

# *the Super Q™ Pro*

Instruction Book – CBL920



EN

INSTRUCTION BOOK

FR-CA

MANUEL D'INSTRUCTIONS

ES-MX

MANUAL DE INSTRUCCIONES

**Breville®** | Commercial



## Contents

- 2 Breville | Commercial  
Recommends Safety First
- 8 Components
- 10 Functions
- 12 Tips
- 13 Blending Chart (Jug)
- 15 Care & Cleaning
- 17 Troubleshooting

## BREVILLE | COMMERCIAL RECOMMENDS SAFETY FIRST

At Breville | Commercial 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

## IMPORTANT SAFEGUARDS

### READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USE AND SAVE FOR FUTURE REFERENCE

- Remove and discard all packaging materials and stickers before first use.
- To avoid choking hazard for young children, remove and safely dispose the protective cover fitted on the power plug.
- Do not use it in moving vehicles or boats, do not use it outdoors, and do not use it for anything other than its intended use. Misuse can cause injury.
- Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
- This appliance can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and

knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved.

- Do not use the appliance near the edge of a countertop or table. Ensure the surface is level, clean and free of water and other substances. Please be aware that vibration during use may cause the appliance to move.
- Do not use the appliance on (or close to) a hot gas or electric burner, or where it could touch a heated oven or surface.
- Do not allow the cord to hang over the edge of a countertop, or to become knotted.
- To avoid electric shock, do not immerse the cord, plug or motor base in water (or other liquids).
- This appliance is equipped with a power

cord having a grounding wire with a grounding plug. The appliance must be grounded using a 3-hole properly grounded outlet. In the event of an electrical short circuit, grounding reduces the risk of electrical shock.

- If the power outlet is a standard 2-prong wall outlet, it is your personal responsibility and obligation to have it replaced with a properly grounded 3-prong wall outlet. Do not, under any circumstances, cut or remove the third (ground) prong from the power cord or use an adapter.
- In order to avoid the possible hazard of the blender starting by itself due to inadvertent resetting of the overload protector on the motor, do not attach an external switching device (such as a timer) or connect the blender to a circuit

that can regularly switch the blender on and off.

- Do not operate appliance with a damaged cord or plug, or after appliance malfunctions, or if dropped or damaged in any way.

Immediately cease use of the appliance and visit [www.BrevilleCommercial.com](http://www.BrevilleCommercial.com) or call Breville | Commercial Consumer Support for examination, repair or adjustment.

## SAFEGUARDS FOR YOUR BLENDER

- Wash the blender jug with warm soapy water before first use.
- Use only the blender jug and lid that is supplied with this blender. The use of attachments, including canning jars or accessories not manufactured or specified by Breville | Commercial may cause the risk of fire, electrical shock, or injury.

- Always ensure the blender is assembled properly before using. Lid must be firmly secured to the jug before operation to ensure internal contents do not escape, spray or overflow.

- Always ensure the appliance is properly assembled as per instruction before use. Using the appliance without being properly assembled may cause product malfunction, product damage or pose safety risk including personal injury.

- If the motor is straining under a heavy load, do not operate continuously for more than 10 seconds. Allow the motor to rest for 1 minute between uses on heavy loads. Note that none of the recipes in these instructions are considered a heavy load.
- Do not leave the blender unattended when in use.

- Flashing light indicates ready to operate. Avoid any contact with blades or moving parts.
- Keep hands, fingers, hair and clothing away from the blender during use. Always turn blender off and unplug at the wall before reaching inside.
- Be careful when handling the blender jug as the blades are very sharp. Be careful when emptying the jug and during cleaning. Mishandling of the blades may cause injury.
- Do not remove the jug from the motor base while blender is in use.
- The blender is intended for food or drinks preparation. Do not use for anything other than food or drinks. Do not operate without any ingredients in the blender jug.
- Never attempt to operate with damaged blades, or with utensils, or any foreign objects inside the blender jug.
- To reduce the risk of severe injury to persons or damage to the blender, keep hands and utensils out of the jug while blending. The scraper and tamper provided can be used, provided the main lid is in place.
- Never blend boiling hot liquids. Allow temperature to drop before putting into the jug for blending.
- Be careful if hot liquid is poured into the blender, as it can be ejected out of the jug due to sudden steaming.
- When blending hot liquids ensure inner measuring cap is in place. Cap will protect from splashing of hot liquids during blending and includes vents designed to relieve pressure and avoid steam build up.

- When blending hot liquids, do not exceed the hot liquids maximum of 40oz. (1.2L).
- Be careful removing the lid after blending hot liquids, as steam traps can form in the liquid and be ejected out of the jug.
- Strictly observe the reduced capacity limit for blending hot ingredients. Failing to follow this instruction may cause personal injury by hot liquid burn.
- Never use attachments or accessories that are not supplied with this product or authorized by Breville | Commercial to be used on this product. Failing to follow this instruction may cause product malfunction, product damage or even pose safety risk.
- For optional accessories authorized by Breville | Commercial to be used on this product, please read all instructions supplied with the accessory in conjunction with the instructions contained in this booklet.
- Do not put the blender jug in extremes of heat or cold, for example placing a cold jug into hot water, or vice versa.
- Before moving the blender, cleaning or putting it away for storage, always turn blender off and unplug at the wall.

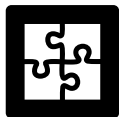
## **BREVILLE ASSIST™ PLUG**

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

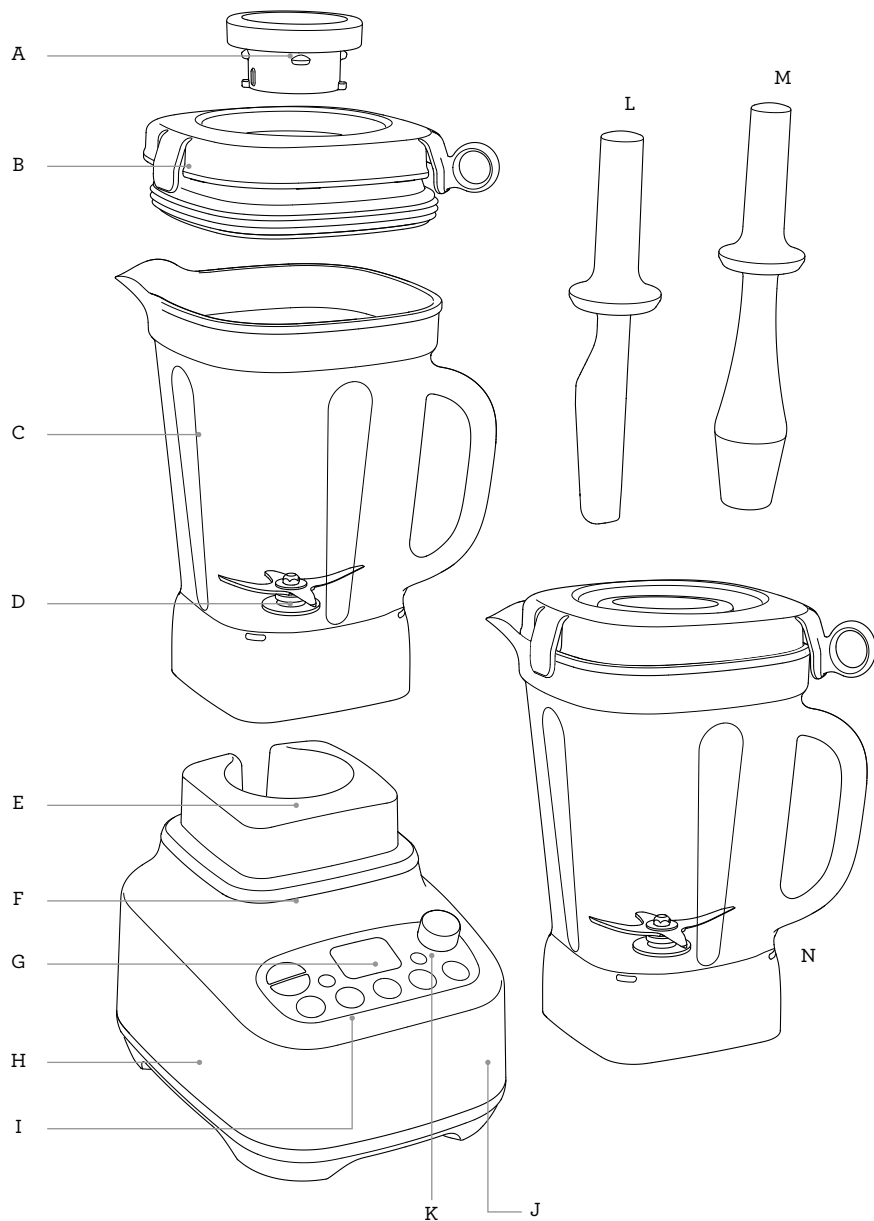
## SHORT CORD INSTRUCTIONS

Your Breville | Commercial 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.

## SAVE THESE INSTRUCTIONS



## Components



## Rating Information

120 V ~60 Hz 1800 W

- A. Inner measuring cup**  
Removable for quick addition of ingredients.
- B. High performance lid**  
Withstands high velocity tasks, and is designed to vent steam and prevent splatter.
- C. 68 fl oz (2L) BPA-Free\* jug**  
Impact resistant, shatter proof and dishwasher safe.
- D. Extra-wide, heavy duty blade and bowl system**  
Designed with 4 powerful stainless steel blades contoured to the base of the jug for maximum cutting power and processing results including liquid-free processing.
- E. Heavy duty metal coupling**  
For durable and long lasting performance under demanding conditions.
- F. Heavy duty 1800W motor**  
High velocity power combined with high torque for outstanding results.
- G. LCD indicator with timer**  
Counts down for pre-programmed settings, and counts up for speed dial settings.
- H. Durable base**
- I. 5 preset programs**  
Optimize the blender's capabilities for crushing ice, smoothies, stir, boost and A Bit More™.
- J. Overload protection**  
Resettable thermal fuse for motor protection.
- K. Manual speed control**  
Wide speed range from super slow stir up to high speed milling for precise control.

## ACCESSORIES

- L. Scraper**  
Designed to push food down from the walls, or for easily removing ingredients after blending. Always use scraper with the blender lid on (inner cap removed).
- M. Tamper**  
Helps make frozen desserts, nut butters and dips by pushing thick foods directly into the blades. Always use tamper with the blender lid on (inner cap removed).
- N. 68 fl oz (2L) BPA-Free\* jug**  
Impact resistant, shatter proof and dishwasher safe.

## COPOLYESTER MATERIAL

This blender jug is made with copolyester, which is a tough, BPA – Free polymer used to make housewares products that can stand up to extreme use and repeated dishwasher cleaning. Products made from copolyester are impact resistant and shatter resistant and stay clear and durable even after hundreds of cycles in the dishwasher.

\*Breville | Commercial makes its BPA Free claim for this product based on independent laboratory testing performed for all the food contact plastic materials of the product per EU Commission Regulation No 10/2011. BPA Free Material is used in all parts that come into contact with food.



## Functions



### GETTING STARTED

#### Ready mode

Press ON | OFF button to power the unit to READY mode.

#### Sleep

After 2 minutes of inactivity, LCD powers off, and the ON | OFF button flashes red.

After 5 minutes of inactivity, the blender turns power OFF. Press the ON | OFF button to reactivate the blender.

#### VESSELS

This unit features two blending vessels. The Blender base automatically detects the vessel and adjusts blending times in pre-set programs to optimize food results.

#### 68-ounce Jug

The jug is recommended for big volumes up to 68 ounces and can be used with all pre-set programs.

#### PAUSE / CANCEL

For Manual Blending:

First press pauses the selected speed.  
Second press cancels the selected speed.  
Turn the Dial to start blending again.

For Program Blending:

First press pauses selected program.  
Second press cancels the selected program.  
Press the program button to start the program again.

## MANUAL OPERATION

### Speed Control Dial

Turn the Speed Control Dial clockwise to select one of 12 speed settings from a slow STIR through to a very fast MILL.

To stop blending, turn the Speed Control Dial counterclockwise back to READY.

The blender is programmed to allow manual speeds to run for a total of 6 minutes (68-ounce Jug).



### WARNING

Never blend boiling hot liquids. Allow temperature of ingredients to cool down to room temperature before placing into blender jug.

## PRESET PROGRAMS

### PULSE | ICE CRUSH

A program of continuous pulsing designed to chop food into an even consistency or crush ice cubes.

### SMOOTHIE

For dairy-based smoothies. A combination of speeds and pulses designed to combine and aerate ingredients into a smooth and creamy texture.

### STIR

This program bypasses the intermittent start / stop feature of the low speed manual blending. It is designed for constant low speed blending when making emulsifications or working with low volumes of liquid.

### BOOST

A one-touch program to reach maximum speed quickly and blend the contents to a fine consistency.

Use the tamper for best results.

## A BIT MORE™

The A BIT MORE™ program is designed to produce a slightly finer texture across chunky mixtures and fine blends or to incorporate seasoning after tasting without over-blending.

## TIMER

A precision speed control dial allows the user to set the perfect blending speed in conjunction with a built in 6-minute timer that will auto-stop the blend.

## CLEAN

Use to remove most of the ingredients off the blender walls and blades. Add 4 cups of warm soapy water to the blender jug and press the CLEAN button. For harder to clean, sticky or thick ingredients, add ½ teaspoon of liquid dish detergent for extra cleaning power. For best results, clean the blender jug this way immediately after use.



### NOTE

If the blender is running and you press a different preset button, it will switch to that program without stopping. If a program is running and you press the same program button again, it will pause that program and timer. To resume press the same program button again.



## Tips

- The inner measuring cap can be removed to add oils/liquids or other ingredients during blending. Extreme care must be taken as depending on the mixture volume and speeds of operation, splashes can eject from the lid. We do not recommend removing the inner measuring cap when blending hot liquid.
- Do not exceed the maximum mark when adding foods and liquids into the blender.
- Run the blender only for the appropriate amount of time required – do not over blend ingredients.
- Use the PULSE | ICE CRUSH button when food is too thick or coarse to circulate within the blender jug.
- The scraper and tamper accessories can be used during blending by removing the inner measuring cap. Always make sure the main lid stays firmly in place.
- Ingredients may stick to the sides of the blender jug. To push food back onto the blades with the main lid on (inner cap removed), use the tamper provided to scrape down the sides of the jug, and continue blending.
- If any moisture or liquid spills on top of the motor base during blending, turn the blender off and unplug from the outlet. Remove the blender jug, and wipe motor base immediately with a dry cloth or paper towel.
- The optimum amount of ice cubes that the blender can process in the jug is 8 ounces (225g). That's approximately 10 ice cubes.
- When the blender has been running for 6 minutes in manual mode with the jug it will automatically turn off. This is a safety feature to protect the motor.
- Thicker mixtures puree more efficiently if the jug is  $\frac{1}{4}$  to  $\frac{1}{2}$  full.
- Do not use metal utensils, as they may damage the blades or blender jug.
- Dates and other dried fruits may vary in hardness and moisture content. If adding dried fruits to smoothies, use the tamper for the first 15–20 seconds of the SMOOTHIE setting.
- To make nut milks, add 1–2 cups of raw or soaked/drained nuts. Add 3–4 cups of purified water, and process on MILL for 1 minute. Strain through a nut milk bag (or muslin/cheesecloth) over a large bowl or jug. Close bag and squeeze the pulp in the bag to extract as much milk as you can.
- To soak or not to soak nuts? This is a personal preference and you can make nut milks with unsoaked or soaked almonds. Almonds are a great source of protein however they contain a naturally occurring compound that may prevent our enzymes from digesting the nuts effectively. Try soaking nuts overnight to help break down the compound. Always rinse and drain soaked nuts before use.
- Roasting nuts to make nut butter allows their natural oils to be released during blending, and enriches the flavor. Some nuts, such as almonds and hazelnuts, have a lower oil content. Add rice bran, macadamia or coconut oil when blending, if needed.
- Freshly milled whole grain flour does not keep as long as commercial flours. This is because the inner layers of the grain contain rich oils, which can become rancid over time with exposure to heat and moisture. Always store your flour in an airtight container in a cool, dry place. Flour can be stored in the refrigerator or freezer in warm/humid climates.
- Corn, soy beans and some other dried legumes and grains vary in their moisture content, and may not circulate properly during milling. Use the scraper or tamper during milling to assist with circulation.
- To remove any food that cannot easily be scraped out from under the blades, replace lid and turn blender back on high speed for 4–5 seconds to spin foods out from under blades.



## Blending Chart (Jug)

| FOOD                                                                   | PREPARATION & USAGE                                                                                                           | QUANTITY                              | FUNCTIONS               | TIME         |
|------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------|-------------------------|--------------|
| Grains & seeds                                                         | Mill into flour. Use in bread, pizza doughs, cakes, muffins and flour batters.                                                | 1½-3½ cups<br>250-600g                | MILL speed              | 30-60 secs   |
| Dried beans, grains & corn<br>e.g. wheat, garbanzo beans, corn kernels | Mill into flour. Use for breads, cakes, muffins, pancakes.                                                                    | 1¼-3 cups<br>250-630g                 | MILL speed              | 30 - 60 secs |
| Spices                                                                 | To make ground spices. Use whole spices except for cinnamon sticks that need to be broken half. Store in airtight containers. | Minimum ¼ cup<br>8-16 cinnamon sticks | MILL speed              | 20-30 secs   |
| Raw nuts                                                               | To make nut meal. Use in cakes, cookies and muffins.                                                                          | ½-2½ cups<br>100-500g                 | MILL speed              | 8-15 secs    |
| Toasted nuts                                                           | To make nut butters and spreads.                                                                                              | 1½-3 cups<br>300-500g                 | PUREE speed with tamper | 1 minute     |
| Granulated sugar                                                       | Mill to make pure icing sugar or powdered sugar.                                                                              | 1-2 cup<br>200-400g                   | MILL speed              | 15-30 secs   |
| Raw vegetables                                                         | Peel and cut into ¾-inch (2cm) cubes. Finely chopped. Use for stuffing, filling, sauces, stews and casseroles.                | 8oz<br>225g                           | CHOP speed              | 4-6 secs     |
| Graham crackers / cookies                                              | Break cookies in half. Blend to form crumbs. Use for cheesecake crusts.                                                       | 8oz<br>225g                           | PULSE   ICE CRUSH       | 20-30 secs   |

### DRY MILLING

Please note that milling hard ingredients like spices, nuts, sugar, coffee, grains, etc. will cause scratching and clouding to the inside surfaces of the jug. This is a cosmetic result from milling these kinds of ingredients, and does not affect the performance of the jug.

Avoid over-processing spices though. Essential oils found in spices when combined with heat can damage the jug surface.

| FOOD                                         | PREPARATION<br>& USAGE                                                                                                 | QUANTITY                                | FUNCTIONS    | TIME          |
|----------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------|--------------|---------------|
| Bread crumbs                                 | Remove crusts. Cut bread into 1 inch (2½ cm) cubes. Use in crumb coatings, stuffings or in meatballs and meat patties. | (up to 5 slices)<br>120-400g            | MIX speed    | 20 - 30 secs  |
| Mayonnaise                                   | Mix the egg yolk, mustard and vinegar or lemon juice. Add oil slowly through the lid. Use for dressing.                | Up to 4 egg yolks and<br>2 cups of oil. | STIR program | 1 min 30 secs |
| Hard cheeses<br>(like Parmesan and Pecorino) | Cut into 1½ inch (3cm) cubes. Use in creamy sauces, pasta dishes.                                                      | 4½ ounces<br>Max 250g                   | CHOP speed   | 15-25 secs    |
| Cream                                        | Whip cream to firm peaks. Add sugar or vanilla before blending, if desired.                                            | 1 - 2½ cups<br>240-600mL                | CHOP speed   | 25 - 60 secs  |

This blending chart should be used as a guide only.



## Care & Cleaning

### Vessels and lids

In order to keep your jug clean and avoid food drying on the blades, vessels and lids, follow the below steps as soon as possible after use:

- Rinse most of the ingredients off the vessels and lids.

### 68-ounce jug

- Add 4 cups (around 1L) of warm water and press the CLEAN button. If thick or sticky ingredients require extra cleaning power add a few drops of dish liquid detergent.
- Rinse the jug and lid again and/or wash separately in warm soapy water with a soft cloth or bottle brush.



### WARNING

Oils in citrus rind can damage the material of the jug if left to sit on the jug for too long. Always clean your blender jug immediately after processing citrus rind.

### Sanitizing

The recommended sanitizing solution is 1½ tsp (7.5mL) of household bleach in 2 quarts (2L) of clean, cool water, mixed according to the recommended instructions on the bleach container.

To sanitize, follow the below steps:

1. After performing the auto clean cycle as per the instructions above, add half of the recommended sanitizing solution (1 quart/1L) to the jug. Secure the lid and inner lid and press CLEAN to run a sanitizing clean cycle.
2. Allow to stand for 1 minute, then empty solution.
3. To sanitize all the lids, scraper and tamper soak them in 1 quart (1L) of the sanitizing solution mixture for 2 minutes.
4. Place the empty jug and lid back on blender base and run on manual speed MIX for 10-20secs to remove any excess moisture from the blade area.
5. Do not rinse after sanitizing. Allow to air dry before storage. Rinse with clean water prior to next use.

### **Motor base**

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

### **Cleaning agents**

Do not use abrasive scouring pads or cleaners on either the motor base or the jug, as they may scratch the surface. Use only warm soapy water with a soft cloth.

### **Dishwasher**

The blender jug, tamper, scraper and all lids can be washed in the dishwasher on a standard wash cycle. Jug can be placed on the bottom shelf, and all lids should be washed on the top shelf only.

### **Stubborn food stains and odors**

Strong smelling foods such as garlic, fish and some vegetables such as carrots may leave an odor or stain on the blender jug, and lids. To remove, soak blender jug and lids for 5 minutes in warm soapy water. Then wash with a mild detergent and warm water, rinse well and dry thoroughly. Store jug with the lid off.

### **Storage**

Store your blender upright with the blender jug assembled on the motor base, or beside it. Do not place anything on top. To allow air to circulate, keep the lid off.

### **Dry milling**

Please note that milling hard ingredients like spices, nuts, sugar, coffee, grains, etc. will cause scratching and clouding to the inside surfaces of the jug.

This is a cosmetic result from milling these kinds of ingredients, and does not affect the performance of the jug.



## Troubleshooting

---

### Motor doesn't start or blade doesn't rotate

- Check the blender jug and lid are securely in place.
- Check that the power plug is properly inserted into the power outlet.
- Check the ON | OFF button and selected function button is illuminated.

---

### Food is unevenly chopped

- Use the tamper when blending to help move the ingredients around.
- Reduce the speed so the blades have more chance of grabbing the food.
- This can happen when too much food is being blended at one time. Try a smaller amount, and work in batches if necessary.
- The ingredients may be too large. Try cutting into smaller pieces. For best results, ingredients should be in pieces no larger than ¾-inch (2cm).

---

### Food is chopped too fine or is watery

- Try blending for shorter period of time or slower speeds.
- Use the PULSE | ICE CRUSH function for better control.

---

### Food sticks to blade and jug

- The mixture may be too thick. Try adding more liquid and/or using a slower speed for blending.

---

### Blender overloaded

- This blender has dual motor protection features to protect against over heating and/or over current use. When activated, OVERLOAD PROTECTION will flash on the LCD and the blender will be inoperable.
  - If activated, turn the blender off by pressing the ON | OFF button on the control panel, and unplug the blender. On the underside of the unit is a red RESET button. Press the Button to reset the unit. Wait a few minutes then re-plug and power ON the blender.
  - If OVERLOAD PROTECTION is still flashing, repeat and leave the blender to cool down for at least 20-30 minutes. Once OVERLOAD PROTECTION has disappeared from the screen the blender is ready to be used again.
  - We recommend blending in smaller batches, or cutting ingredients into smaller pieces.
-



Notes

# *the Super Q™ Pro*

Manuel d'instructions – CBL920



FR-CA MANUEL D'INSTRUCTIONS

**Breville®** | Commercial



## Table des matières

- 2 Breville | Commercial vous recommande la sécurité avant tout
- 9 Composants
- 11 Fonctions
- 13 Trucs
- 14 Tableau de mélange (Récipient)
- 16 Entretien & nettoyage
- 18 Guide de dépannage

## BREVILLE | COMMERCIAL VOUS RECOMMANDE LA SÉCURITÉ AVANT TOUT

Chez Breville | Commercial, 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 suivantes.

## IMPORTANTES MESURES DE SÉCURITÉ



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

- Retirez et jetez tout le matériel d'emballage et les étiquettes avant la première utilisation.
- Pour éviter tout risque de suffocation chez les jeunes enfants, retirez et jetez en lieu sûr l'enveloppe protectrice recouvrant la fiche d'alimentation.
- Ne l'utilisez pas dans un véhicule ou un bateau en mouvement, ni à l'extérieur ou à d'autres fins que celles pour lesquelles il a été conçu. Une mauvaise utilisation peut entraîner des blessures.
- Surveillez attentivement les enfants qui utilisent ou sont à proximité de l'appareil.

- Cet appareil peut être utilisé par des personnes avec facultés physiques, sensorielles ou mentales réduites ou manque d'expérience ou de connaissance du produit, pourvu qu'elles aient été supervisées ou initiées à l'usage sécuritaire de l'appareil et comprennent les risques qui s'ensuivent.
- N'utilisez pas l'appareil sur le bord d'un comptoir ou d'une table. Assurez-vous que la surface de travail est plane, propre et exempte d'eau ou de toute autre substance. Veuillez noter que la vibration causée par le fonctionnement de l'appareil peut le faire bouger.
- N'utilisez pas l'appareil sur (ou près) d'un brûleur à gaz ou électrique ou à un endroit où il pourrait toucher un four ou une surface chaude.
- Ne laissez pas le cordon pendre d'un comptoir ou se nouer.
- Pour éviter tout risque d'électrocution, n'immergez pas le cordon, la fiche ou le socle motorisé dans l'eau (ou tout autre liquide).
- Cet appareil est équipé d'un cordon d'alimentation muni d'un fil de mise à la terre et d'une fiche reliée à la terre. L'appareil doit être relié à la terre en utilisant une prise électrique à trois alvéoles correctement reliée à la terre. Dans le cas d'un court-circuit, la mise à la terre réduira le risque de choc électrique.
- Si la prise électrique est standard à deux alvéoles, il est de votre responsabilité et obligation de la faire remplacer par une prise à trois alvéoles correctement reliée à la terre. Ne tentez d'aucune façon de couper ou enlever la troisième broche du cordon d'alimentation ou utiliser un adaptateur.

- Afin d'empêcher le mélangeur de démarrer de lui-même en raison d'une réinitialisation accidentelle du limiteur de surcharge du moteur, ne reliez pas l'appareil à un dispositif de commutation externe (tel qu'une minuterie) ou ne le branchez pas sur un circuit qui peut mettre régulièrement le mélangeur en marche et l'arrêter.
- Ne faites pas fonctionner l'appareil si le cordon ou la fiche sont endommagés, s'il fonctionne mal, a subi une chute ou est endommagé de quelque façon. Cessez immédiatement l'utilisation de l'appareil et visitez [www.BrevilleCommercial.com](http://www.BrevilleCommercial.com) ou contactez l'équipe de soutien aux consommateurs pour le faire examiner, réparer ou ajuster.

## PRÉCAUTIONS POUR VOTRE MÉLANGEUR

- Avant la première utilisation, lavez le récipient du mélangeur à l'eau tiède savonneuse.
- Utilisez uniquement le récipient et le couvercle fournis avec ce mélangeur. L'utilisation d'accessoires non fabriqués ou spécifiquement non recommandés par Breville | Commercial peut provoquer un risque d'incendie, d'électrocution ou de blessure.
- Assurez-vous que le mélangeur est correctement assemblé avant de l'utiliser. Le couvercle doit être fermement fixé au récipient avant la mise en marche pour éviter que le contenu ne s'échappe, soit projeté hors du récipient ou déborde.

- Assurez-vous toujours de bien assembler l'appareil avant de l'utiliser, tel que stipulé dans les instructions. Un assemblage incorrect peut entraîner un dysfonctionnement de l'appareil, l'endommager ou même présenter un risque pour la sécurité, y compris des blessures corporelles.
- Si le moteur est mis à rude épreuve sous une lourde charge, ne faites pas fonctionner l'appareil en continu pendant plus de 10 secondes. Laissez le moteur reposer pendant une minute entre chaque utilisation de lourdes charges. Notez qu'aucune des recettes de ce manuel n'est considérée comme une lourde charge.
- Ne laissez pas le mélangeur sans surveillance lorsqu'il est en fonctionne.
- Le voyant clignotant indique que l'appareil est prêt à fonctionner. Évitez tout contact avec les lames ou les pièces mobiles.
- Gardez les mains, doigts, cheveux et vêtements loin du mélangeur pendant l'utilisation. Éteignez toujours l'appareil et débranchez-le avant de retirer les aliments du récipient.
- Soyez prudent lorsque vous manipulez le récipient, car les lames sont très affûtées. Usez de prudence lorsque vous videz le récipient de son contenu ou lors du nettoyage. Une mauvaise manipulation peut causer des blessures.
- Ne retirez pas le récipient du socle motorisé durant le fonctionnement.
- Le mélangeur est destiné à la préparation d'aliments et de boissons et ne doit pas être utilisé à d'autres fins que celles-ci.

Ne faites pas fonctionner l'appareil sans ingrédients dans le récipient.

- Ne tentez jamais de faire fonctionner le mélangeur avec les lames endommagées ou si des ustensiles ou autres objets sont dans le récipient.
- Pour réduire le risque de blessures graves ou de dommages au mélangeur, tenez les mains et les ustensiles hors du récipient durant le mélange. La spatule racloir et le poussoir pour desserts glacés fournis peuvent être utilisés, pourvu que le couvercle principal soit en place.
- Ne mélangez jamais de liquides bouillants. Laissez la température tomber avant de les verser dans le récipient et les mélanger.
- Soyez prudent lorsque vous incorporez du liquide chaud dans le récipient,

car il peut éclabousser en raison de la vapeur soudaine s'en échappant.

- Lorsque vous mélangez des liquides chauds, assurez-vous que le bouchon-mesure est en place. Le bouchon protège contre les éclaboussures et est muni d'évents conçus pour évacuer la pression et éviter l'accumulation de vapeur.
- Lorsque vous mélangez des liquides chauds, n'excédez pas la ligne maximale de 1,2 L (40 oz).
- Usez de prudence lorsque vous retirez le couvercle après avoir mélangé des liquides très chauds, car la vapeur engendrée peut faire éclabousser les liquides hors du récipient.
- Ne soumettez pas le récipient à des conditions extrêmes de chaleur ou de froid, comme l'immerger dans l'eau chaude lorsqu'il est froid, et vice versa.

- Observez strictement la limite de capacité réduite lorsque vous mélangez des ingrédients très chauds. Le défaut de respecter cette consigne peut causer des blessures et brûlures attribuables au liquide chaud.
- N'utilisez jamais de pièces ou accessoires non fournis ou non autorisés par Breville | Commercial pour être utilisés avec ce produit. Le défaut de respecter ces instructions peut entraîner un dysfonctionnement de l'appareil, l'endommager ou même présenter un risque pour la sécurité.
- Pour les accessoires optionnels autorisés par Breville | Commercial pour être utilisés avec ce produit, veuillez lire toutes les instructions fournies avec lesdits accessoires, de même que les instructions incluses dans ce manuel.

- Éteignez toujours le mélangeur et débranchez-le avant de le déplacer, le nettoyer ou le ranger.

## **FICHE ASSIST™ DE BREVILLE**

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

## **CORDON D'ALIMENTATION COURT**

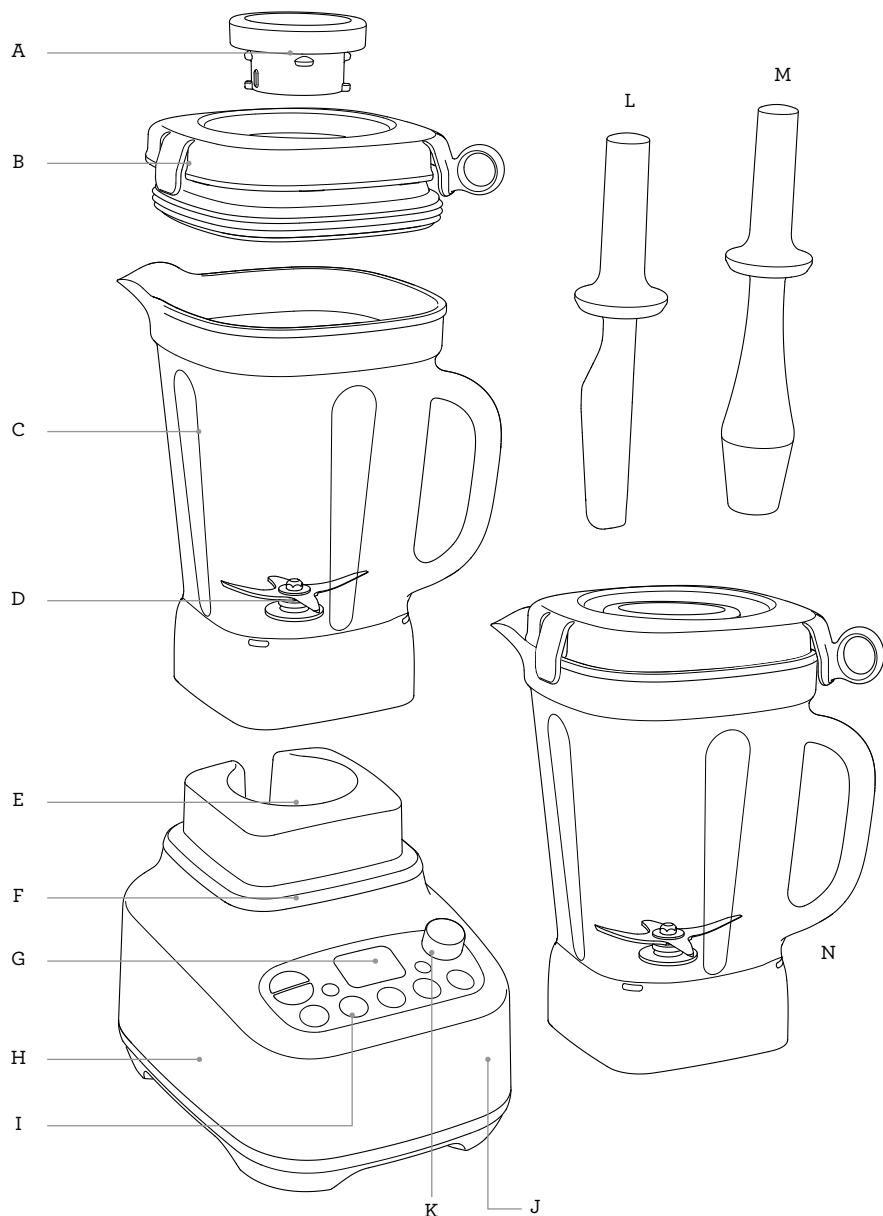
Votre appareil Breville est muni d'un cordon d'alimentation relativement court et très sécuritaire qui réduit le risque de blessures corporelles ou dommages pouvant être causés par le fait de tirer, trébucher ou s'enchevêtrer dans un cordon plus long. Si vous utilisez une rallonge :

(1) sa puissance nominale 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 de jeunes enfants pourraient s'y suspendre ou trébucher; (3) la corde doit être munie d'une fiche à trois broches reliée à la terre.

## **CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS**



## Composants



**Informations énergétiques**  
120 V ~60 Hz 1800 W

#### A. Bouchon-mesure

Se retire pour l'ajout d'ingrédients durant le mélange.

#### B. Couvercle très résistant

Supporte les mélanges à grande vitesse et est muni d'évents pour évacuer la vapeur et éviter les éclaboussures.

#### C. Récipient de 2 L (68 oz) sans BPA\*

Résiste aux chocs, aux craquelures et au lave-vaisselle.

#### D. Système de bol et lames très large et robuste

Muni de 4 puissantes lames en acier inoxydable profilées à la base du bol, pour un maximum de puissance, incluant la transformation d'aliments sans liquide.

#### E. Couplage en métal robuste

Pour une performance durable et de longue durée lors de mélanges plus épais.

#### F. Moteur robuste de 1 800 Watts

Puissance à grande vitesse combinée à un couple élevé, pour des résultats exceptionnels.

#### G. Écran ACL avec minuterie

Compte à rebours pour réglages préprogrammés, et compte progressif pour réglages de sélecteur de vitesse.

#### H. Socle motorisé durable

#### I. 5 programmes prérégulés

Optimisent la performance du mélangeur, pour glace broyée, smoothie.

#### J. Protection contre les surcharges

Fusible thermique autoréarmable pour protéger le moteur.

#### K. Sélecteur de vitesse manuel

Vaste choix de vitesses, de très lent (remuer) à très rapide (moudre), pour un contrôle précis.

## ACCESSOIRES

#### L. Racloir

Conçu pour racleur les parois du récipient ou pour faciliter le retrait des ingrédients après le mélange. Utilisez toujours ce racloir avec le couvercle en place (sans le bouchon-mesure).

#### M. Pilon

Facilite la préparation de desserts glacés, beurres de noix et trempettes en poussant les aliments épais directement dans les lames. Utilisez toujours le pilon avec le couvercle en place (sans le bouchon-mesure).

#### N. Récipient de 2 L (68 oz) sans BPA\*

Résiste aux chocs, aux craquelures et au lave-vaisselle.

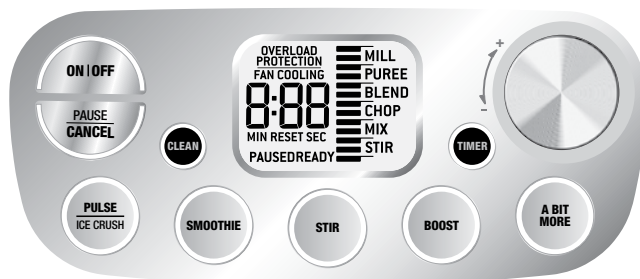
## MATÉRIAU EN COPOLYESTER

Le récipient de ce mélangeur est fait de copolyester, polymère durable sans BPA utilisé dans la fabrication de produits ménagers. Résiste à un usage extrême et à de multiples cycles au lave-vaisselle. Les produits faits de copolyester résistent aux chocs et aux craquelures et gardent leur durabilité et leur limpidité après des centaines de cycles dans le lave-vaisselle.

\*Breville | Commercial allègue que ce produit est sans BPA sur la base de tests en laboratoire indépendant. Vendue séparément effectués sur tous les matériaux en plastique de ce produit entrant en contact avec les aliments, conformément aux règlements de la Commission européenne no 10/2011. Matériaux sans BPA utilisés dans toutes les pièces entrant en contact avec les aliments.



## Fonctions



### DÉMARRAGE

#### Mode « Prêt »

Appuyez sur MARCHE | ARRÊT pour mettre l'appareil en mode « Prêt ».

#### Mode « Veille »

Après 2 minutes d'inactivité, l'écran ACL s'éteint et la touche MARCHE | ARRÊT clignote en rouge.

Après 5 minutes d'inactivité, le mélangeur s'éteint. Appuyez sur MARCHE | ARRÊT pour le faire redémarrer.

### RÉCIPIENTS

L'appareil offre un choix de deux récipients. Le socle motorisé détecte automatiquement lequel des deux récipients est utilisé et ajuste en conséquence la durée des programmes prééglés pour optimiser les résultats.

#### Récipient de 2 litres

Le récipient peut soutenir de grands volumes, jusqu'à 2 litres, et peut être utilisé avec tous les programmes prééglés.

### PAUSE | ANNULER

#### Pour un mélange manuel :

Un premier appui sur la touche fait une pause de la vitesse sélectionnée.

Un second appui annule la vitesse sélectionnée.

#### Pour un mélange programmé :

Un premier appui sur la touche fait une pause du programme sélectionné.

Un second appui annule le programme sélectionné.

## FONCTIONNEMENT MANUEL

### Sélecteur de vitesse

Tournez le sélecteur de vitesse en sens horaire pour sélectionner un des 12 réglages allant de REMUER (lent) à MOUDRE (très rapide).

Pour arrêter le mélange, tournez le sélecteur en sens antihoraire et passez en mode « Prêt ».

Le mélangeur est programmé pour un fonctionnement manuel totalisant 6 minutes (récipient de 2 L)



### AVERTISSEMENT

Ne mélangez jamais de liquide bouillant. Laissez la température des ingrédients baisser avant de les mettre dans le récipient.

## PROGRAMMES PRÉRÉGLÉS

### PULSER | GLACE BROYÉE

Ce programme de pulsations continues est conçu pour transformer les aliments en une texture uniforme ou pour broyer les cubes de glace.

### SMOOTHIE

Pour smoothies à base de produits laitiers. Combinaison de vitesses et de pulsations conçue pour mélanger et aérer les ingrédients afin d'obtenir une texture lisse et crémeuse.

### MÉLANGER

Ce programme a contourné la fonction de démarrage/arrêt intermittent du mélange manuel à basse vitesse. Il est conçu pour un mélange constant à faible vitesse lors de la réalisation d'émulsions ou du travail avec de faibles volumes de liquide.

### TURBO

Un programme à une touche pour atteindre rapidement la vitesse maximale et mélanger le contenu jusqu'à obtenir une consistance fine. Utiliser le tasseur pour obtenir de meilleurs résultats.

## A BIT MORE™

Le programme A BIT MORE™ est conçu pour produire une texture légèrement plus fine à partir des mélanges comportant des morceaux et des mélanges fins ou pour incorporer l'assaisonnement après avoir goûté sans trop mélanger.

## NETTOYAGE

Utilisez cette fonction pour nettoyer les parois du récipient et les lames. Ajoutez 4 tasses d'eau tiède savonneuse dans le récipient et appuyez sur la touche AUTONET.

Si des ingrédients collants ou épais sont difficiles à nettoyer, ajouter ½ c. à thé de détergent liquide, cela facilitera le nettoyage. Pour de meilleurs résultats, lavez le récipient de cette façon immédiatement après usage.

## MINUTEUR

Une molette de réglage de contrôle de précision de la vitesse permet à l'utilisateur de régler la vitesse de mélange parfaite en conjonction avec un minuteur intégré de 6 minutes qui arrête automatiquement le mélange.



### NOTE

Si le mélangeur fonctionne à un programme et que vous appuyez sur la touche d'un autre programme, il passera à ce nouveau programme sans s'arrêter. Si un programme est en cours et que vous appuyez à nouveau sur la touche de ce même programme, le mélangeur fera une pause de programme et de minuterie. Pour reprendre l'opération, appuyez à nouveau sur la même touche.



## Trucs

- Le bouchon-mesure se retire pour ajouter des liquides/huiles ou autres ingrédients durant le mélange. Soyez extrêmement prudent, car le volume (selon le cas) et la vitesse de fonctionnement peuvent faire éclabousser le mélange par le couvercle. Nous ne recommandons pas de retirer le bouchon-mesure lorsque vous mélangez des liquides chauds.
- N'excédez pas la marque maximum lorsque vous ajoutez des aliments et du liquide dans le mélangeur.
- Faites fonctionner le mélangeur le temps requis seulement - ne pas trop mélanger.
- Utilisez la touche PULSER | GLACE BROYÉE lorsque les aliments sont trop denses ou grossiers pour bien circuler dans le récipient.
- Le racloir ou le pilon peuvent être utilisés en cours de mélange en enlevant le bouchon-mesure du couvercle.
- Les ingrédients peuvent adhérer aux parois du récipient. Pour acheminer les aliments vers les lames, avec le couvercle en place mais sans le bouchon-mesure, utilisez le racloir fourni, puis continuez à mélanger.
- Si de l'humidité ou du liquide apparaît sur le dessus du socle motorisé en cours de mélange, éteignez l'appareil et débranchez-le. Retirez le récipient et essuyez le socle motorisé avec un chiffon sec ou un essuie-tout.
- La quantité maximale de glaçons pouvant être traités dans le récipient est de 225 g (8 oz) (environ 10 glaçons).
- Lorsque le mélangeur aura fonctionné pendant 6 minutes en mode manuel avec le récipient, il s'arrêtera automatiquement. Ceci est une mesure de sécurité qui protège le moteur.
- Les mélanges plus épais se transforment plus efficacement si le récipient est rempli au quart ou à la moitié.
- N'utilisez pas d'ustensiles de métal, car ils pourraient endommager les lames ou le récipient.
- Les dattes et autres fruits secs peuvent varier en dureté et en humidité. Si vous les ajoutez aux smoothies, utilisez le pilon durant les 15-20 premières secondes au réglage SMOOTHIE.
- Pour faire du lait de noix, ajoutez 1-2 tasses de noix fraîches ou trempées/égouttées et 3-4 tasses d'eau purifiée, puis broyez au réglage MILL (moudre) durant 1 minute. Égouttez à travers un sac pour lait de noix (ou une mousseline/étamine) au-dessus d'un grand bol ou d'un récipient. Fermez le sac et pressez-le pour extraire le maximum de lait.
- Faire tremper ou non les noix ? Cela dépend de vos goûts. Vous pouvez cependant préparer du lait d'amandes, qu'elles soient trempées ou non. Les amandes sont riches en protéines, mais elles contiennent un composé naturel pouvant empêcher nos enzymes de les digérer efficacement. Pour décomposer ce contenu, faites tremper les amandes toute la nuit. Bien rincer et égoutter avant de les utiliser.
- Si vous faites rôtir les noix avant de préparer le beurre de noix, les huiles naturelles se libéreront durant le mélange et enrichiront la saveur. Certaines noix, comme les amandes et les noisettes, ont une plus faible teneur en huile. Ajoutez du son de riz, du macadam ou de l'huile de noix de coco en mélangeant, si nécessaire.
- La farine de grains entiers fraîchement moulus ne se garde pas aussi longtemps que les farines commerciales. Les couches internes du grain ont une forte teneur en huile qui peut rancir au fil du temps, dû à l'exposition à la chaleur et à l'humidité. Gardez toujours votre farine dans un contenant hermétique et dans un endroit frais et sec. La farine peut être gardée au réfrigérateur ou au congélateur, si le climat est chaud et humide.
- La teneur en humidité du maïs, des fèves de soja et de quelques autres légumineuses et graines varie, les empêchant de circuler normalement durant le broyage. Utilisez le racloir ou le pilon durant le broyage pour faciliter la circulation des ingrédients.
- Pour retirer les aliments coincés sous les lames, remplacez le couvercle et faites fonctionner l'appareil à haute vitesse durant 4-5 secondes. Les aliments se dégageront.



