

Breville®

the Breville Boss™

Instruction Booklet - Manuel d'instructions



BBL910XL

CONGRATULATIONS

on the purchase of your Breville product

Register online for product support
and exclusive offers.*

USA Consumers: www.brevilleusa.com

Canadian Consumers: www.breville.ca

*Registering is not a substitute for proof of purchase when submitting a Warranty Claim.

CONTENTS

- 4** Breville recommends safety first
- 8** Know your Breville product
- 10** Operating your Breville product
- 12** Hints & tips
- 15** Troubleshooting
- 16** Care & cleaning
- 17** Recipes
- 30** French

We design and manufacture our products with your safety foremost in mind. We ask that you exercise a degree of care when using any electrical appliance and adhere to the following precautions.

IMPORTANT SAFEGUARDS FOR ALL ELECTRICAL APPLIANCES



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.
- This appliance is for household and commercial use. 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. Stop use immediately and contact Breville by phone or email for replacement or repair.

**CALIFORNIA
PROPOSITION 65:**

(Applicable to California residents only).

This product contains chemicals known to the State of California to cause cancer, birth defects or other reproductive harm.

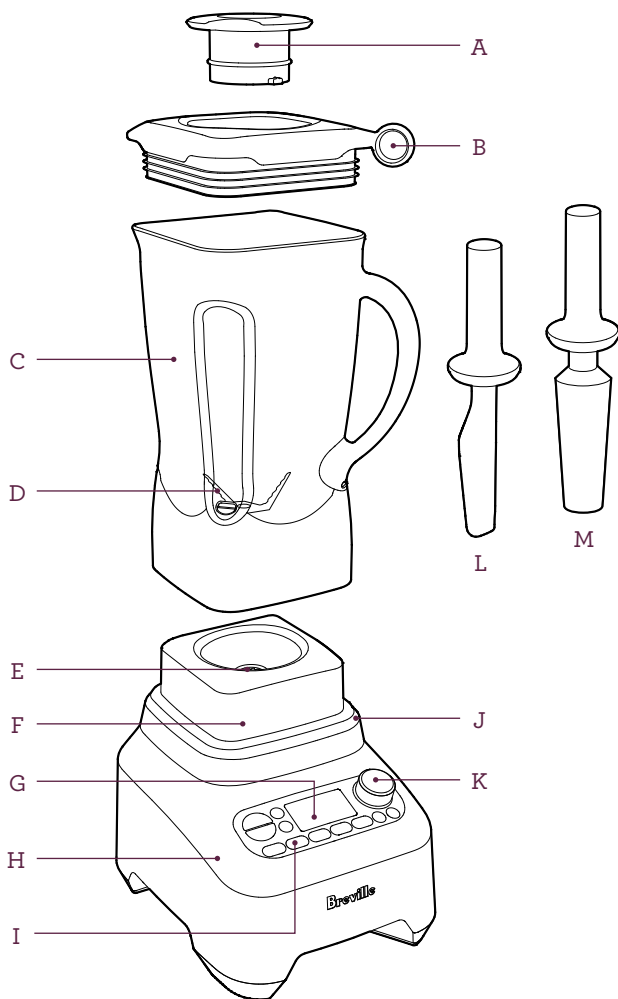
SAFEGUARDS FOR YOUR BLENDER

- 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 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.
- 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 spatula and food pusher 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 1.2 liters.
- Be careful removing the lid after blending hot liquids, as steam traps can form in the liquid and be ejected out of the jug.
- 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.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

KNOW YOUR BREVILLE PRODUCT



A. Inner measuring cap

Remove to add ingredients while blending.

B. High performance lid

Withstands high velocity tasks, and is designed to vent steam and prevent splatter.

C. 2.0 Liter BPA-free Tritan™ jug

Impact resistant, shatter proof and dishwasher safe.

D. ProKinetix® extra-wide, heavy duty blade and bowl system

Designed with 3 powerful stainless steel blades contoured to the base of the jug for maximum cutting power and processing results including liquid-free processing. The wide blades create the Kinetix® motion, and eliminate food traps.

KNOW YOUR BREVILLE PRODUCT

- E. Heavy duty metal coupling**
For durable and long lasting performance under demanding conditions.
- F. Heavy duty 1500W motor**
High velocity power combined with high torque for outstanding results.
- G. LCD timer and display panel**
Counts down for pre-programmed settings, and counts up for speed dial settings.
- H. Durable die-cast metal base**
- I. 5 preset programs**
Optimize the blender's capabilities for crushing ice, smoothies, green smoothies, milling and soup.
- 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 spatula**
Designed to push food down from the walls, or for easily removing ingredients after blending.
- M. Frozen desert wand**
Helps make frozen desserts by pushing thick foods directly into the blades.

Eastman Tritan™ Copolyester

This blender jug is made with Eastman Tritan™ 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 Tritan™ are impact resistant and shatter resistant and stay clear and durable even after hundreds of cycles in the dishwasher.

Breville Assist™ Plug

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



GETTING STARTED

ON | OFF

The ON | OFF button powers the unit into READY mode.

READY mode

The blender will default to MANUAL.

MANUAL FEATURES

Speed control dial

There are 12 speed settings from STIR through to MILL.

STIR mixes more delicate foods with a slow stirring motion and light pausing to fold ingredients together.

MILL is the fastest setting, and is ideal for milling nuts, grains and seeds.

The blender is programmed to allow manual speeds to run for 6 minutes before automatically stopping.

PAUSE | PLAY ►||

Pauses and holds the speed and timer for up to 2 minutes. Press PAUSE | PLAY again to resume.

It is also activated if the jug is removed from base during use. Replace jug, and press PAUSE | PLAY again to resume.

Repeat function

If the START | CANCEL button is pressed when using the manual speed dial, or if the timer finishes, the current speed setting will be held for 2 minutes to allow a quick repeat of the cycle.

Pressing the START | CANCEL button will re-start this cycle.

If you want to clear the previous speed from the memory, press and hold the START | CANCEL button for 2 seconds.

Sleep

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

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

Count-up timer

If the timer isn't set, the blender timer counts up in seconds as it blends. When using the timer this way, the blender will stop after 6 minutes, or you can cancel blending manually.

Count-down timer

The alternative to running the blender in count-up mode is to set the blending time before starting.

PRESET PROGRAMS

PULSE | ICE CRUSH (60 seconds)

Optimized to crush ice, and has an intelligent sensor to stop the motor when ice is done. This cycle is also ideal for processing other foods that need sudden bursts of power.

SMOOTHIE (60 seconds)

Optimized to combine and aerate frozen and liquid ingredients together. The SMOOTHIE function has a unique processing technique that blends the denser ingredients at lower speed, then increases in speed as ingredients thicken. This will happen several times while blending smoothies. The programming also circulates the ingredients for maximum aeration and a creamy texture.

GREEN SMOOTHIE (60 seconds)

Optimized to break down whole hard ingredients like fruits, leafy greens and seeds, and allows them to blend together with other soft and liquid ingredients.

FROZEN DESSERT (60 seconds)

Optimized to break down and combine frozen ingredients quickly. Use the frozen dessert wand for best results.

SOUP (6 minutes)

This preset program runs for 6 minutes to blend and heat ingredients to make soups. The program has a slow start to combine ingredients before running at high speed, and ends with a couple of stirs to release any steam bubbles that may have formed in the soup.

Do not exceed 1.2 liters when blending hot liquids.



WARNING

Never blend boiling hot liquids. Allow temperature to drop before putting into the jug for blending.

AUTO CLEAN | SMOOTHIE

Use to remove most of the ingredients off the blender walls and blades. Add 2 cups (500ml) warm soapy water, and press the AUTO CLEAN button. For harder to clean, sticky or thick ingredients, add ½ teaspoon of dish liquid detergent for extra cleaning power. For best results, run the auto clean cycle immediately after use.

Note:

If the blender is running and you press a different preset button, it will switch to that program without stopping.

HINTS & TIPS

- If the volume (while blending) is below the maximum line, the inner measuring cap can be removed and oils/liquids can be added while blender is in use.
- 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 spatula and frozen desert wand can be used during blending by removing the inner measuring cap. Always make sure the main lid stays firmly in place.
- Do not exceed the maximum mark when adding foods and liquids into the blender.
- 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 spatula provided to scrape down the sides of the jug, and continue blending.
- If any moisture or liquid appears 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.
- To stop blending at any time or during one of the programs, press the START | CANCEL button.
- A speed or function can be selected at any time, even while the blender is running. Press the new speed or program, and the blender will change operation immediately.
- The maximum amount of ice cubes that the blender can process is 250g (approx. 1 standard ice tray).
- Thicker mixtures puree more efficiently if the jug is $\frac{1}{4}$ to $\frac{1}{2}$ full.
- When the blender has been running for 2 minutes in manual mode, it will automatically turn off. This is a safety feature to protect the motor.
- Do not use metal utensils, as they may damage the blades or blender jug.

HINTS & TIPS

BLENDING CHART

FOOD	PREPARATION & USAGE	QUANTITY	FUNCTIONS	TIME
Grains & seeds	Mill into flour. Use in bread, pizza doughs, cakes, muffins and flour batters.	250 – 500g 1¼ – 2½ cups	MILL speed	30 - 60 seconds
Dried beans, grains & corn e.g. wheat, garbanzo beans, corn kernels	Mill into flour. Use for breads, cakes, muffins, pancakes.	250 – 500g 1¼ – 2½ cups	MILL speed	1 min 30 sec
Spices	To make ground spices. Use whole spices except for cinnamon quills that need to be broken half. Store in airtight containers.	55 – 115g ½ – 1 cup 8 – 16 cinnamon sticks	MILL speed	1 min 30 sec
Raw nuts	To make nut meal. Use in cakes, cookies and muffins.	150 – 300g 1 – 2 cups	MILL speed	20 – 30 seconds
Toasted nuts	To make nut butters and spreads.	300 – 450g 2 – 3 cups	MILL speed with scraper	1 minute
Granulated sugar	Mill to make pure icing sugar or powdered sugar.	200g 1 cup or 7 oz	MILL speed	15 seconds
Raw vegetables	Peel and cut into ¾ inch (2cm) cubes. Finely chopped. Use for stuffing, filling, bolognaise, stews and casseroles.	225g 8oz	CHOP speed	5 – 10 seconds
Graham crackers /cookies	Break cookies in half. Blend to form crumbs. Use for cheesecake crusts.	225g 8oz	PULSE ICE CRUSH	6 – 10 pulses

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.

HINTS & TIPS

FOOD	PREPARATION & 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.	120g (up to 3 slices)	CHOP speed	20 – 30 seconds
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 2 cups of oil.	MIX speed	1 min 30 sec
Hard cheeses (like Parmesan and Pecorino)	Cut into 1½ inch (3cm) cubes. Use in creamy sauces, pasta dishes.	130g 4½ ounces	CHOP speed	15-20 seconds
Cream	Whip cream to firm peaks. Add sugar or vanilla before blending, if desired.	300 – 600ml 1¼ - 2½ cups	MILL speed	10 seconds

This blending chart should be used as a guide only.

TROUBLESHOOTING

PROBLEM	EASY SOLUTION
Motor doesn't start or blade doesn't rotate	<ul style="list-style-type: none"> • Check the blender jug and lid are securely in place. • Check the ON OFF button and selected function button is illuminated. • Check that the power plug is properly inserted into the power outlet.
Food is unevenly chopped	<ul style="list-style-type: none"> • 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 ¾inch (2cm).
Food is chopped too fine or is watery	<ul style="list-style-type: none"> • Try blending for shorter period of time. Use the PULSE ICE CRUSH function for better control.
Food sticks to blade and jug	<ul style="list-style-type: none"> • The mixture may be too thick. Try adding more liquid and/or using a slower speed for blending.
Blender Overloaded	<ul style="list-style-type: none"> • This blender has a motor protection feature 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. Wait a few minutes then re-plug and power ON the blender. • If OVERLOAD PROTECTION is still flashing, repeat and leave the blender 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.

Cleaning the jug and lid

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

1. Rinse most of the ingredients off the jug and lid.
2. Add 2 cups (500ml) of warm water and press the AUTO CLEAN button. If thick or sticky ingredients require extra cleaning power add a few drops of dish liquid detergent.
3. Rinse the jug and lid again and/or wash separately in warm soapy water with a soft cloth or bottle brush.

Sanitizing

The recommended sanitizing solution is 1.5 tsp (7.5ml) of household bleach in 2qt (8 cups / 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 (4 cups / 1L) of the recommended sanitizing solution to the jug. Secure the lid and inner lid and press AUTO CLEAN to run a sanitizing clean cycle.
2. Allow to stand for 1 minute, then empty solution.
3. Soak lid, inner lid (also scraper spatula and frozen dessert wand if used) in the remaining second half 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. Wipe the exterior of the lid, jug and base with a soft cloth dampened with the sanitizing solution.
6. 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 and lid can be washed in the dishwasher on a standard wash cycle. Jug can be placed on the bottom shelf, however the lid and inner measuring cap 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 lid. To remove, soak blender jug and lid for 5 minutes in warm soapy water. Then wash with a mild detergent and warm water, rinse well and dry thoroughly. 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.

RECIPES

GREEN SMOOTHIE BLAST

Prep Time: 10 minutes

Serves 4

INGREDIENTS

- 1 cup (150g) green seedless grapes
- 1 navel orange, peeled, halved
- 1 green apple, quartered, cored
- 1 small Lebanese cucumber, roughly chopped
- 2 cups (50g) baby spinach leaves
- 6 ice cubes
- 1½ cups (330ml) chilled coconut water

METHOD

1. Place ingredients into blender jug in the order listed.
2. Press GREEN SMOOTHIE, and process until program finishes.

TROPICAL GREEN SMOOTHIE

Prep Time: 10 minutes

Serves 4

INGREDIENTS

- 1½ cups (250g) pineapple, peeled, roughly chopped
- 1 ¼ cups (160g) frozen chopped mango
- 2 tablespoons raw almonds
- 1 ½ cups (60g) green kale leaves, roughly chopped
- 1 cup (250ml) chilled coconut water
- 4 ice cubes

METHOD

1. Place ingredients into blender jug in the order listed.
2. Press GREEN SMOOTHIE, and process until program finishes.

TRIPLE GREEN SMOOTHIE

Prep Time: 10 minutes

Serves 4

INGREDIENTS

- 2 green apples, quartered, cored
- 250g pineapple, peeled, chopped
- ½ cup (20g) firmly packed chopped kale leaves
- ½ cup (20g) firmly packed baby spinach
- ½ cup (20g) firmly packed halved romaine leaves
- 1 banana, halved
- 1 ½ cups (375ml) chilled coconut water

METHOD

1. Place ingredients into blender jug in the order listed.
2. Press GREEN SMOOTHIE, and process until program finishes.

ZESTY GREEN SMOOTHIE

Prep Time: 10 minutes

Serves 4

INGREDIENTS

- 1 lime, peeled
- 1 (200g) green or corella pear, quartered, cored
- 2 cups (60g) chopped green kale leaves
- 1 small Lebanese cucumber, roughly chopped
- 1 green kiwi fruit, peeled
- 6 ice cubes
- 1 ½ cups (375ml) chilled coconut water

METHOD

1. Place ingredients into blender jug in the order listed.
2. Press GREEN SMOOTHIE, and process until program finishes.

VERY BERRY SMOOTHIE

Prep Time: 5 minutes

Serves 4

INGREDIENTS

3 cups (350g) frozen mixed berries

2 cups (500ml) chilled milk, almond or cashew milk

¼ cup (60ml) natural unsweetened yogurt

2 tablespoons agave syrup or honey

METHOD

1. Place ingredients into blender jug in the order listed.
2. Press SMOOTHIE, and process until program finishes using scraper spatula if needed.

BREAKFAST ON THE GO SMOOTHIE

Prep Time: 10 minutes

Serves 4

INGREDIENTS

6 pitted dates, roughly chopped

½ cup (65g) oat bran

2 ripe bananas, roughly chopped

2 tablespoons chia seeds

2 cups (500ml) chilled milk, almond, rice or cashew milk

½ cup (125ml) Greek reduced fat natural yogurt

1½ tablespoons maple syrup or honey

METHOD

1. Place ingredients into blender jug in the order listed.
2. Press SMOOTHIE, and process until program finishes.

MANGO, VANILLA & CHIA SMOOTHIE

Prep Time: 5 minutes

Serves 4

INGREDIENTS

3 cups (350g) frozen chopped mango

⅔ cup (160ml) reduced fat vanilla yogurt

2 tablespoons chia seeds

2 cups (500ml) chilled milk

METHOD

1. Place ingredients into blender jug in the order listed.
2. Press SMOOTHIE, and process until program finishes.

COOKIES N CREAM SHAKE

Prep Time: 5 minutes

Serves 4

INGREDIENTS

⅓ cup (80ml) chocolate topping or syrup

10 Oreo cookies, halved

2 cups (500ml) chilled milk

2 cups (260g) vanilla ice cream

METHOD

1. Place 1 tablespoon of chocolate syrup into each glass. Roll glass to line edges with the syrup.
2. Place cookies into blender jug. Press PULSE, and allow to pulse four times or until roughly crushed. Transfer ⅓ cup cookie crumbs to a bowl.
3. Add milk and ice cream to blender jug. Press SMOOTHIE, and process until program finishes.
4. Pour into prepared glasses, and sprinkle with reserved cookie crumbs.

ALMOND MILK

Prep Time: 15 minutes

Makes 4 cups (1 liter)

INGREDIENTS

2 cups (300g) skinless raw almonds

4 cups (1 liter) chilled purified water

METHOD

1. Place almonds and water into blender jug.
2. Dial to MILL and process for 2 minutes.
3. Place a nut milk bag (or line a sieve with a large piece of muslin or cheesecloth) over a large jug. Pour nut milk mixture into bag. Close bag and squeeze to extract as much milk as you can. Discard pulp.
4. Sweeten, if desired, to taste with agave syrup or honey. Store in an airtight container in the fridge for up to 3 days.

TIPS

- Nut milk bags can be bought from health food stores. Muslin or cheesecloth, can be bought from fabric or kitchen supply stores.

SOY BEAN MILK

Prep Time: 10 minutes plus overnight soaking

Makes 3 cups (700ml)

INGREDIENTS

$\frac{3}{4}$ cup (160g) organic dried soy beans

4 cups (1 liter) chilled purified water

Agave syrup or honey, to taste (optional)

METHOD

1. Place soybeans in a glass or ceramic bowl and cover with cold water. Cover with plastic food wrap and soak in the fridge for 8-10 hours (overnight). Drain, rinse with cold water, and discard any discolored beans.
2. Place 1 cup of the soaked soybeans in the blender jug with 2 cups of water. Dial to BLEND, and process for 2 minutes.
3. Place a nut milk bag over a large jug. Pour soybean mixture into bag. Close bag and squeeze to extract as much milk as you can. Discard pulp. Repeat with the remaining soaked soybeans and water.
4. Place soybean milk into a medium saucepan over medium heat. Bring to a gentle boil, reduce heat to low and simmer for 10-15 minutes, skimming any foam from the surface. Remove from heat and allow to cool.
5. Sweeten, if desired, to taste with agave syrup or honey. Refrigerate for 2 hours until well chilled. Store in an airtight container in the fridge for up to 3 days.

ROASTED TOMATO & RED PEPPER SOUP WITH TANGY PARSLEY SAUCE

Prep Time: 15 minutes

Cooking Time: 55 minutes

Serves 4

INGREDIENTS

6 (550g) roma tomatoes, halved

1 red bell pepper (315g), seeds removed,
thickly sliced

1 onion, cut into wedges

3 cloves garlic

2 tablespoons olive oil

Salt and freshly ground black pepper, to taste

3 drained anchovy fillets

½ cup (15g) firmly packed fresh flat-leaf parsley

1 tablespoon drained baby capers

1 tablespoon fresh lemon juice

2 ½ tablespoons olive oil

2 cups (500ml) vegetable stock, at room
temperature

2 teaspoons tomato paste

¼ cup (15g) fresh basil leaves

METHOD

1. Preheat oven to 400°F (200°C) no fan. Line a large baking tray with non-stick baking paper.
2. Place tomatoes, pepper, onion and garlic onto prepared tray. Drizzle with olive oil and season with salt and pepper, and toss to coat. Roast for 40–45 minutes, or until golden brown and softened. Set aside to cool for 5 minutes.
3. Meanwhile place anchovy fillets, parsley, capers, lemon juice and oil into blender jug and secure lid. Dial to CHOP, and process for 30–40 seconds or until combined. Transfer to a bowl and set aside. Clean blender jug for next step.
4. Place roasted vegetables in blender jug, and add stock and tomato paste. Press SOUP, and process for the entire program until smooth and hot.
5. Add basil. Season to taste with salt and pepper. Dial to PUREE, and process for 30 seconds.
6. Drizzle tangy parsley sauce over soup to serve.

THAI SPICED BUTTERNUT SQUASH SOUP

Prep Time: 10 minutes

Cooking Time: 25 minutes

Serves 4

INGREDIENTS

1 tablespoon organic coconut oil
 5 tablespoons Thai Red Curry Paste (see page 24) or 2–3 tablespoons store bought paste
 3.3 pounds (1.5kg) butternut squash, peeled, seeded, cut into 1½ inch (4cm) pieces
 4 cups (1 liter) chicken stock, at room temperature
 1 x 13.6oz (400ml) can coconut milk
 1 tablespoon fish sauce, or more to taste
 Fresh cilantro leaves and thinly sliced red chili, to garnish
 Lime wedges, to serve

METHOD

1. Heat coconut oil in a large saucepan over medium heat. Add curry paste and cook, stirring, for 2–3 minutes or until fragrant.
2. Add squash and stock. Increase heat to high and bring to a boil. Reduce heat to medium low and simmer for 20 minutes or until squash is tender. Set aside and allow to cool until there is no steam coming from soup.
3. Reserve ½ cup (125ml) coconut milk and set aside. Add remaining coconut milk to the squash mixture. Transfer a third of squash mixture into blender jug and secure lid. Dial to BLEND, and process for 10–15 seconds or until smooth. Return mixture back to saucepan. Repeat with remaining squash mixture.
4. Heat squash soup, stirring, over medium low heat until hot. Add fish sauce and stir until combined. If needs additional seasoning increase fish sauce by 1–2 teaspoons.
5. When serving, drizzle with reserved coconut milk. Garnish with cilantro leaves and chili. Serve with lime wedges.

MEXICAN BEAN SOUP

Prep Time: 10 minutes

Cooking Time: 8 minutes

Serves 4

INGREDIENTS

1 stalk celery, rough chopped
 1 carrot diced
 1 x 4oz can kidney beans
 1 x 15oz can diced tomatoes
 1 teaspoon cumin
 ½ teaspoon oregano
 2 teaspoons chili powder
 1 teaspoon onion powder
 1 teaspoon garlic powder
 1 avocado diced
 1 cup cilantro

METHOD

1. Place celery, carrot, red kidney beans, reserving ¼ cup of kidney beans for topping, tomatoes, and spices in blender.
2. Press SOUP, and process for the entire program until smooth and hot.
3. Divide among serving bowls. Garnish with remaining kidney beans, diced avocado and cilantro.

ROASTED ALMOND BUTTER

Prep Time: 5 minutes

Cook Time: 10 minutes

Makes 2 cups

INGREDIENTS

3 cups (450g) raw almonds

2 tablespoons rice bran or macadamia oil

METHOD

1. Preheat oven to 400°F (200°C).
2. Place almonds on a baking tray. Bake for 8–10 minutes or until lightly roasted. Set aside to cool for 10 minutes.
3. Place almonds and oil into blender jug. Dial to MILL, and process for 1 minute, or until mixture is almost smooth. Use scraper spatula to move ingredients and keep them circulating into blades.
4. Dial to BLEND, and process for 10–15 seconds or until smooth and creamy.
5. Store in an airtight container in the fridge for up to 2 weeks.

THAI RED CURRY PASTE

Prep Time: 10 minutes plus 15 minutes to soak

Serves 4

INGREDIENTS

20 dried long red chillies, seeds removed

1½ in (4cm) piece galangal, peeled, thinly sliced

2 lemongrass stems, trimmed, roughly chopped

12–14 coriander roots, scraped clean

10 fresh kaffir lime leaves, stems removed, thinly shredded

4 Asian or red shallots, roughly chopped

12 cloves garlic

2 teaspoons salt

1 teaspoon roasted shrimp paste (belacan), optional

4 tablespoons rice bran or vegetable oil

METHOD

1. Place chillies in a heatproof bowl. Cover with boiling water and soak for 15 minutes or until softened. Drain.
2. Place chillies and remaining ingredients into blender jug. Dial to BLEND, and process for 1 minute, or until mixture is almost smooth. Use scraper spatula to move ingredients and keep them circulating into blades.
3. Dial to BLEND, and process for an additional minute, or until mixture forms a paste.
4. Transfer curry paste to a clean, sterilized glass jar. Cover with a little extra oil over the top, and store in the fridge for up to 1 week, or freeze for up to 1 month.

TIP

- If you can't get roasted shrimp paste use unroasted shrimp paste. Wrap the shrimp paste in a piece of aluminium foil. Cook in a preheated oven broiler for 1–2 minutes each side.

MOROCCAN SPICE BLEND

Prep Time: 5 minutes

Makes: $\frac{2}{3}$ cup

INGREDIENTS

- 12 cardamom pods
- 3 tablespoons cumin seeds
- 2 tablespoons coriander seeds
- 2 cinnamon sticks, halved
- 2 teaspoons fennel seeds
- $\frac{1}{2}$ teaspoon whole black peppercorns
- $\frac{1}{2}$ teaspoon whole allspice berries
- 2 teaspoons paprika
- 1 $\frac{1}{2}$ teaspoons ground turmeric

METHOD

1. Lightly crush cardamom pods with the flat side of a knife to remove seeds. Discard pods and reserve the seeds.
2. Place cardamom seeds, cumin, coriander, cinnamon, fennel, peppercorns and allspice into blender jug. Dial to MILL, and process for 1 minute or until finely ground. Transfer spice mixture to a bowl.
3. Add paprika and turmeric. Stir until combined. Store in an airtight container for up to 3 months.

TIPS

- Sprinkle over your favorite lamb, beef, poultry or vegetables and then pan-fry, barbecue or roast. Try 1 tablespoon per 500g.
- Add a little to casseroles, stews or soups.

MOROCCAN CHICKEN SKEWERS

Prep Time: 10 minutes

Cooking Time: 15 minutes

Serves 4

INGREDIENTS

- 1 $\frac{1}{2}$ pound (680g) chicken tenderloins
- 1 $\frac{1}{2}$ tablespoons Moroccan spice blend
- Salt and freshly ground pepper, to taste
- 12 bamboo skewers
- 1 tablespoon rice bran or vegetable oil
- Greek natural yogurt, to serve
- Lemon wedges, to serve

METHOD

1. Place chicken in a bowl. Sprinkle over spice blend and toss to coat. Season with salt and pepper. Thread chicken onto skewers.
2. Heat oil in a large frying pan over medium high heat or alternatively cook on a heated grill. Cook chicken, in batches, for 2 minutes each side or until browned and cooked through. Serve with yogurt and lemon wedges.

BERRY, PEAR AND OAT MUFFINS

Prep Time: 15 minutes

Cooking Time: 20 minutes

Makes 12

INGREDIENTS

1 cup (200g) whole wheat grains

1 cup (100g) rolled oats

2 teaspoons baking powder

¼ teaspoon salt

½ cup (110g) firmly packed brown sugar

½ cup (125ml) orange juice

4½ oz (125g) organic coconut oil, melted

1 egg

1 ripe pear, cut into ½ in (1.5cm) pieces

1 ½ cups (225g) frozen raspberries or blueberries

METHOD

1. Preheat oven to 350°F (180°C). Line a 12 hole ½ cup capacity muffin pan with paper cases.
2. Place wheat grains into blender jug and secure lid. Dial to MILL, and process for 1 minute, then PAUSE. Add oats, press PAUSE, and process for 1 minute. Transfer mixture to a bowl. Add baking powder, salt, and brown sugar. Stir until combined.
3. Place juice, coconut oil, and egg into blender jug. Press PULSE, and allow to pulse three times or until just combined, then press PAUSE.
4. Add half the oat mixture and secure lid. Press PAUSE again, and allow to pulse two times or until just moistened, then press PAUSE.
5. Add remaining oat mixture, press PAUSE, and allow to pulse five to six times or until just combined. (note you will still see a few flour spots).
6. Transfer mixture to a large bowl. Gently fold in pear and berries until just combined. Divide mixture among prepared muffin cases. Bake for 20 minutes or until golden brown and a skewer inserted in the center comes out clean.

COCONUT SPELT BREAD

Prep Time: 15 minutes

Cooking Time: 60 minutes

Serves 8

INGREDIENTS

2¾ cup (300g) spelt grain

¾ cup (110g) blanched almonds

4 teaspoons baking powder

2 teaspoons mixed spice

¾ cup (170g) granulated sugar

2 cups (150g) shredded coconut, plus 1
tablespoon extra

2 eggs

⅓ cup (75g) organic coconut oil, melted

1¼ cup reduced fat milk, soy or almond milk

Butter, to serve

METHOD

1. Preheat oven to 350°F (180°C). Grease and line base of a 8 x 4in (21 x 10cm) loaf pan.
2. Place spelt into blender jug. Dial to MILL, and process for 1 minute or until finely ground. Transfer to a bowl.
3. Place almonds into blender jug. Dial to MILL, and process for 1 minute or until ground. Add to spelt flour with the baking powder, mixed spice and sugar. Stir to combine.
4. Place eggs, coconut oil and milk into blender jug. Press PULSE, and allow to pulse four times or until just combined. Press PAUSE.
5. Add spelt flour mixture and secure lid. Press PAUSE, and allow to pulse six or seven times or until just mixed. Transfer to a bowl. Stir in coconut. Spoon into prepared pan. Sprinkle with extra coconut.
6. Bake for 55–60 minutes or until golden brown and a skewer inserted in the center comes out clean. Stand in pan for 5 minutes. Turn out and transfer to a wire rack to cool slightly.
7. Cut into thick slices and serve slightly warm and spread with a little butter. Alternatively allow bread to cool completely then cut into slices and toast until golden.

CITRUS & CRANBERRY VODKA SPRITZER

Prep Time: 10 minutes

Serves 4

3 standard drinks

INGREDIENTS

1 ruby red grapefruit (400g), peeled, quartered, seeds removed
2 oranges (400g), peeled, halved, seeds removed
1 cup (250ml) chilled cranberry fruit juice drink
3oz (90ml) vodka
¼ cup (55g) granulated sugar
6 ice cubes

METHOD

1. Place ingredients into blender jug.
2. Dial to BLEND. Process for 20–30 seconds or until combined.

MARGARITA

Prep Time: 5 minutes

Serves 4

4 standard drinks

INGREDIENTS

3oz (90ml) tequila
2oz (60ml) Cointreau or triple sec liqueur
½ cup (80ml) lime or lemon juice
¼ cup (60ml) sugar syrup
12 ice cubes

METHOD

1. Place ingredients into blender jug.
2. Press ICE CRUSH, and until well combined and ice is crushed.
3. Serve in salt rimmed glasses.

PEACH & LIME CRUSH

Prep Time: 10 minutes

Serves 4

6 standard drinks

INGREDIENTS

4 fresh yellow peaches (900g), quartered, stones removed
10 ice cubes
2 limes (170g), peeled, halved, seeds removed
6oz (180ml) white rum
¼ cup (55g) raw sugar
Lime slices, to garnish

METHOD

1. Place peaches, ice cubes and limes into blender jug.
2. Press GREEN SMOOTHIE and process for 10 seconds. Press PAUSE, add rum and sugar and secure lid. Press PAUSE, and process until program finishes.
3. Pour into chilled glasses. Garnish with lime slices.

SUGAR SYRUP

Prep Time: 5 minutes

Cooking Time: 10 minutes

Makes approx 1½ cup (375ml)

INGREDIENTS

1 cup (220g) granulated sugar
1 cup (250ml) water

METHOD

1. Place sugar and water into a heavy base saucepan. Cook, stirring, over a very low heat until sugar has dissolved.
2. Bring to a boil then reduce heat and simmer mixture for 5 minutes.
3. Remove from heat and allow to cool completely. Store in an airtight container in the refrigerator.

CHOCOLATE HAZELNUT FREEZE

Prep Time: 5 minutes

Serves 4

INGREDIENTS

- $\frac{2}{3}$ cup (160ml) heavy cream
- $\frac{2}{3}$ cup (220g) chocolate hazelnut spread
- 1 frozen banana, halved
- 3 cups (348g) ice cubes

METHOD

1. Place ingredients in the blender jug.
2. Press FROZEN DESSERT, and process until smooth, using frozen dessert wand to press ingredients into blades.
3. Serve immediately or transfer to a freezer safe airtight container and freeze for up to 1 month.

LEMON SORBET

Prep Time: 5 minutes

Serves 4–6

INGREDIENTS

- 2 lemons (375g), peeled, quartered, seeds removed
- 1 teaspoon finely grated lemon rind
- $\frac{1}{3}$ cup (75g) granulated sugar
- 4 cups (520g) ice cubes

METHOD

1. Place ingredients in the blender jug container in the order listed.
2. Press FROZEN DESSERT, and process until smooth, using the frozen dessert wand to press ingredients into blades.
3. Serve immediately or transfer to a freezer safe airtight container and freeze until required.

TIP

- Swap one of the lemons for a lime. Swap lemons for oranges and reduce sugar to 2 tablespoons (35g).

COCONUT, MANGO GELATO

Prep Time: 10 minutes

Serves 4

INGREDIENTS

- 1 lime, peeled, halved, seeds removed
- $\frac{1}{2}$ cup (125ml) can coconut milk
- $\frac{1}{2}$ cup (150g) sweetened condensed milk
- 1lb 4oz (600g) frozen mango pieces
- $\frac{1}{4}$ cup (20g) toasted shredded coconut

METHOD

1. Place ingredients into blender jug.
2. Press FROZEN DESSERT, and process until smooth, using the frozen dessert wand to press ingredients into blades.
3. Serve immediately or transfer to a freezer safe airtight container and freeze for up to 1 month.

WATERMELON AND MINT SORBET

Prep Time: 10 minutes

Serves 4

INGREDIENTS

- $\frac{1}{2}$ lb (250g) chilled seedless watermelon, roughly chopped
- 10½ oz (300g) frozen strawberries
- 2 limes, peeled, halved, seeds removed
- $\frac{1}{4}$ cup (60g) granulated sugar
- $\frac{1}{2}$ cup (10g) packed fresh mint leaves

METHOD

1. Place ingredients into the blender jug.
2. Press FROZEN DESSERT, and process until smooth, using the frozen dessert wand to press ingredients into blades.
3. Serve immediately or transfer to a freezer safe airtight container and freeze for up to 1 month.

BAKED BLUEBERRY AND LEMON CHEESECAKE

Prep: 20 minutes

Cook Time: 1 ½ hours

Serves 10

INGREDIENTS

8 oz (250g) graham crackers

⅓ stick (125g) unsalted butter, melted

8 oz (250ml) carton sour cream

1 cup (200g) granulated sugar

½ teaspoon vanilla extract

1 tablespoon finely grated lemon rind

4 eggs

3 x 8oz packages (750g) cream cheese, at room temperature, cut into cubes

1 cup (145g) fresh blueberries

METHOD

1. Preheat oven to 325°F (160°C). Line the base of a 9in (23cm - base measurement) springform pan with non-stick baking paper.
2. Place graham crackers into blender jug. Press PULSE, and process until graham crackers are finely crushed. Transfer to a bowl. Add melted butter and mix well. Use a straight-sided glass to spread and press the biscuit mixture firmly over the base and sides of pan. Refrigerate 10 minutes.
3. Meanwhile place sour cream, sugar, vanilla and lemon rind, eggs into the blender jug. Dial to PUREE, and process for 10 seconds or until just combined.
4. Press PAUSE, and add half the cream cheese. Press PAUSE, and process for 20 seconds, or until the mixture is smooth.
5. Press PAUSE, and add remaining cream cheese. Press PAUSE, and process for 20 seconds, or until the mixture is smooth.
6. Pour the cream cheese mixture into the prepared pan and sprinkle in the blueberries. Place the pan on a baking tray and bake for 1 ¼-1 ½ hours or until just set in the center. Turn oven off. Leave the cheesecake in oven, with the door ajar, for 2 hours or until cooled completely (this will prevent cheesecake from cracking). Refrigerate until well chilled.

FÉLICITATIONS

pour l'achat de votre produit Breville

Inscrivez-vous en ligne pour le soutien technique et les offres exclusives.*

Consommateurs américains: www.brevilleusa.com

Consommateurs canadiens: www.breville.ca

*L'enregistrement n'est pas un substitut à la preuve d'achat lorsque vous soumettez une réclamation de garantie.

- 32** Breville vous recommande la sécurité avant tout
- 36** Faites la connaissance de votre produit Breville
- 38** Fonctionnement de votre produit Breville
- 40** Trucs & astuces
- 43** Guide de dépannage
- 44** Entretien et nettoyage
- 46** Recettes

Nous concevons et fabriquons nos produits en ayant à cœur votre sécurité. Nous vous demandons d'être très vigilant lorsque vous utilisez un appareil électrique et de respecter les précautions suivantes.

IMPORTANTES MESURES DE SÉCURITÉ POUR TOUT APPAREIL ÉLECTRIQUE



LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT USAGE ET CONSERVEZ-LES POUR RÉFÉRENCE FUTURE

- Retirez et jetez tout matériel d'emballage et 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.
- Cet appareil est pour usage domestique et commercial. 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 autres substances. 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 réduit 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'aucun façon de couper ou enlever la troisième broche du cordon d'alimentation ou utiliser un adaptateur.
- Afin d'éviter le danger possible que le mélangeur démarre 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 en arrêt.
- Ne faites pas fonctionner l'appareil si le cordon ou la fiche sont endommagés, après un dysfonctionnement ou une chute ou s'il est endommagé de quelque façon. Arrêtez immédiatement l'utilisation et contactez Breville par téléphone ou courriel pour le faire remplacer ou réparer.

PROPOSITION 65 DE LA CALIFORNIE:

(Applicable aux résidents de la Californie seulement).

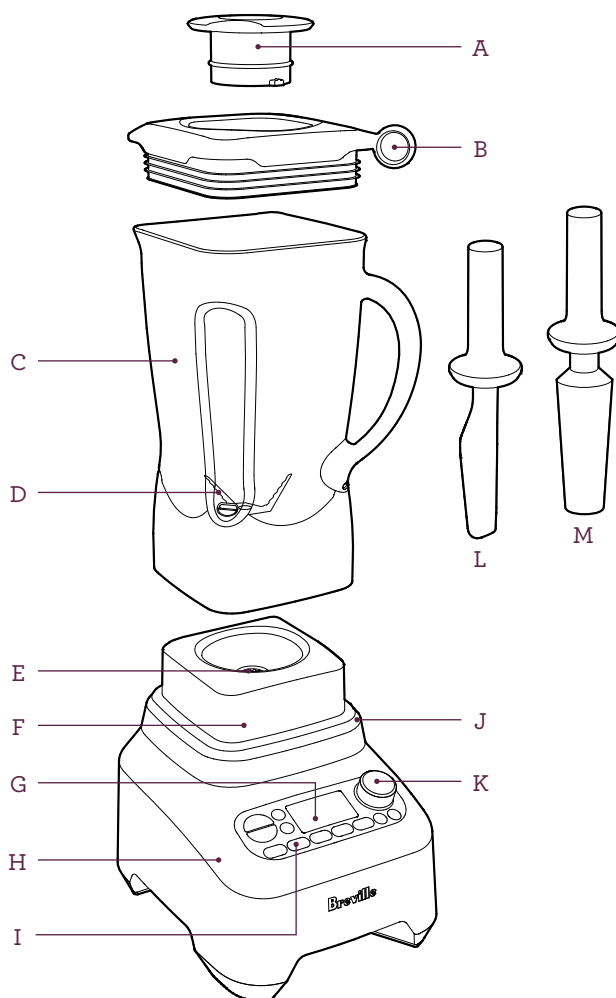
Cet appareil contient des produits chimiques connus de l'État de la Californie comme pouvant causer le cancer, des malformations congénitales ou tout autre problème de reproduction.

PRÉCAUTIONS POUR VOTRE MÉLANGEUR

- Avant la première utilisation, lavez le récipient du mélangeur à l'eau chaude savonneuse.
- Utilisez uniquement le récipient et le couvercle fournis avec ce mélangeur. L'utilisation d'accessoires non fabriqués ou spécifiquement recommandés par Breville peut provoquer un risque d'incendie, de choc électrique 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 fonction pour éviter que le contenu ne s'échappe, soit projeté ou déborde du récipient.
- 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 fonction.
- 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. Utilisez 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 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 faites jamais fonctionner le mélangeur avec les lames endommagées ou des ustensiles ou tout autre objet 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 très chaud dans le récipient, car il peut éclabousser en raison de la vapeur soudaine s'en échappant.
- Lorsque vous mélangez des liquides bouillants, 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 très chauds, n'excédez pas la ligne maximale de 1,2 litres.
- 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, par exemple, le placer dans l'eau chaude lorsqu'il est froid, et vice versa.
- Éteignez toujours le mélangeur et débranchez-le avant de le déplacer, le nettoyer ou le ranger.

**CONSERVEZ CES
INSTRUCTIONS**



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 en Tritan^{MC} sans BPA

Résiste aux chocs, aux craquelures et lave-vaisselle.

D. Système de bol et lames ProKinetix[®] très large et robuste

Muni de 3 lames en acier inoxydable profilées à la base du bol, pour un maximum de puissance, incluant la transformation d'aliments sans liquide. Les larges lames créent le mouvement Kinetix[®] et éliminent les trappes d'aliments.

- E. Couplage en métal robuste**
Pour une performance durable et de longue durée lors de mélanges plus ardu.
- F. Moteur robuste de 1500 W**
Puissance à grande vitesse combinée à un couple élevé, pour des résultats exceptionnels.
- G. Minuterie et affichage sur écran ACL**
Compte à rebours pour réglages préprogrammés, et compte progressif pour réglages de sélecteur de vitesse.
- H. Socle robuste en métal moulé**
- I. 5 programmes préréglés**
Optimisent les capacités du mélangeur, pour glace broyée, smoothie, smoothie vert, mouture et soupe.
- J. Protection contre les surcharges**
Fusible autoréarmable pour protéger le moteur.
- K. Contrôle de vitesse manuel**
Vaste choix de vitesses, de très lent (remuer) à très rapide (moudre), pour un contrôle précis.

Accessoires

- L. Spatule racloir**
Conçue pour racler les parois du récipient ou pour faciliter le retrait des ingrédients après le mélange.
- M. Poussoir pour desserts glacés**
Facilite la préparation de desserts glacés en poussant les aliments directement dans les lames.

Copolyester Eastman Tritan^{MC}

Le récipient de ce mélangeur est fait de copolyester Eastman Tritan^{MC}, polymère durable et 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 Tritan^{MC} résistent aux chocs et aux craquelures et gardent leur durabilité et leur limpidité après des centaines de cycles dans le lave-vaisselle.

Fiche Assist^{MC} de Breville

Votre produit Breville est équipé d'une fiche unique Assist^{MC} conçue spécialement avec anneau pour retrait facile de la prise murale.



GUIDE DE DÉMARRAGE

MARCHE | ARRÊT (On | Off)

La touche MARCHE | ARRÊT alimente l'appareil en mode PRÊT.

Mode PRÊT (Ready)

Le mélangeur passera en mode MANUEL par défaut.

FONCTIONS MANUELLES

Sélecteur de vitesse

Il y a 12 réglages de vitesse allant de STIR (remuer) à MILL (moudre).

STIR (remuer) mélange les aliments plus délicats en les agitant lentement et faisant de brèves pauses pour les plier ensemble.

MILL (moudre) est le réglage le plus rapide et est idéal pour moudre les noix, les céréales et les graines.

Le mélangeur est programmé pour fonctionner aux vitesses manuelles durant 6 minutes avant de s'arrêter automatiquement.

PAUSE | REPRISE ► (Pause | Play)

La vitesse et la minuterie font une pause et la maintiennent jusqu'à 2 minutes. Appuyez à nouveau sur PAUSE | REPRISE pour reprendre le cycle.

Cette fonction s'activera également si le récipient est retiré du socle pendant l'utilisation. Remplacez le récipient et appuyez à nouveau sur PAUSE | REPRISE pour reprendre le cycle.

Fonction de répétition

Si vous appuyez sur la touche DÉMARRER | ANNULER (Start|Cancel) lorsque vous utilisez le sélecteur de vitesse manuel, ou si la minuterie est terminée, le réglage de la vitesse en cours sera maintenu pendant 2 minutes afin de permettre une répétition rapide du cycle.

En appuyant sur la touche DÉMARRER | ANNULER le cycle reprendra.

Si vous voulez effacer la vitesse précédente de la mémoire, appuyez et maintenez la touche DÉMARRER | ANNULER pendant 2 secondes.

Mode Veille

Après 2 minutes d'inactivité, l'écran ACL s'éteindra et la touche MARCHE | ARRÊT clignotera en rouge. Après 5 minutes d'inactivité, l'appareil s'éteindra complètement. Appuyez sur la touche MARCHE | ARRÊT pour réactiver.

Compte progressif

Si la minuterie n'a pas été réglée, le compte progressif se fera en secondes durant le mélange. De cette façon, le mélangeur s'arrêtera après 6 minutes, mais vous pouvez également l'arrêter manuellement.

Compte à rebours

L'autre façon d'utiliser le compte progressif est de régler la minuterie avant de commencer à mélanger.

PROGRAMMES PRÉRÉGLÉS

IMPULSION | GLACE BROYÉE (Pulse|Ice Crush) (60 seconds)

Optimisé pour broyer la glace, il dispose d'un capteur intelligent pour arrêter le moteur lorsque la glace est prête.

SMOOTHIE (60 secondes)

Fonction optimisée pour combiner et aérer les ingrédients liquides et congelés ensemble. La fonction SMOOTHIE dispose d'une technique exclusive de traitement qui mélange les ingrédients denses à basse vitesse, puis augmente la vitesse lorsque le mélange épaissit. Cela se produira à plusieurs reprises durant le mélange. Ce programme permet ainsi de faire circuler les ingrédients pour une aération maximale et une texture crémeuse.

SMOOTHIE VERT (60 secondes)

Fonction optimisée pour permettre de décomposer les ingrédients durs comme les fruits, les légumes-feuilles et les graines et permet de les mélanger à d'autres ingrédients plus tendres et liquides.

DESSERT GLACÉ (60 secondes)

Fonction optimisée pour décomposer et combiner rapidement les ingrédients congelés. Pour de meilleurs résultats, utilisez le poussoir pour desserts glacés. Utilisez le poussoir pour de meilleurs résultats.

SOUPE (6 minutes)

Ce programme préréglé s'active pendant 6 minutes pour mélanger et réchauffer les ingrédients de la soupe. Le mélange se fait d'abord à basse vitesse avant d'atteindre une vitesse élevée et se terminer par quelques impulsions qui libéreront les bulles de vapeur qui se seront formées dans la soupe.



AVERTISSEMENT

Ne jamais mélanger de liquides bouillants. Laissez la température tomber avant de les mettre dans le récipient et les mélanger.

AUTONETTOYAGE | SMOOTHIE

Utilisez ce réglage pour nettoyer les parois du récipient et les lames. Versez 2 tasses (500 ml) d'eau chaude savonneuse dans le récipient, puis appuyez sur la touche AUTONETTOYAGE. Pour les ingrédients collants, denses ou difficiles à nettoyer, ajoutez ½ c. à thé de détergent à vaisselle liquide pour une puissance de nettoyage supplémentaire. Pour de meilleurs résultats, exécutez le programme d'autonettoyage immédiatement après usage.

Remarque:

Si le mélangeur est en cours d'exécution et que vous appuyez sur la touche d'un programme différent, il passera à ce programme sans s'arrêter.

TRUCS & ASTUCES

- Si le volume (pendant le mélange) est sous le seuil maximal, vous pouvez retirer le bouchon-mesure et ajouter de l'huile ou du liquide par l'ouverture pendant que le mélangeur fonctionne.
- Faites fonctionner le mélangeur uniquement pour la durée requise; ne mélangez pas trop les ingrédients.
- Utilisez la touche **IMPULSON | GLACE BROYÉE** lorsque les aliments sont trop denses ou grossiers pour circuler dans le récipient.
- La spatule racloir ou le poussoir pour desserts glacés peuvent être utilisés en cours de préparation en enlevant le bouchon-mesure. Assurez-vous toujours que le couvercle principal reste fermement en place.
- Ne dépassez pas la ligne maximale lors de l'ajout d'aliments ou de liquides dans le mélangeur.
- 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 la spatule racloir fournie pour racler les parois du récipient et continuez à mélanger.
- Si de l'humidité ou du liquide apparaît sur le dessus du socle motorisé en cours de préparation, mettez le moteur hors tension et débranchez l'appareil. Retirez le récipient et essuyez le socle motorisé avec un chiffon sec ou un essuie-tout.
- Pour arrêter l'appareil à tout moment ou au cours d'un des programmes, appuyez sur la touche **DÉMARRER | ANNULER**.
- Une vitesse ou une fonction peut être sélectionnée à tout moment, même si le mélangeur fonctionne. Appuyez sur la nouvelle vitesse ou le nouveau programme et le mélangeur passera immédiatement au nouveau réglage.
- La quantité maximale de glaçons pouvant être traités dans le mélangeur est 250 g (environ 1 moule à glaçons standard).
- Les mélanges plus épais seront plus facilement transformés en purée si le récipient est à $\frac{1}{4}$ ou $\frac{1}{2}$ plein.
- Lorsque le mélangeur a fonctionné pendant 3 minutes en mode manuel, il s'éteint automatiquement. Il s'agit d'un dispositif de sécurité pour protéger le moteur.
- N'utilisez pas d'ustensiles en métal qui pourraient endommager les lames ou le récipient.

TABLEAU DE MÉLANGE

ALIMENTS	PRÉPARATION & USAGE	QUANTITÉ	FONCTIONS	DURÉE
Céréales & grains	Moudre et mélanger à la farine. Utiliser pour pains, pâte à pizza, gâteaux, muffins et pâte à base de farine.	250 – 500g 1¼ - 2½ tasses	MILL (moudre)	30 - 60 secondes
Haricots secs, grains & maïs (blé, pois chiches, grains de maïs)	Moudre et mélanger à la farine. Utiliser pour pains, gâteaux, muffins et crêpes.	250 – 500g 1¼ - 2½ tasses	MILL (moudre)	1 min 30 sec
Épices	Pour moudre les épices. Utiliser des épices entières, sauf les bâtons de cannelle qui devront être brisés en deux. Garder dans des récipients hermétiques.	55 – 115g ½ - 1 tasse 8 - 16 bâtons de cannelle	MILL (moudre)	1 min 30 sec
Noix fraîches	Pour préparer la pâte d'amande. Utiliser dans les gâteaux, biscuits et muffins.	150 – 300g 1 - 2 tasses	MILL (moudre)	20 – 30 secondes
Noix grillées	Pour préparer le beurre et la tartinade d'amande.	300 – 450g 2 – 3 tasses	MILL (moudre) utiliser la spatule racloir	1 minute
Sucre granulé	Moudre pour préparer le sucre à glacer ou sucre en poudre.	200g 1 tasse ou 7 oz	MILL (moudre)	15 secondes
Légumes crus	Peler et couper en cubes de 2 cm (¾ po). Hacher finement. Utiliser dans les farces, les garnitures, la sauce bolognaise, les ragoûts et les plats en sauce.	225g 8oz	CHOP (hacher)	5 – 10 secondes
Biscuits Graham	Briser les biscuits en deux. Mélanger pour former une chapelure. Utiliser pour la croûte de gâteau au fromage.	225g 8oz	PULSE ICE CRUSH (impulsion glace broyée)	6 – 10 impulsions

Mouture à sec

Veuillez 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.

TRUCS & ASTUCES

ALIMENTS	PRÉPARATION & USAGE	QUANTITÉ	FONCTIONS	DURÉE
Chapelure de pain	Retirer la croûte. Couper le pain en cubes de 2½ cm (1 po). Utiliser la chapelure pour paner, farcir ou dans les boulettes ou galettes de viande.	120g (jusqu'à 3 tranches)	CHOP (hacher)	20 – 30 secondes
Mayonnaise	Mélanger le jaune d'œuf, la moutarde et le vinaigre ou jus de citron. Ajouter l'huile en filet par le bouchon-mesure. Utiliser pour les vinaigrettes.	Jusqu'à 4 jaunes d'œufs et 2 tasses d'huile.	MIX (mélanger)	1 min 30 sec
Fromages durs (comme Parmesan et Pecorino)	Couper en cubes de 3 cm (1½ po). Utiliser dans les sauces crémeuses et les plats de pâtes.	130g 4½ oz	CHOP (hacher)	15-20 secondes
Crème	Fouetter la crème en pics fermes. Si désiré, ajouter le sucre ou la vanille avant de mélanger.	300 – 600ml 1¼ - 2½ tasses	MIX (mélanger)	10 secondes

Ce tableau est à titre indicatif seulement.

PROBLÈME	SOLUTION FACILE
Le moteur ne démarre pas ou la lame ne tourne pas	<ul style="list-style-type: none"> • Vérifiez si le récipient et le couvercle sont bien en place. • Vérifiez si la touche MARCHE ARRÊT et la touche de fonction sélectionnée s'allument. • Vérifiez si la fiche d'alimentation est bien insérée dans la prise murale.
Les aliments sont inégalement hachés	<ul style="list-style-type: none"> • Cela peut se produire lorsque trop d'aliments sont mélangés en même temps. Mélangez une plus petite quantité et procédez par portions, si nécessaire. • Les ingrédients peuvent être trop volumineux. Coupez-les en plus petits morceaux. Pour de meilleurs résultats, le format ne devrait pas excéder 2 cm (¾ po).
Les aliments sont hachés trop fin ou aqueux	<ul style="list-style-type: none"> • Mélangez un peu moins longtemps. Pour un contrôle accru, utilisez la fonction IMPULSION GLACE BROYÉE.
Les aliments collent à la lame et au récipient	<ul style="list-style-type: none"> • Le mélange est peut-être trop épais. Ajoutez un peu de liquide et/ou utilisez une vitesse plus basse.
Le mélangeur est surchargé	<ul style="list-style-type: none"> • 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 sera inutilisable. • Si ce message apparaît, éteignez le mélangeur en pressant la touche MARCHE ARRÊT et débranchez-le. Attendez quelques minutes, puis rebranchez et allumez le mélangeur. • Si le message OVERLOAD PROTECTION (protection contre les surcharges) clignote toujours, répétez l'opération et laissez le mélangeur reposer au moins 20-30 minutes. Une fois le message disparu, l'appareil sera prêt à être utilisé à nouveau. • Nous vous recommandons de mélanger par portions ou couper les ingrédients en plus petits morceaux.

Nettoyage du récipient et du couvercle

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

1. Rincez le récipient et le couvercle pour enlever les restes ingrédients.
2. Ajoutez 2 tasses (500 ml) d'eau tiède, puis appuyez sur la touche AUTONETTOYAGE. Si les ingrédients épais ou collants nécessitent un nettoyage supplémentaire, ajoutez quelques gouttes de détergent à vaisselle liquide.
3. Rincez le récipient et le couvercle ou lavez-les séparément à l'eau chaude savonneuse avec un chiffon souple ou un goupillon.

Désinfection

La solution désinfectante recommandée est la suivante: 1,5 c. à thé (7,5 ml) de javellisant domestique dans 8 tasses / 2 L d'eau propre et froide. Mélangez le tout selon les instructions indiquées sur le contenant de javellisant. Pour désinfecter, suivez les étapes ci-dessous:

1. Après avoir effectué le cycle d'autonettoyage selon les instructions ci-dessus, versez la moitié (4 tasses / 1 L) de la solution désinfectante dans le récipient. Fixez le couvercle et le bouchon-mesure et appuyez sur AUTONETTOYAGE pour exécuter un cycle de désinfection.
2. Laissez reposer 1 minute, puis videz la solution.
3. Faites tremper le couvercle, le bouchon-mesure (la spatule racloir et le poussoir pour desserts glacés, si utilisés) dans l'autre moitié de la solution désinfectante durant 2 minutes.
4. Remplacez le récipient vide et le couvercle sur le socle du mélangeur et faites fonctionner à la vitesse manuelle MIX durant 10-20 secondes pour enlever tout excès d'humidité sur les lames.
5. Essuyez l'extérieur du couvercle, du récipient et du socle avec un chiffon doux imbibé de la solution désinfectante.
6. 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 soigneusement. Essuyez les particules d'aliments laissées sur le cordon d'alimentation.

Produits de nettoyage

N'utilisez pas de tampons ou nettoyeurs abrasifs sur le socle motorisé ou le récipient, car ils pourraient en égratigner la surface. Nettoyez uniquement à l'eau chaude savonneuse avec un chiffon doux.

Lave-vaisselle

Le récipient et le couvercle peuvent être lavés au cycle standard du lave-vaisselle. Le récipient peut être placé sur le plateau inférieur, cependant le couvercle et le bouchon-mesure 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 des taches sur le récipient et le couvercle. Pour les éliminer, faites tremper le récipient et le couvercle 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

Veuillez 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.

RECETTES

SMOOTHIE VERT EXPLOSIF

Temps de préparation: 10 minutes

Portions: 4

INGRÉDIENTS

1 tasse (150 g) de raisins verts sans pépins
1 orange navel, pelée et coupée en deux
1 pomme verte, coupée en quartiers et épépinée
1 petit concombre libanais, haché grossièrement
2 tasses (50 g) de pousses d'épinard
6 glaçons
1½ tasses (330 ml) d'eau de coco refroidie

PRÉPARATION

1. Mettre les ingrédients dans le mélangeur selon l'ordre indiqué.
2. Appuyer sur SMOOTHIE VERT et mélanger jusqu'à l'arrêt du programme.

SMOOTHIE VERT TROPICAL

Temps de préparation: 10 minutes

Portions: 4

INGRÉDIENTS

1½ tasse (250 g) d'ananas, pelé et haché grossièrement
1¼ tasse (160 g) de mangue congelée, hachée
2 c. à soupe d'amandes fraîches
1½ tasse (60 g) de chou frisé, haché grossièrement
1 tasse (250 ml) d'eau de coco refroidie
4 glaçons

PRÉPARATION

1. Mettre les ingrédients dans le mélangeur selon l'ordre indiqué.
2. Appuyer sur SMOOTHIE VERT et mélanger jusqu'à l'arrêt du programme.

TRIPLE SMOOTHIE VERT

Temps de préparation: 10 minutes

Portions: 4

INGRÉDIENTS

2 pommes vertes, coupées en quartiers et épépinées
250 g d'ananas, pelé et haché
½ tasse (20 g) de chou frisé, haché et tassé fermement
½ tasse (20 g) de pousses d'épinard, tassées fermement
½ tasse (20 g) de feuilles de laitue romaine, coupées en deux et tassées fermement
1 banane, coupée en deux
1½ tasse (375 ml) d'eau de coco refroidi

METHOD

1. Mettre les ingrédients dans le mélangeur selon l'ordre indiqué.
2. Appuyer sur SMOOTHIE VERT et mélanger jusqu'à l'arrêt du programme.

SMOOTHIE VERT PIQUANT

Temps de préparation: 10 minutes

Portions: 4

INGRÉDIENTS

1 lime, pelée
1 (200 g) poire verte ou Corella, coupée en quartiers et épépinée
2 tasses (60 g) de chou frisé, haché
1 petit concombre libanais, haché grossièrement
1 kiwi, pelé
6 glaçons
1½ tasse (375 ml) d'eau de coco réfrigérée

PRÉPARATION

1. Mettre les ingrédients dans le mélangeur selon l'ordre indiqué.
2. Appuyer sur SMOOTHIE VERT et mélanger jusqu'à l'arrêt du programme.

SMOOTHIE AUX BAIES

Temps de préparation: 5 minutes

Portions: 4

INGRÉDIENTS

3 tasses (350 ml) de baies mixtes, congelées
2 tasses (500 ml) de lait froid (d'amande ou de noix de cajou)
¼ tasse (60 ml) de yogourt nature, non sucré
2 c. à soupe de sirop d'agave ou de miel

PRÉPARATION

1. Mettre les ingrédients dans le mélangeur selon l'ordre indiqué.
2. Appuyer sur SMOOTHIE et mélanger jusqu'à l'arrêt du programme, en utilisant la spatule racloir si nécessaire.
3. Verser dans des verres et servir.

SMOOTHIE POUR PETIT DÉJEUNER SUR LE POUCE

Temps de préparation: 10 minutes

Portions: 4

INGRÉDIENTS

6 dattes, dénoyautées et hachées grossièrement
½ tasse (65 g) de son d'avoine
2 bananes mures, hachées grossièrement
2 c. à soupe de grains de chia
2 tasses (500 ml) de lait froid (d'amande, de riz ou de noix de cajou)
½ tasse (125 ml) de yogourt grec naturel, léger
1½ c. à soupe de sirop d'érable ou de miel

PRÉPARATION

1. Mettre les ingrédients dans le mélangeur selon l'ordre indiqué.
2. Appuyer sur SMOOTHIE et mélanger jusqu'à l'arrêt du programme.

SMOOTHIE À LA MANGUE, VANILLE & CHIA

Temps de préparation: 5 minutes

Portions: 4

INGRÉDIENTS

3 tasses (350 g) de mangue congelée, hachée
⅔ tasse (160 ml) de yogourt léger à la vanille
2 c. à soupe de graines de chia
2 tasses (500 ml) de lait froid

PRÉPARATION

1. Mettre les ingrédients dans le mélangeur selon l'ordre indiqué.
2. Appuyer sur SMOOTHIE et mélanger jusqu'à l'arrêt du programme.

LAIT FRAPPÉ AUX BISCUITS OREO

Temps de préparation: 5 minutes

Portions: 4

INGRÉDIENTS

⅓ tasse (80 ml) de garniture ou sirop au chocolat
10 biscuits Oreo, coupés en deux
2 tasses (500 ml) de lait froid
2 tasses (260 g) de crème glacée à la vanille

PRÉPARATION

1. Verser 1 c. à soupe de sirop au chocolat dans chaque verre et le faire tourner pour en napper les parois.
2. Mettre les biscuits Oreo dans le mélangeur. Appuyer sur IMPULSION et pulser 4 fois ou jusqu'à ce que grossièrement broyés. Transférer ⅓ tasse de miettes de biscuits dans un bol.
3. Ajouter le lait et la crème glacée au récipient. Appuyer sur SMOOTHIE et mélanger jusqu'à l'arrêt du programme.
4. Verser dans les verres préparés et saupoudrer de miettes de biscuits réservées.

LAIT D'AMANDE

Temps de préparation: 15 minutes

Quantité: 4 tasses (1 litre)

INGRÉDIENTS

2 tasses (300 g) d'amandes fraîches

4 tasses (1 litre) d'eau froide purifiée

PRÉPARATION

1. Mettre les amandes et l'eau purifiée dans le mélangeur.
2. Régler le cadran sélecteur à MILL (moudre) et traiter durant 2 minutes ou jusqu'à consistance lisse.
3. Placer un sac pour lait de noix (ou un tamis recouvert d'un grand morceau de mousseline ou étamine) au-dessus d'un grand bol propre. Verser le mélange de lait de noix dans le sac et le refermer. Bien presser pour en extraire autant de lait que possible. Retirer le sac et jeter la pulpe.
4. Sucrez au goût avec du sirop d'agave ou du miel. Se garde jusqu'à 3 jours au réfrigérateur dans un contenant hermétique.

TRUCS

- Vous pouvez vous procurer des sacs de lait de noix dans les magasins d'aliments naturels et la mousseline ou étamine dans les magasins de tissu ou d'articles de cuisine.

LAIT DE SOYA

Temps de préparation: 10 minutes plus une nuit de trempage

Quantité: 3 tasses (700 ml)

INGRÉDIENTS

$\frac{3}{4}$ tasse (160 ml) de fèves de soya séchées biologiques

4 tasses (1 litre) d'eau purifiée, froide

Sirop d'agave ou miel, au goût

PRÉPARATION

1. Déposer les fèves de soya dans un bol en céramique ou en verre et recouvrir d'eau froide. Couvrir d'une pellicule plastique et laisser tremper au réfrigérateur de 8 à 10 heures ou toute la nuit. Égoutter, rincer à l'eau froide et jeter les fèves décolorées.
2. Mettre 1 tasse de fèves de soya dans le mélangeur avec 2 tasses d'eau. Régler le cadran sélecteur à BLEND (mélanger) et mélanger pendant 2 minutes.
3. Placer un sac pour lait de noix au-dessus d'un grand bol. Verser le mélange de lait de soya dans le sac. Le fermer et bien le presser pour en extraire le maximum de lait. Jeter la pulpe. Répéter l'opération avec le reste des fèves trempées et l'eau.
4. Dans une casserole moyenne, chauffer le lait de soya à feu moyen. Porter à ébullition, réduire à feu doux et laisser mijoter pendant 10 à 15 minutes, en écumant la surface. Retirer du feu et laisser refroidir.
5. Sucrez au goût avec du sirop d'agave ou du miel. Se garde 3 jours au réfrigérateur dans un contenant hermétique.

POTAGE DE TOMATES & POIVRONS RÔTIS AVEC SAUCE PIQUANTE AU PERSIL

Temps de préparation: 15 minutes

Temps de cuisson: 55 minutes

Portions: 4

INGRÉDIENTS

6 tomates roma (550 g), coupées en deux

1 poivron rouge (315 g), égrené et tranché finement

1 oignon, coupé en quartiers

3 gousses d'ail

2 c. à soupe d'huile d'olive

Sel et poivre noir du moulin, au goût

3 filets d'anchois, égouttés

½ tasse (15 g) de persil plat, tassé fermement

1 c. à soupe de petites câpres, égouttées

1 c. à soupe de jus de citron frais

2½ c. à soupe d'huile d'olive

2 tasses (500 ml) de bouillon de légume, à la température de la pièce

2 c. à thé de pâte de tomate

¼ tasse (15 g) de feuilles de basilic frais

PRÉPARATION

1. Préchauffer un four à 200°C/400°F (sans ventilateur). Tapisser une grande plaque de cuisson avec du papier parchemin.
2. Placer les tomates, le poivron, l'oignon et l'ail sur la plaque de cuisson. Arroser d'huile d'olive, saler et poivrer. Mélanger pour bien enrober et cuire 40 à 45 minutes ou jusqu'à ce que brun doré et tendre. Réserver et laisser refroidir pendant 5 minutes.
3. Pendant ce temps, mettre les filets d'anchois, le persil, les câpres, le jus de citron et l'huile dans le mélangeur et bien fermer le couvercle. Régler le cadran sélecteur à CHOP (hacher). Traiter pendant 30 à 40 secondes ou jusqu'à ce que bien mélangé. Nettoyer le récipient pour la prochaine étape.
4. Transférer les légumes rôtis dans le mélangeur et ajouter le bouillon et la pâte de tomate. Appuyer sur SOUPE et traiter pour l'ensemble du programme jusqu'à consistance lisse et chaude.
5. Ajouter le basilic, saler et poivrer au goût. Régler le cadran sélecteur à PURÉE et traiter pendant 30 secondes.
6. Répartir dans des bols à soupe, garnir de sauce piquante au persil et servir.

POTAGE THAÏ ÉPICÉ À LA COURGE MUSQUÉE

Temps de préparation: 10 minutes

Temps de cuisson: 25 minutes

Portions: 4

INGRÉDIENTS

1 c. à soupe d'huile de noix de coco biologique

5 c. à soupe de pâte de cari thaï (voir page 55) ou
2-3 c. à soupe de pâte de cari achetée

1,5 kg (3,3 lb) de courge musquée, pelée,
épépinée et coupée en cubes de 4 cm (1½ po)

4 tasses (1 L) de bouillon de poulet, à la
température de la pièce

1 boîte de 400 ml (13,6 oz) de lait de coco

1 c. à soupe de sauce de poisson

Coriandre fraîche et piment rouge émincé, pour
garnir

Quartiers de lime, pour servir

PRÉPARATION

1. Dans une grande casserole, chauffer l'huile de noix de coco à feu moyen. Ajouter la pâte de cari et cuire environ 2 à 3 minutes en remuant jusqu'à ce que les parfums s'en émanent.
2. Ajouter la courge et le bouillon. Augmenter le feu et porter à ébullition. Réduire le feu à moyen doux. Laisser mijoter 20 minutes ou jusqu'à ce que la courge soit tendre. Réserver et laisser refroidir jusqu'à ce que la vapeur se soit dissipée.
3. Réserver ½ tasse (125 ml) de lait de coco. Ajouter le reste du lait dans le mélange de courge. Transférer le tiers du mélange dans le mélangeur et bien fermer le couvercle. Régler le cadran sélecteur à BLEND et mélanger environ 10-15 secondes ou jusqu'à consistance lisse. Transférer dans la casserole et répéter avec le reste du mélange de courge.
4. Chauffer le potage à feu moyen doux, en remuant jusqu'à ce que chaud. Ajouter la sauce de poisson et remuer pour bien mélanger. Pour un potage plus assaisonné, ajouter 1 à 2 c. à thé de sauce de poisson.
5. Répartir dans des bols à soupe. Arroser de lait de coco réservé et garnir de feuilles de coriandre et de piment. Servir avec des quartiers de lime.

POTAGE MEXICAIN AUX HARICOTS

Temps de préparation: 8 minutes

Temps de cuisson: 8 minutes

Portions: 4

INGRÉDIENTS

1 branche de céleri, haché grossièrement
1 carotte, coupée en dés
1 boîte de 4 oz de haricots secs
1 boîte de 15 oz de tomates, coupées en dés
1 c. à thé de cumin
½ c. à thé d'origan
2 c. à thé de poudre de chili
1 c. à thé de poudre d'oignon
1 c. à thé de poudre d'ail
1 avocat, coupé en cubes
1 tasse de coriandre

PRÉPARATION

1. Mettre le céleri, la carotte, les haricots secs (réserver ¼ tasse de haricots secs pour garnir), les tomates et les épices dans le mélangeur.
2. Appuyer sur SOUPE. Traiter pour l'ensemble du programme jusqu'à consistance lisse et chaude.
3. Répartir dans des bols à soupe, garnir avec le reste des haricots secs, des cubes d'avocat et de coriandre et servir.

PÂTE DE CARI ROUGE THAÏ

Temps de préparation: 10 minutes plus

15 minutes de trempage

Portions: 4

INGRÉDIENTS

20 longs piments rouges égrenés

4 cm (1½ po) de galangal, pelé et tranché finement

2 tiges de citronnelle, pelées et hachées finement

12-14 racines de coriandre, lavées et grattées

10 feuilles de combava (citron vert), sans la tige et finement ciselées

4 échalotes rouges ou asiatiques, hachées grossièrement

12 gousses d'ail

2 c. à thé de sel

1 c. à thé de pâte de crevettes rôties (Belacan), au goût

4 c. à soupe d'huile de riz ou végétale

PRÉPARATION

1. Dans un bol résistant à la chaleur, mettre les piments, couvrir d'eau bouillante et laisser tremper environ 15 minutes ou jusqu'à tendreté. Égoutter.
2. Mettre les piments trempés et le reste des ingrédients dans le mélangeur. Régler le cadran sélecteur à BLEND (mélanger) et traiter pendant 1 minute ou jusqu'à ce que le mélange soit presque homogène. Utiliser la spatule racloir pour remuer les ingrédients et les faire circuler sur les lames.
3. Régler le cadran sélecteur à BLEND (mélanger) et traiter pendant 1 minute additionnelle ou jusqu'à ce que le mélange forme une pâte.
4. Transférer la pâte de cari dans un bocal de verre propre et stérilisé. Recouvrir la pâte d'un peu d'huile et elle se gardera 1 semaine au réfrigérateur ou 1 mois au congélateur.

TRUCS

- Si vous ne pouvez vous procurer la pâte de crevettes rôties, utilisez de la pâte de crevettes non rôties que vous enveloppez dans un morceau de papier aluminium. Griller dans un four préchauffé pendant 1 à 2 minutes de chaque côté.

BEURRE D'AMANDES RÔTIES

Temps de préparation: 5 minutes

Temps de cuisson: 10 minutes

Quantité: 2 tasses

INGRÉDIENTS

3 tasses (450 g) d'amandes fraîches

2 c. à soupe d'huile de riz ou de macadamia

PRÉPARATION

1. Préchauffer le fou à 200°C (400°F).
2. Disposer les amandes sur une plaque de cuisson et cuire 8 à 10 minutes ou jusqu'à légèrement rôties. Réserver et laisser refroidir 10 minutes.
3. Mettre les amandes et l'huile dans le mélangeur. Régler le cadran sélecteur à MILL (moudre). Traiter pendant 1 minute ou jusqu'à consistance presque lisse. Utiliser la spatule racloir pour remuer les ingrédients et les faire circuler dans les lames.
4. Régler le cadran sélecteur à BLEND (mélanger) et traiter pendant 10-15 secondes ou jusqu'à consistance lisse et crémeuse.
5. Transférer dans un contenant hermétique et réfrigérer jusqu'à 2 semaines.

MÉLANGE D'ÉPICES MAROCAIN

Temps de préparation: 5 minutes

Quantité: ⅔ tasse

INGRÉDIENTS

12 gousses de cardamome

3 c. à soupe de graines de cumin

2 c. à soupe de graines de coriandre

2 bâtons de cannelle, coupés en deux

2 c. à thé de graines de fenouil

½ c. à thé de grains de poivre noir entiers

½ c. à thé de baies quatre-épices

2 c. à thé de paprika

1½ c. à thé de poudre de curcuma

PRÉPARATION

1. Écraser délicatement les gousses de cardamome avec le côté plat d'un couteau pour enlever les graines. Jeter les gousses et réserver les graines.
2. Mettre les graines de cardamome, le cumin, la coriandre, la cannelle, le fenouil, les grains de poivre et le quatre-épices dans le mélangeur et bien fermer le couvercle. Régler le cadran sélecteur à MILL (moudre) et traiter jusqu'à finement moulu. Transférer le mélange dans un bol.
3. Ajouter le paprika et le curcuma et remuer pour bien mélanger. Se garde jusqu'à 3 mois dans un contenant hermétique.

TRUCS

- Saupoudrer sur l'agneau, le bœuf, la volaille ou les légumes et faire frire, griller ou rôtir. Suggestion: 1 c. à soupe par 500 g.
- Relever vos plats mijotés, ragoûts ou soupes avec un peu du mélange.

BROCHETTES DE POULET MAROCAINES

Temps de préparation: 10 minutes

Temps de cuisson: 15 minutes

Portions: 4

INGRÉDIENTS

680 g (1½ lb) de filets de poulet

1½ c. à soupe de mélange d'épices marocain

Sel et poivre du moulin, au goût

12 brochettes en bambou

1 c. à soupe d'huile de riz ou végétale

Yogourt grec nature, pour servir

Quartiers de citron, pour servir

PRÉPARATION

1. Mettre le poulet dans un bol. Saupoudrer du mélange d'épices et bien enrober. Saler et poivrer au goût. Enfiler le poulet sur les brochettes.
2. Dans un grand poêlon, chauffer l'huile à feu moyen vif ou sinon, faire cuire sur un gril chaud. Cuire le poulet par portions, 2 minutes de chaque côté ou jusqu'à ce qu'il soit doré et bien cuit. Servir avec des quartiers de citron et du yogourt.

MUFFINS AUX BAIES, POIRE & AVOINE

Temps de préparation: 15 minutes

Temps de cuisson: 20 minutes

Quantité: 12

INGRÉDIENTS

1 tasse (200 g) de grains de blé entier

1 tasse (100 g) de flocons d'avoine

2 c. à thé de poudre à pâte

¼ c. à thé de sel

½ tasse (110 g) de cassonade bien tassée

½ tasse (125 ml) de jus d'orange

120 g (4½ oz) d'huile de coco bio, fondue

1 œuf

1 poire mûre, coupée en morceaux de 1,5 cm (½ po)

225 g (1½ tasse) de framboises ou bleuets congelés

PRÉPARATION

1. Préchauffer le four à 180°C (350°F). Tapisser 12 moules à muffins d'une capacité de ½ tasse chacun de moules de papier.
2. Mettre les grains de blé dans le mélangeur et bien fermer le couvercle. Régler le cadran sélecteur à MILL (moudre) et mélanger pendant 1 minute, puis appuyer sur PAUSE. Ajouter l'avoine, appuyer sur REPRISE et traiter pendant 1 minute. Transférer le mélange dans un bol. Ajouter la poudre à pâte, le sel et la cassonade. Remuer jusqu'à ce que bien mélangé.
3. Mettre le jus d'orange, l'huile de coco et l'œuf dans le mélangeur. Appuyer sur IMPULSION et laisser pulser 3 fois pour mélanger à peine, puis appuyer sur PAUSE.
4. Ajouter la moitié du mélange d'avoine et bien fermer le couvercle. Appuyer sur REPRISE (Play) et laisser pulser 2 fois pour humidifier à peine, puis appuyer sur PAUSE.
5. Ajouter le reste du mélange d'avoine, appuyer sur REPRISE et laissez pulser 5 à 6 fois pour mélanger à peine. (À noter qu'un peu de farine pourrait encore apparaître).
6. Transférer le mélange dans un grand bol. Incorporer délicatement la poire et les baies et mélanger à peine. Répartir le mélange dans les moules à muffins préparés. Cuire au four environ 20 minutes ou jusqu'à ce que bien doré et qu'un cure-dent inséré au centre des muffins en ressorte propre.

PAIN D'ÉPEAUTRE ET DE NOIX DE COCO

Temps de préparation: 15 minutes

Temps de cuisson: 60 minutes

Portions: 8

INGRÉDIENTS

2¾ tasses (300 g) de grains d'épeautre

¾ tasse (110 g) d'amandes blanchies

4 c. à thé de poudre à pâte

2 c. à thé d'épices mixtes

¾ tasse (170 g) de sucre

2 tasses (150 g) de noix de coco râpée, plus 1 c. à soupe en extra

2 œufs

⅓ tasse (75 g) d'huile de coco bio, fondue

1¼ tasse de lait faible en gras (soya ou amande)

Beurre, pour servir

PRÉPARATION

1. Préchauffer le four à 180°C (350°F). Graisser et tapisser le fond d'un moule à pain de 21 x 10 cm (8 x 4 po).
2. Mettre l'épeautre dans le mélangeur et bien fermer le couvercle. Régler le cadran sélecteur à MILL (moudre) et traiter environ 1 minute ou jusqu'à consistance de farine. Transférer dans un bol.
3. Mettre les amandes dans le mélangeur. Régler le cadran sélecteur à MILL (moudre) et traiter environ 1 minute ou jusqu'à bien moulu. Transférer dans le bol de farine d'épeautre et ajouter la poudre à pâte, le mélange d'épices et le sucre. Remuer pour mélanger.
4. Mettre les œufs, la noix de coco et le lait dans le mélangeur. Appuyer sur IMPULSION et laisser pulser 4 fois pour mélanger à peine. Appuyer sur PAUSE.
5. Ajouter le mélange de farine d'épeautre et bien fermer le couvercle. Appuyer sur REPRISE et laisser pulser 6 à 7 fois pour mélanger à peine. Transvider dans un bol et incorporer la noix de coco. Verser dans les moules préparés et saupoudrer de noix de coco réservée.
6. Cuire au four pendant 55 à 60 minutes ou jusqu'à ce que bien doré et qu'un cure-dent inséré centre en ressorte propre. Laisser reposer 5 minutes dans le moule. Démouler et transférer sur une grille pour refroidir légèrement.
7. Couper en tranches épaisses et servir chauds avec une noisette de beurre. Sinon, laisser le pain refroidir complètement puis le couper en tranches et le faire griller.

SPRITZER À LA VODKA, AGRUMES & CANNEBERGE

Temps de préparation: 10 minutes

Portions: 4

3 verres standards

INGRÉDIENTS

1 pamplemousse rouge (400 g), pelé, coupé en quartiers et égrené

2 oranges (400 g), pelées, coupées en deux et égrenées

1 tasse (250 ml) de jus de canneberge réfrigéré

90 ml (3 oz) de vodka

¼ tasse (55 g) de sucre granulé

6 glaçons

PRÉPARATION

1. Mettre les ingrédients dans le mélangeur selon l'ordre indiqué et bien fermer le couvercle.
2. Régler le cadran sélecteur à BLEND (mélanger) et traiter environ 20 à 30 minutes.

MARGARITA

Temps de préparation: 5 minutes

Portions: 4

4 portions standards

INGRÉDIENTS

90 ml (3 oz) de tequila

60 ml (2 oz) de Cointreau ou triple sec

⅓ tasse (80 ml) de jus de citron ou de lime

¼ tasse (60 ml) de sirop blanc

12 glaçons

PRÉPARATION

1. Mettre les ingrédients dans le mélangeur.
2. