plus long. Si une rallonge est utilisée: (1) la puissance nominale inscrite sur le cordon ou la rallonge doit être au moins équivalente ou supérieure à la puissance nominale de l'appareil; (2) la corde ne doit pas pendre d'un comptoir ou d'une table où des enfants pourraient s'y suspendre ou trébucher accidentellement; et (3) la rallonge doit être munie d'une fiche à trois broches reliée à la terre.

FICHE ASSIST® DE BREVILLE

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

USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

BSB510XL_IB_B16.indd 22 7/11/2016 1:33 PM

Composants

A. Corps du moteur
B. Cadran régulateur de vitesse
C. Touche de commande
D. Pied-mélangeur
E. Lame à mélanger en acier inoxydable
F. Bol hachoir
G. Lame à hacher en acier inoxydable
H. Couvercle du bol hachoir
I. Récipient à mélanger
J. Fouet
K. Couvercle de rangement servant de base antidérapante

BSB510XL_IB_B16.indd 23 7/11/2016 1:33 PM

Fonctions

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

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

NOTE

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

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

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

MÉLANGEUR À MAIN

Pour attacher le pied-mélangeur

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

Pour utiliser comme mélangeur à main

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

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

NOTE

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

BSB510XL_IB_B16.indd 24 7/11/2016 1:33 PM

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

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

Pour détacher le pied-mélangeur

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

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

Recommandations pour utiliser comme mélangeur à main

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

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

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

BSB510XL_IB_B16.indd 25 7/11/2016 1:33 PM

MINI-HACHOIR

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

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

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

Placez le couvercle sur le bol hachoir.

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

NOTE

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

POUR UTILISER LE BOL HACHOIR

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

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

BSB510XL_IB_B16.indd 26 7/11/2016 1:33 PM

Pour détacher le bol hachoir et son couvercle

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

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

Recommandations pour utiliser le mélangeur à main avec le bol hachoir

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

FOUET

Pour attacher le fouet

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

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

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

Pour utiliser le fouet

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

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

BSB510XL_IB_B16.indd 27 7/11/2016 1:33 PM

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

Pour détacher le fouet

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

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

Recommandations pour utiliser le mélangeur à main avec le fouet

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

BSB510XL_IB_B16.indd 28 7/11/2016 1:33 PM

Entretien & nettoyage

CORPS DU MOTEUR

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

PIED-MÉLANGEUR

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

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

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

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

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

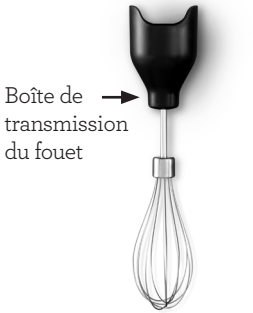
FOUET

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

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

NOTE

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



RÉCIPIENT À MÉLANGER ET COUVERCLE DE RANGEMENT/BASE ANTIDÉRAPANTE

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

RANGEMENT

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

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

BSB510XL_IB_B16.indd 29 7/11/2016 1:33 PM

Guide De Préparation Des Aliments

TYPE D'ALIMENT	TYPE D'ACCESSOIRE	RÉGLAGE DE VITESSE	DURÉE	INSTRUCTIONS
Laits frappés, boissons fouettées, cocktails, boissons frappées aux fruits	Pied-mélangeur	moyenne à élevée	30 sec.	Utilisez du lait froid. Mélangez jusqu'à consistance désirée.
Soupes, trempettes, nourriture pour bébé	Pied-mélangeur	moyenne à élevée	30 sec.	Mélangez jusqu'à consistance lisse.
Fromage	Bol hachoir	élevée	20-30 sec.	Poids maximum ½ lb/200 g, coupé en cubes de ¾ po/2 cm
Carottes	Bol hachoir	élevée	20-30 sec.	Poids maximum ½ lb/200 g, coupé en cubes de ¾ po/2 cm
Oignons	Bol hachoir	moyenne	20 sec.	Poids maximum 1 oz/30 g
Noix hachées	Bol hachoir	moyenne à élevée	20-30 sec.	Poids maximum 5 oz/150 g
Viande rouge, filets de poulet, filets de poisson	Bol hachoir	moyenne à élevée	20-30 sec.	Poids maximum ½ lb/200 g, coupé en cubes de ¾ po/2 cm
Glace	Pied-mélangeur	élevée	20-30 sec.	
Crème (maximum 1½ tasse/400 ml), blancs d'oeufs, pâte à frire légère	Fouet	moyenne à élevée	20-30 sec.	

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

BSB510XL_IB_B16.indd 30 7/11/2016 1:33 PM

BSB510XL_IB_B16.indd 31 7/11/2016 1:33 PM

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.

BSB510XL B16