## Tableau de mélange (Récipient)

| ALIMENTS                                                                  | PRÉPARATION & USAGE                                                                                                                                                       | QUANTITÉ                                            | FONCTIONS                | DURÉE      |
|---------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------|--------------------------|------------|
| Céréales & grains                                                         | Moudre en farine.<br>Utiliser pour pain,<br>pâte à pizza, gâteaux,<br>muffins et pâte à frire.                                                                            | 250-600 g<br>1⅓-3 ⅓ tasses                          | MILL (moudre)            | 30-60 sec  |
| Haricots secs,<br>grains & maïs<br>(blé, pois chiches,<br>grains de maïs) | Moudre en farine.<br>Utiliser pour pain,<br>gâteaux, muffins<br>et crêpes.                                                                                                | 250-630 g<br>1¼-3 tasses                            | MILL (moudre)            | 30-60 sec  |
| Épices                                                                    | Pour épices moulues.<br>Utiliser des épices<br>entières, sauf les<br>bâtons de cannelle qui<br>devront être brisés en<br>deux. Garder dans des<br>récipients hermétiques. | Minimum<br>¼ tasse<br>8-16<br>bâtons de<br>cannelle | MILL (moudre)            | 20-30 secs |
| Noix fraîches                                                             | Pour préparer la pâte<br>d'amande. Utiliser<br>dans les gâteaux,<br>biscuits et muffins.                                                                                  | 100-500 g<br>½-2½ tasses                            | MILL (moudre)            | 8-15 secs  |
| Noix grillées                                                             | Pour beurres de<br>noix et tartinades.                                                                                                                                    | 300-500 g<br>1½-3 tasses                            | PURÉE avec pilon         | 1 min      |
| Sucre granulé                                                             | Moudre pour préparer<br>le sucre à glacer ou<br>sucre en poudre.                                                                                                          | 200-400 g<br>1-2 tasses                             | MILL (moudre)            | 15-30 sec  |
| Légumes crus                                                              | Peler et couper en<br>cubes de 2 cm. Hacher<br>finement. Utiliser<br>dans les farces,<br>sauces, garnitures,<br>ragoûts et cocottes.                                      | 225 g                                               | CHOP (hacher)            | 4-6 sec    |
| Biscuits Graham                                                           | Briser les biscuits en<br>deux. Mélanger pour<br>former une chapelure.<br>Utiliser pour la croûte<br>de gâteau au fromage.                                                | 225 g                                               | PULSER  <br>GLACE BROYÉE | 20-30 secs |

## MOUTURE À SEC

Veillez noter que moudre des ingrédients durs comme les épices, les noix, le sucre, le café, les grains, etc. égratignera et causera de l'opacité sur les parois internes du récipient.

Ce résultat découlant de la mouture de tels ingrédients est purement esthétique et n'affectera aucunement la performance du récipient.

Évitez de trop traiter les épices, car les huiles essentielles qu'elles contiennent, combinées à la chaleur, peuvent endommager la surface du récipient.

| ALIMENTS                                   | PRÉPARATION & USAGE                                                                                                                             | QUANTITÉ                                     | FONCTIONS          | DURÉE        |
|--------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------|--------------------|--------------|
| Chapelure de pain                          | Retirer la croûte. Couper le pain en cubes de 2½ cm. Utiliser pour paner, farcir ou dans les boulettes ou galettes de viande.                   | 120-400 g (jusqu'à 5 tranches)               | MIX (mélanger)     | 20-30 sec    |
| Mayonnaise                                 | Mélanger le jaune d'œuf, la moutarde et le vinaigre ou jus de citron. Verser l'huile en filet par le couvercle. Utiliser pour les vinaigrettes. | Jusqu'à 4 jaunes d'œufs et 2 tasses d'huile. | Programme MÉLANGER | 1 min 30 sec |
| Fromages durs (comme Parmesan et Pecorino) | Couper en cubes de 3 cm. Utiliser dans les sauces crémeuses et les pâtes.                                                                       | Maximum 250 g                                | CHOP (hacher)      | 15-25 sec    |
| Crème                                      | Fouetter les pics fermes. Si désiré, ajouter le sucre ou la vanille avant de mélanger.                                                          | 240-600 ml 1-2½ tasses                       | CHOP (hacher)      | 25-60 sec    |

Ce tableau est à titre indicatif seulement.



## Entretien & nettoyage

### Récipients et couvercles

Dans le but de garder votre mélangeur propre et d'éviter que les aliments ne sèchent sur les lames, récipients ou couvercles, suivez la procédure ci-dessous dès que possible après utilisation :

- Rincez les récipients et les couvercles pour enlever les restes d'ingrédients.
- Récipient de 2 litres.
- Ajoutez 4 tasses (1L) d'eau chaude, puis appuyez sur la touche AUTO NET. Si les ingrédients épais ou collants nécessitent un nettoyage supplémentaire, ajoutez quelques gouttes de détergent à vaisselle liquide.
- Rincez le récipient et le couvercle ou lavez-les séparément à l'eau chaude savonneuse avec un chiffon souple ou un goupillon.



### AVERTISSEMENT

Les huiles contenues dans le zeste d'agrumes peuvent endommager le matériau du récipient de votre mélangeur s'il est exposé au zeste trop longtemps. Nettoyez toujours le récipient de votre mélangeur immédiatement après avoir traité le zeste d'agrumes.

### Désinfection

La solution désinfectante recommandée est la suivante : 1½ c. à thé (7,5 ml) de javellisant domestique dans 2 pintes/2 L d'eau propre et froide. Mélangez le tout selon les instructions indiquées sur le contenant du javellisant. Pour désinfecter, suivez les étapes suivantes :

1. Après avoir effectué le cycle d'autonettoyage selon les instructions ci-dessus, versez la moitié (1 pinte/1 L) de la solution désinfectante dans le récipient. Fixez le couvercle et le bouchon-mesure et appuyez sur AUTO NET pour exécuter un cycle de désinfection.
2. Laissez reposer 1 minute, puis jetez la solution.
3. Pour désinfecter tous les couvercles, la spatule/racloir et le pilon, faites les tremper 2 minutes dans 1 pinte (1 L) de solution désinfectante.
4. Remplacez le récipient vide et le son couvercle sur le socle du mélangeur et faites fonctionner à la vitesse manuelle MIX durant 10-20 secondes pour assécher les lames.
5. Ne pas rincer après la désinfection. Laissez l'appareil à l'air libre avant de le ranger. Vous le rincerez à l'eau propre avant la prochaine utilisation.

### Socle motorisé

Pour nettoyer le socle motorisé, essuyez-le avec un chiffon doux et humide, puis séchez-le soigneusement. Essuyez les particules d'aliments laissées sur le cordon d'alimentation.

### Produits de nettoyage

N'utilisez pas de tampons à récurer ou nettoyeurs abrasifs sur le socle motorisé ou le récipient, car ils pourraient égratigner la surface. Utilisez seulement de l'eau chaude savonneuse et un chiffon doux.

### Lave-vaisselle

Le récipient du mélangeur, le pilon, le racloir et tous les couvercles peuvent être lavés au cycle standard du lave-vaisselle. Le récipient peut être placé sur le plateau inférieur, cependant le gobelet/mélangeur personnel, son système de lames et tous les couvercles doivent être placés sur le plateau supérieur seulement.

### **Taches tenaces et odeurs**

Les aliments à forte odeur comme l'ail, le poisson et certains légumes comme les carottes peuvent laisser une odeur ou tacher le récipient du mélangeur, et les couvercles. Pour éliminer les taches ou odeurs, laissez tremper ces pièces pendant 5 minutes dans l'eau chaude savonneuse, puis lavez-les à l'eau tiède et un détergent doux. Bien rincer et sécher à fond. Rangez le récipient sans le couvercle.

### **Rangement**

Rangez votre mélangeur à la verticale avec le récipient assemblé sur le socle motorisé ou à côté. Ne placez rien sur le dessus. Pour laisser l'air circuler, retirez le couvercle.

### **Mouture à sec**

Veillez noter que moudre des ingrédients durs comme les épices, les noix, le sucre, le café, les grains, etc. égratignera et causera de l'opacité sur les parois internes du récipient.

Ce résultat découlant de la mouture de tels ingrédients est purement esthétique et n'affectera aucunement la performance du récipient.



## Guide de dépannage

---

### Le moteur ne démarre pas ou la lame ne tourne pas

- Vérifiez si le récipient et le couvercle sont bien en place.
- Vérifiez si la fiche d'alimentation est bien insérée dans la prise murale.
- Vérifiez si la touche **MARCHE | ARRÊT** et la touche de fonction sélectionnée s'allument.

---

### Les aliments sont hachés inégalement

- Utiliser le pilon durant le mélange pour faciliter la circulation des ingrédients.
- Réduire la vitesse pour que les lames puissent saisir les aliments.
- Cela peut se produire lors du mélange d'une trop grande quantité d'aliments. Réduire la quantité et mélanger par portions.
- Les ingrédients sont peut-être trop gros. Les couper en plus petits morceaux. Pour de meilleurs résultats, leur format ne devrait pas excéder 2 cm.

---

### Les aliments sont hachés trop fin ou aqueux

- Mélanger un peu moins longtemps ou à des vitesses plus basses.
- Pour un contrôle accru, utiliser la fonction **PULSER | GLACE BROYÉE**.

---

### Les aliments collent à la lame et au récipient

- Le mélange est peut-être trop épais. Ajouter un peu de liquide et/ou utiliser une vitesse plus basse.

---

### Le mélangeur est surchargé

- Ce mélangeur possède une fonction de protection du moteur qui le protège contre les surchauffes et/ou la surintensité. Lorsque cette protection est activée, le message **OVERLOAD PROTECTION** (protection contre les surcharges) clignotera sur l'écran ACL et le mélangeur ne pourra fonctionner.
  - Si le message **OVERLOAD PROTECTION** apparaît, éteindre le mélangeur (touche **MARCHE | ARRÊT**) et le débrancher. Appuyer sur le bouton **RESET** qui se trouve sous l'appareil et réinitialiser le mélangeur. Attendre quelques minutes, puis le rebrancher et le faire redémarrer.
  - Si le message **OVERLOAD PROTECTION** clignote toujours, répéter l'opération et laisser le mélangeur refroidir au moins 20-30 minutes. Une fois le message disparu, l'appareil sera prêt à être réutilisé.
  - Nous vous recommandons de mélanger par petites portions ou couper les ingrédients en plus petits morceaux.
-



Notes



Notes

# *the Super Q™ Pro*

Libro de instrucciones – CBL920



ES-MX MANUAL DE INSTRUCCIONES

**Breville®** | Commercial



## Contenido

- 2 Breville | Commercial recomienda anteponer la seguridad
- 9 Componentes
- 11 Funciones
- 13 Consejos
- 15 Tabla de mezclas (Jarra)
- 17 Cuidado y limpieza
- 19 Solución de problemas

## BREVILLE | COMMERCIAL RECOMIENDA ANTEPONER LA SEGURIDAD

**En Breville somos muy conscientes de lo importante que es la seguridad.**

**La seguridad es nuestra prioridad a la hora de diseñar y fabricar productos para clientes como usted. En pos de su seguridad, le pedimos que ejerza suma precaución al usar cualquier aparato eléctrico y que cumpla con las siguientes precauciones.**

## CONSIDERACIONES IMPORTANTES

### ANTES DE USAR ESTE EQUIPO, LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES Y GUÁRDELAS PARA FUTURAS CONSULTAS

- Retire y deseche todos los materiales de empaque y adhesivos antes del primer uso.
- Para evitar el peligro de asfixia en niños pequeños, retire y deseche de forma segura la cubierta protectora instalada en el enchufe.
- No use el equipo en un vehículo terrestre o marítimo en movimiento, al aire libre o para otro fin distinto al previsto. El mal uso puede causar lesiones.
- Supervise atentamente el uso de cualquier electrodoméstico por niños o en su presencia.

- Este equipo puede ser utilizado por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia y conocimiento si se les ha dado supervisión o instrucciones sobre el uso del equipo de manera segura y si comprenden los riesgos involucrados.
- No use el equipo cerca del borde de una mesa o mostrador. Asegúrese de que la superficie esté nivelada, limpia y libre de agua y otras sustancias. Tenga presente que la vibración durante el uso puede hacer que el equipo se mueva.
- No deje el equipo cerca o sobre un quemador eléctrico o a gas, ni donde pueda tocar un horno u otra superficie caliente.
- No permita que el cable cuelgue del borde de un mostrador o que se enrede.
- Para evitar descargas eléctricas, no sumerja el cable de alimentación, el enchufe o el motor en agua u otros líquidos.
- Este equipo cuenta con un cable de alimentación compuesto por un cable de conexión a tierra y un enchufe de conexión a tierra. El equipo debe estar conectado utilizando un tomacorriente que disponga de una conexión a tierra apropiada de 3 agujeros. Si se produce una falla eléctrica, la conexión a tierra reduce el riesgo de una descarga eléctrica.
- Si la toma de corriente es un tomacorriente de pared estándar de 2 clavijas, es su responsabilidad personal y obligación reemplazarlo por un tomacorriente de pared de 3 clavijas debidamente conectado a tierra. Por ningún motivo corte o retire la tercera clavija (tierra) del cable de alimentación ni use un adaptador.

- Para evitar el posible peligro de que la licuadora arranque por sí sola debido al reinicio accidental del protector de sobrecarga en el motor, no conecte un dispositivo de conmutación externo (como un temporizador) ni conecte la licuadora a un circuito que pueda encender y apagar regularmente el aparato.
- No use el equipo si presenta daños en el cable de alimentación o el enchufe, si ha dejado de funcionar correctamente o si sufrió algún tipo de daño o caída. Suspenda inmediatamente el uso del equipo y visite [www.BrevilleCommercial.com](http://www.BrevilleCommercial.com) o contacte al Centro de servicios de Breville | Commercial para que lo examinen, reparen o ajusten.

## CONSIDERACIONES PARA SU LICUADORA

- Lave la jarra de la licuadora con agua jabonosa tibia antes del primer uso.
- Use solo la jarra y la tapa que se incluyen con esta licuadora. El uso de aditamentos, tales como jarras de vidrio o accesorios no fabricados o indicados por Breville | Commercial, puede provocar un riesgo de incendio, descarga eléctrica o lesiones.
- Siempre asegúrese de que la licuadora esté correctamente ensamblada antes de usarla. La tapa debe estar firmemente asegurada a la jarra antes de la operación para asegurar que el contenido interno no se escape, rocíe o se desborde.
- Siempre asegúrese de que el equipo esté ensamblado tal como se indica en las instrucciones antes de

- usarlo. El uso del equipo sin estar ensamblado correctamente puede causar un funcionamiento inapropiado del producto, ocasionar daños al producto o constituir un riesgo de seguridad que podría derivar en lesiones personales.
- Si el motor no está siendo capaz de procesar una carga pesada, no use el equipo continuamente durante más de 10 segundos a la vez. Permita que el motor descanse durante 1 minuto entre usos al procesar cargas pesadas. Tenga en cuenta que ninguna de las recetas en este manual de instrucciones se considera como to una carga pesada.
  - No deje la licuadora sin supervisión mientras está en uso.
  - La luz intermitente indica que el equipo está listo para funcionar. Evite cualquier contacto con cuchillas o partes móviles.
  - Mantenga las manos, dedos, cabello y ropa alejados de la licuadora mientras se encuentre funcionando. Siempre apague la licuadora y desenchúfela del tomacorriente antes de manipular lo que esté en su interior.
  - Tenga cuidado al manipular la jarra de la licuadora, ya que las cuchillas son muy afiladas. Tenga cuidado tanto al vaciar como al limpiar la jarra de la licuadora. La manipulación inapropiada de las cuchillas puede causar lesiones.
  - No retire la jarra de la base del motor mientras la licuadora esté en uso.
  - La licuadora tiene como fin la preparación de comidas o bebidas. No use la licuadora para otro fin que no sea preparar alimentos o bebidas. No haga funcionar la licuadora sin ingredientes en la jarra.

- Nunca intente hacer funcionar el equipo ni con cuchillas dañadas ni cuando haya utensilios u otros objetos dentro de la jarra.
- Para reducir el riesgo de lesiones graves a las personas o daños a la licuadora, mantenga las manos y los utensilios fuera de la jarra mientras está en funcionamiento. Puede usar el raspador y el prensador provistos siempre y cuando la tapa esté en su lugar.
- Nunca mezcle líquidos hirviendo. Permita que la temperatura baje antes de ponerlos en la jarra.
- Tenga cuidado si se vierte líquido caliente en la licuadora, ya que puede salir expulsado de la jarra debido a la adición repentina de vapor.
- Al mezclar líquidos calientes, asegúrese de que el vaso medidor interno esté en su lugar. El vaso lo protegerá de posibles salpicaduras de líquidos calientes durante la mezcla, e incluye ventilaciones diseñadas para liberar presión y así evitar la acumulación de vapor.
- Al mezclar líquidos calientes, no exceda el máximo para líquidos calientes de 1.2 L (40 onzas).
- Tenga cuidado al quitar la tapa después de mezclar líquidos calientes, ya que pueden formarse trampas de vapor en el líquido y ser expulsadas de la jarra.
- Tenga en especial consideración que el límite de capacidad se reduce si se mezclan ingredientes calientes. El incumplimiento de estas instrucciones puede causar lesiones personales como quemaduras por líquidos calientes.
- Nunca use accesorios o partes que no se suministren con este producto o que Breville | Commercial no haya autorizado para usar en este producto.

El incumplimiento de estas instrucciones puede causar un funcionamiento incorrecto del producto, daños, o incluso poner en riesgo la seguridad.

- Si va a utilizar accesorios opcionales autorizados por Breville | Commercial con este producto, lea todas las instrucciones suministradas con el accesorio, además de las instrucciones contenidas en este manual.
- No ponga la jarra en condiciones de calor o frío extremas. Por ejemplo, no ponga la jarra fría en agua caliente, o viceversa.
- Siempre apague la licuadora y desenchúfela del tomacorriente antes de moverla, limpiarla o guardarla.

## **ENCHUFE BREVILLE ASSIST™**

Su equipo Breville | Commercial incluye el práctico enchufe Assist™, cuyo diseño con un orificio para el dedo permite desconectar el equipo de la toma de corriente de manera sencilla.

## **INSTRUCCIONES DEL CABLE DE ALIMENTACIÓN CORTO**

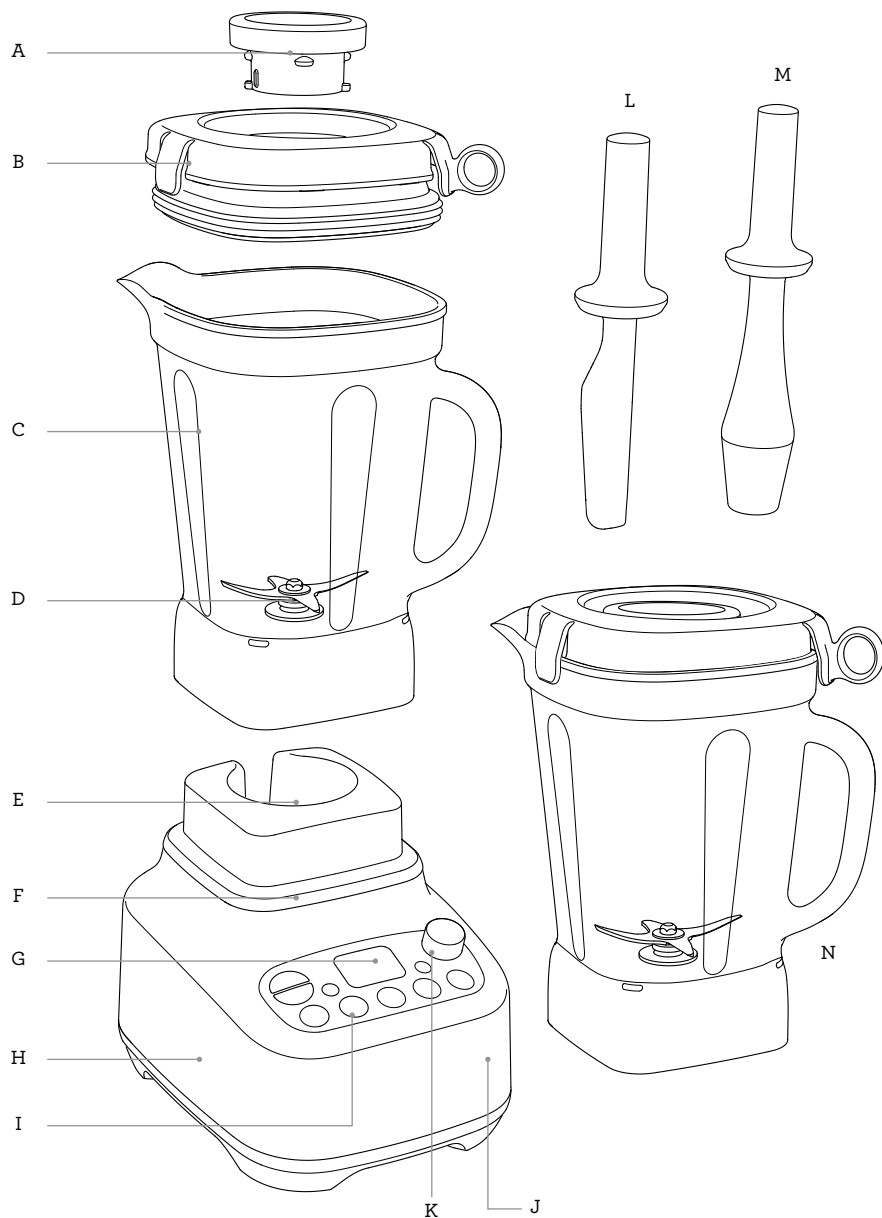
Su equipo Breville | Commercial está equipado con un cable de alimentación corto para disminuir el riesgo de lesiones a personas o daños a la propiedad que pudieran suceder si alguien lo tira, se tropieza con él o si se enreda con otro cable más largo.

Si se usa un cable de extensión, (1) la clasificación eléctrica marcada del juego de cables o de la extensión debe al menos igualar la clasificación eléctrica del equipo, (2) el cable debe disponerse de tal forma que no caiga sobre una superficie donde un niño pudiera tirar de él o tropezar accidentalmente y (3) el cable de extensión debe incluir un enchufe de conexión a tierra de 3 clavijas.

## **GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES**



## Componentes



## Datos técnicos

120 V ~60 Hz 1 800 W

- A. Vaso medidor interno**  
Extraíble para poder agregar ingredientes rápidamente.
- B. Tapa de alto rendimiento**  
Soporta altas velocidades y está diseñada para ventilar vapor y evitar salpicaduras.
- C. Jarra libre de BPA\* de 2 L**  
Resistente a golpes, a prueba de roturas y apta para lavavajillas.
- D. Sistema de cuchillas y recipiente extra anchos y de alta resistencia**  
Diseñado con 4 potentes cuchillas de acero inoxidable contorneadas a la base de la jarra para obtener la máxima potencia de corte y los mejores resultados de procesamiento posibles hasta sin líquido.
- E. Acoplamiento de metal de alta resistencia**  
Para un rendimiento resistente y duradero en condiciones exigentes.
- F. Motor de 1 800 W de alta resistencia**  
Su gran capacidad de torque y potencia a gran velocidad se combinan para obtener resultados sobresalientes.
- G. Indicador LCD con temporizador**  
Con cuenta regresiva para configuraciones preprogramadas y cuenta progresiva para configuraciones de marcación rápida.
- H. Base de larga duración**
- I. 5 programas preestablecidos**  
Optimice las capacidades de la licuadora para picar hielo, hacer batidos, batidos verdes, postres congelados y sopas.
- J. Protección contra sobrecarga**  
Termofusible reinicial para proteger el motor.
- K. Control de velocidad manual**  
Amplio rango de velocidad que va desde revolver muy lento, hasta un pulverizado de alta velocidad para un control preciso.

## ACCESORIOS

- L. Raspador**  
Diseñado para empujar los alimentos o para retirar fácilmente los ingredientes después de mezclarlos. Siempre use el raspador con la tapa de la licuadora en su lugar (y habiendo retirado el vaso medidor interno).
- M. Prensador**  
Empuja la comida más densa directamente a las cuchillas para ayudar a hacer postres congelados, mantequillas de frutos secos y salsas. Siempre use el prensador con la tapa de la licuadora en su lugar y habiendo retirado el vaso medidor interno.
- N. Jarra libre de BPA\* de 2 L**  
Resistente a golpes, a prueba de roturas y apta para lavavajillas.

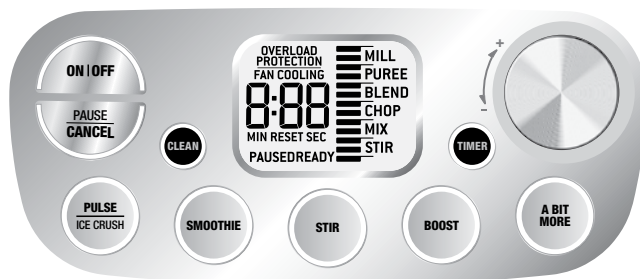
## MATERIAL DE COPOLIÉSTER

La jarra de esta licuadora está hecha con copoliéster, un polímero resistente y libre de BPA que se utiliza para fabricar productos para el hogar que pueden resistir el uso extremo y la limpieza repetida con lavavajillas. Los productos fabricados con copoliéster son resistentes a los golpes y a las roturas, y permanecen limpios y fuertes incluso después de cientos de ciclos en el lavavajillas.

\* Breville | Commercial declara que este producto está libre de BPA basándose en pruebas de laboratorio independientes realizadas para todos los materiales plásticos del producto que entran en contacto con alimentos, según el Reglamento (UE) n° 10/2011 de la Comisión Europea. Todas las partes que entran en contacto con comida están hechas con materiales libres de BPA.



## Funciones



### PRIMEROS PASOS

#### Modo Ready (Listo)

Presione el botón ON | OFF (Encendido | Apagado) para encender el equipo en el modo READY (Listo).

#### Modo inactivo

Después de 2 minutos de inactividad, la pantalla LCD se apaga y el botón ON | OFF (Encendido | Apagado) parpadea de color rojo.

Después de 5 minutos de inactividad, la licuadora se apaga. Presione el botón ON | OFF (Encendido | Apagado) para reactivar la licuadora.

### RECIPIENTES

Esta unidad cuenta con dos recipientes para mezclar. La base de la licuadora detecta automáticamente el recipiente y ajusta los tiempos de mezcla de los programas preestablecidos para optimizar los resultados de los alimentos.

#### Jarra de 2 L

La jarra se recomienda para grandes volúmenes de hasta 2 litros y se puede usar con todos los programas preestablecidos.

#### PAUSE / CANCEL (Pausar / Cancelar)

Para mezclar manualmente:

La primera pulsación pone en pausa la velocidad seleccionada.

La segunda pulsación cancela la velocidad seleccionada.

Gire el selector para comenzar a mezclar nuevamente.

Para mezclar con programas:

La primera pulsación pone en pausa el programa seleccionado.

La segunda pulsación cancela el programa seleccionado.

Presione el botón del programa para iniciarlo nuevamente.

## OPERACIÓN MANUAL

### Selector de control de velocidad

Gire el selector de control de velocidad en el sentido de las manecillas del reloj para seleccionar una de las 12 configuraciones de velocidad, desde revolver a velocidad lenta a pulverizar a velocidad muy rápida.

Para detener la mezcla, gire el selector de control de velocidad en contra de las manecillas del reloj hacia la posición READY (Listo).

La licuadora está programada para permitir que las velocidades manuales funcionen durante un total de 6 minutos (para la jarra de 2 L).



### ADVERTENCIA

Nunca mezcle líquidos hirviendo. Permita que los alimentos se enfríen a temperatura ambiente antes de ponerlos dentro de la jarra de la licuadora.

## PROGRAMAS PREDETERMINADOS

### PULSE | ICE CRUSH (Pulso | Triturar hielo)

Un programa de pulsos continuos diseñado para cortar alimentos hasta lograr una consistencia uniforme o triturar hielo.

### SMOOTHIE (Batido)

Para batidos a base de productos lácteos. Una combinación de velocidades y pulsos que está diseñada para combinar y airear los ingredientes del batido y así formar una textura suave y cremosa.

### STIR (Revolver)

Este programa evita la función de arranque/parada intermitente de la mezcla manual a baja velocidad. Está diseñado para mezclar constantemente a baja velocidad cuando se hacen emulsiones o se trabaja con volúmenes bajos de líquido.

## BOOST (Intenso)

Un programa de un solo toque para alcanzar rápidamente la velocidad máxima y mezclar el contenido hasta obtener una consistencia fina. Utilice el prensador para obtener mejores resultados.

### A BIT MORE™

El programa A BIT MORE™ (un poco más) está diseñado para producir una textura ligeramente más fina en las mezclas gruesas y finas o para incorporar condimentos después de la degustación sin mezclar en exceso.

## CLEAN (Limpieza)

Úselo para eliminar la mayoría de los ingredientes de las paredes y cuchillas de la licuadora. Agregue 4 tazas de agua jabonosa tibia a la jarra de la licuadora y presione el botón CLEAN (Limpieza). Para ingredientes más pegajosos, espesos o difíciles de limpiar, agregue ½ cucharadita de líquido lavaplatos para aumentar el poder de limpieza. Para obtener mejores resultados, limpie la jarra de la licuadora de esta manera inmediatamente después de su uso.

## TIMER (Temporizador)

Un selector de precisión de la velocidad le permite al usuario encontrar la velocidad de batido perfecta junto con un temporizador incorporado de 6 minutos que detendrá automáticamente la mezcla.



### NOTA

Si la licuadora está funcionando y presiona un botón de otra función preestablecida, cambiará a ese programa sin detenerse. Si se está ejecutando un programa y presiona el mismo botón del programa, el temporizador y la licuadora se pausarán. Para reanudar, presione el botón del mismo programa nuevamente.



## Consejos

- El vaso medidor interno se puede quitar para agregar aceites, líquidos u otros ingredientes durante el proceso de mezcla. Se debe tener mucho cuidado, ya que, dependiendo del volumen de la mezcla y las velocidades de operación, se pueden provocar salpicaduras desde la tapa. No recomendamos quitar el vaso medidor interno cuando se está mezclando líquidos calientes.
- No sobrepase la marca del límite máximo cuando agregue alimentos o líquidos a la licuadora.
- Haga funcionar la licuadora solo durante el tiempo necesario; no mezcle demasiado los ingredientes.
- Use el botón PULSE | ICE CRUSH (Pulso | Triturar hielo) cuando los alimentos sean muy densos o gruesos para que circulen dentro de la jarra de la licuadora.
- Los accesorios para raspar y prensar se pueden usar mientras se mezcla quitando el vaso medidor interno. Siempre asegúrese de que la tapa principal permanezca firmemente en su lugar.
- Los ingredientes pueden adherirse a los lados de la jarra de la licuadora. Para empujar los alimentos hacia las cuchillas con la tapa principal puesta (pero sin el vaso medidor interno), use el raspador provisto para raspar los lados de la jarra y continúe licuando.
- Si se derrama humedad o líquido sobre la base del motor durante la mezcla, apague la licuadora y desenchúfela del tomacorriente. Retire la jarra de la licuadora y limpie la base del motor inmediatamente con un paño seco o una toalla de papel.
- La cantidad óptima de cubitos de hielo que la licuadora puede procesar en la jarra es de 225 g. Esto equivale aproximadamente a 10 cubitos de hielo.
- La licuadora se apagará automáticamente si ha estado funcionando durante 6 minutos en el modo manual con la jarra. Esta es una medida de seguridad para proteger el motor.
- Las mezclas más gruesas se hacen puré de manera más eficiente si la jarra está llena a un cuarto o a la mitad de su capacidad.
- No use utensilios de metal, ya que pueden dañar las cuchillas o la jarra de la licuadora.
- Los dátiles y otras frutas deshidratadas pueden variar en su dureza y contenido de humedad. Si agrega frutas secas a los batidos, use el prensador durante los primeros 15-20 segundos en los programas SMOOTHIE (Batido).
- Para hacer leches de frutos secos, agregue de 1 a 2 tazas de frutos secos crudos o remojados y escurridos. Agregue de 3 a 4 tazas de agua purificada y procese usando la función MILL (Pulverizar) durante 1 minuto. Cuele a través de una bolsa para hacer leches de frutos secos, muselina o gasa, sobre un tazón o jarra grande. Cierre la bolsa y exprima la pulpa en la bolsa para extraer tanta leche como pueda.
- ¿Remojar o no remojar los frutos secos? Esta es una preferencia personal. Las leches de frutos secos puede hacerse remojándolos o no, como es el caso de las almendras. Las almendras son una gran fuente de proteínas; sin embargo, contienen un compuesto natural que puede evitar que nuestras enzimas digieran los frutos secos de manera eficaz. Intente remojar los frutos secos durante la noche para ayudar a descomponer el compuesto. Siempre enjuague y drene las nueces remojadas antes de usar.
- Tostar los frutos secos antes de usarlos para hacer mantequilla permite que los aceites naturales se liberen durante la mezcla y enriquezcan el sabor. Algunos frutos secos, como las almendras y las avellanas, tienen un contenido de aceite más bajo. Si es necesario, agregue salvado de arroz, macadamias o aceite de coco al mezclar.

- La harina integral recién molida no se conserva tanto tiempo como las harinas comerciales. Esto se debe a que las capas internas del grano contienen abundantes aceites, los que pueden ponerse rancios con el tiempo debido a la exposición al calor y la humedad. Siempre guarde la harina en un recipiente hermético y en un lugar fresco y seco. La harina se puede almacenar en el refrigerador o congelador en climas húmedos o cálidos.
- El maíz, los frijoles de soya y algunas otras legumbres y granos secos varían en su contenido de humedad, y es posible que no circulen adecuadamente durante el molido. Use el raspador o prensador durante el molido para propiciar la circulación.
- Para retirar cualquier alimento que no se pueda quitar fácilmente del reverso de las cuchillas, vuelva a colocar la tapa y a encender la licuadora a alta velocidad durante 4-5 segundos para sacar los alimentos de debajo de las cuchillas.



## Tabla de mezclas (Jarra)

| COMIDA                                                                            | PREPARACIÓN Y USO                                                                                                                                  | CANTIDAD                                    | FUNCIONES                                          | TIEMPO         |
|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------|----------------------------------------------------|----------------|
| Granos y semillas                                                                 | Pulverice para hacer harina. Use la harina para hacer pan, masas de pizza, pasteles, muffins y masas de harina.                                    | 1½-3½ tazas<br>250-600 g                    | Velocidad de la función MILL (Pulverizar)          | 30-60 segundos |
| Frijoles secos, granos y maíz, como el trigo, los garbanzos y los granos de maíz. | Pulverice para hacer harina. Úsela para hacer pan, pasteles, muffins y hot cakes.                                                                  | 1¼-3 tazas<br>250-630 g                     | Velocidad de la función MILL (Pulverizar)          | 30-60 segundos |
| Espicias                                                                          | Para moler especias. Use especias enteras, a excepción de las ramas de canela que deben partirse por la mitad. Almacene en recipientes herméticos. | Mínimo<br>¼ de taza<br>8-16 ramas de canela | Velocidad de la función MILL (Pulverizar)          | 20-30 segundos |
| Frutos secos crudos                                                               | Para hacer harina de frutos secos. Úsela en pasteles, galletas y magdalenas.                                                                       | ½-2½ tazas<br>100-500 g                     | Velocidad de la función MILL (Pulverizar)          | 8-15 segundos  |
| Frutos secos tostados                                                             | Para hacer mantequillas de frutos secos o productos para untar.                                                                                    | 1½-3 tazas<br>300-500 g                     | Velocidad de la función PUREE (Puré) con prensador | 1 minuto       |
| Azúcar granulada                                                                  | Pulverice para hacer azúcar glas puro o azúcar en polvo.                                                                                           | 1-2 tazas<br>200-400 g                      | Velocidad de la función MILL (Pulverizar)          | 15-30 segundos |
| Verduras crudas                                                                   | Peladas y picadas en cubos de 2 cm. Picado muy fino. Use lo que picó para rellenos, salsas, guisos y estofados.                                    | 236 ml<br>225 g                             | Velocidad de la función CHOP (Picar)               | 4-6 segundos   |
| Galletas integrales/galletas                                                      | Rompa las galletas por la mitad. Mezcle para formar migajas. Use las migajas para hacer bases de pastel de queso.                                  | 236 ml<br>225 g                             | PULSE   ICE CRUSH (Pulso   Triturar hielo)         | 20-30 segundos |

## PULVERIZADO EN SECO

Tenga en cuenta que al moler ingredientes duros como especias, frutos secos, azúcar, café, granos, etc., las superficies internas de la jarra se pueden rayar y enturbiar. Esta es solamente una consecuencia estética de moler este tipo de ingredientes, y no afecta el rendimiento de la jarra.

Sin embargo, evite el procesamiento excesivo de especias. Los aceites esenciales que se encuentran en las especias, al ser expuestos al calor, pueden dañar la superficie de la jarra.

| COMIDA                                   | PREPARACIÓN Y USO                                                                                                                       | CANTIDAD                                    | FUNCIONES                             | TIEMPO               |
|------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------|---------------------------------------|----------------------|
| Migajas de pan                           | Retire las cortezas.<br>Corte el pan en cubos de 2½ cm. Úselo en capas de migajas, rellenos o en albóndigas y empanadas de carne.       | Hasta 5 rebanadas.<br>120–400 g             | Velocidad de la función MIX (Mezclar) | 20–30 segundos       |
| Mayonesa                                 | Mezcle la yema de huevo, la mostaza y el vinagre o el jugo de limón. Agregue aceite lentamente a través de la tapa. Úsela como aderezo. | Hasta 4 yemas de huevo y 2 tazas de aceite. | Programa STIR (Revolver)              | 1 min<br>30 segundos |
| Quesos duros (como parmesano y pecorino) | Corte en cubos de 3 cm. Úselos en salsas cremosas y platos de pasta.                                                                    | 133 ml<br>Máximo 250 g                      | Velocidad de la función CHOP (Picar)  | 15–25 segundos       |
| Crema                                    | Bata la crema hasta que se formen picos firmes. Si lo desea, agregue azúcar o vainilla luego de mezclar.                                | 1–2½ tazas<br>240–600 ml                    | Velocidad de la función CHOP (Picar)  | 25–60 segundos       |

Esta tabla de mezcla solo debe usarse como guía.



## Cuidado y limpieza

### Vasos y tapas

Siga estos pasos lo antes posible luego de usar el equipo para mantener limpias la jarra y la tapa. Esto evitará que se sequen los alimentos en las cuchillas, jarras y tapas.

- Enjuague la mayoría de los ingredientes de los recipientes y tapas.

### Jarra de 2 L

- Agregue 4 tazas (aproximadamente 1 L) de agua jabonosa tibia y presione el botón CLEAN (Limpieza). Si los ingredientes espesos o pegajosos siguen adheridos, agregue unas gotas de detergente líquido para platos.
- Enjuague la jarra y la tapa nuevamente o lave las partes por separado con agua jabonosa tibia y un paño suave o un cepillo para botellas.



### ADVERTENCIA

Los aceites de las cáscaras de los cítricos puede provocar daños al material de la licuadora si se deja que se asienten demasiado tiempo. Siempre limpie la jarra de la licuadora inmediatamente después de procesar la cáscara de los cítricos.

### Desinfectar

La solución desinfectante recomendada es 1½ cucharadita (7.5 ml) de cloro doméstico en 2 cuartos (2 litros) de agua limpia y fría, mezclada de acuerdo con las instrucciones recomendadas en el recipiente del blanqueador. Para desinfectar, siga los pasos a continuación:

1. Después de realizar el ciclo de limpieza automática según las instrucciones anteriores, agregue la mitad de la solución desinfectante recomendada (1 cuarto/1L) a la jarra. Asegure la tapa y la tapa interior y presione el botón CLEAN (Limpieza) para ejecutar un ciclo de limpieza desinfectante.
2. Déjelo actuar durante 1 minuto y luego vacíe la solución.
3. Para desinfectar todas las tapas, el raspador y el prensador, sumérjalos en 1 litro de la mezcla de solución desinfectante durante 2 minutos.
4. Ponga la jarra vacía y la tapa de nuevo en la base de la licuadora y mezcle a velocidad manual de 10 a 20 segundos para eliminar el exceso de humedad del área de la cuchilla.
5. No enjuague después de desinfectar. Deje secar al aire antes de almacenar. Enjuague con agua limpia antes del próximo uso.

### Base del motor

Para limpiar la base del motor, utilice un paño suave y húmedo y luego séquela completamente. Limpie cualquier resto de comida del cable de alimentación.

### Elementos de limpieza

No use esponjas abrasivas ni limpiadores para limpiar la base del motor o la jarra, ya que pueden rayar la superficie. Use solo agua jabonosa tibia con un paño suave.

## **Lavavajillas**

La jarra de la licuadora, el prensador, el raspador y todas las tapas son aptas para lavavajillas en un ciclo de lavado estándar. La jarra de la licuadora se puede poner en la rejilla inferior del lavavajillas; además de todas las tapas, solo se pueden lavar en la rejilla superior.

## **Manchas y olores de comida difíciles de remover**

Los alimentos de olor fuerte como el ajo, el pescado o algunas verduras como las zanahorias, pueden dejar olores o manchar la jarra de la licuadora, o las tapas. Para eliminarlos, remoje la jarra y la tapas de la licuadora durante 5 minutos en agua jabonosa tibia. Luego lave con un detergente suave y agua tibia y enjuague y seque bien. Guarde la jarra con la tapa abierta.

## **Almacenamiento**

Guarde la licuadora en posición vertical y ponga la jarra en la base del motor, o detrás de ella. No ponga nada encima. Mantenga la tapa cerrada para permitir que circule el aire.

## **Pulverizado en seco**

Tenga en cuenta que al moler ingredientes duros como especias, frutos secos, azúcar, café, granos, etc., las superficies internas de la jarra se pueden rayar y empañar.

Esta es solamente una consecuencia estética de moler este tipo de ingredientes, y no afecta el rendimiento de la jarra.



## Solución de problemas

---

### El motor no arranca o la cuchilla no gira

- Verifique que la jarra y la tapa de la licuadora estén en su lugar.
- Compruebe que el enchufe esté bien insertado en el tomacorriente.
- Verifique que el botón ON | OFF (Encendido | Apagado) esté iluminado.

---

### El equipo corta la comida de manera desigual

- Use el prensador al mezclar para ayudar a mover los ingredientes.
- Reduzca la velocidad para que las cuchillas tengan más posibilidades de agarrar la comida.
- Esto puede suceder cuando se agregan demasiados ingredientes a la vez. Pruebe una cantidad menor y agregue los alimentos en tandas si es necesario.
- Puede que los ingredientes sean demasiado grandes. Intente cortar en trozos más pequeños. Para obtener mejores resultados, los ingredientes se deben cortar en trozos que no sobrepasen los 2 cm.

---

### La comida está picada demasiado fina o es acuosa

- Intente mezclar por un período de tiempo más corto o en las velocidades más bajas.
- Use la función PULSE | ICE CRUSH (Pulso | Triturar hielo) para tener un mejor control.

---

### La comida se pega a la cuchilla y la jarra

- Puede que la mezcla sea demasiado densa. Intente agregar más líquido y/o use una velocidad más lenta para mezclar.

---

### Licuadora sobrecargada

- Esta licuadora tiene un sistema de protección de motor doble contra el sobrecalentamiento y/o el uso excesivo. Cuando se activa, el mensaje OVERLOAD PROTECTION (Protección de sobrecarga) parpadeará en la pantalla LCD y la licuadora no funcionará.
  - Si la licuadora está en funcionamiento, apáguela presionando el botón ON | OFF (Encendido | Apagado) del panel de control y luego desenchúfela. Debajo del equipo hay un botón rojo de reinicio. Presiónelo para reiniciar el equipo. Espere unos minutos, vuelva a enchufar y encienda la licuadora.
  - Si el mensaje OVERLOAD PROTECTION (Protección de sobrecarga) sigue parpadeando, repita el proceso y deje que la licuadora se enfríe por lo menos durante 20-30 minutos. Una vez que el mensaje OVERLOAD PROTECTION (Protección de sobrecarga) haya desaparecido de la pantalla, la licuadora estará lista para usarse nuevamente.
  - Recomendamos mezclar en tandas más pequeñas o cortar los ingredientes en trozos más pequeños.
-



Notas



Notas

# Breville® | Commercial

Breville, the Breville Commercial logo, and Super Q Pro are trademarks of Breville Pty Ltd. ("Breville") and Breville's products are distributed in the USA and Canada under license. Due to continued product improvement, the products illustrated/photographed in this booklet may vary slightly from the actual product. Copyright Breville Pty. Ltd. 2022.

Breville, le logo Breville et Super Q Pro sont des marques déposées de Breville Pty Ltd (« Breville ») et les produits Breville sont distribués aux États-Unis et au Canada sous licence. En raison des améliorations constantes apportées aux produits Breville, le produit illustré dans ce manuel d'instructions peut varier légèrement du produit réel. Droits d'auteur Breville Pty. Ltd. 2022.

Breville, el logotipo de Breville y Super Q Pro son marcas registradas de Breville Pty, Ltd. ("Breville") y los productos de Breville se distribuyen en Estados Unidos y Canadá en virtud de una licencia. Mejoramos nuestros productos continuamente, por lo que las ilustraciones/fotografías mostradas en este manual podrían variar ligeramente respecto del producto real. Copyright Breville Pty. Ltd. 2022.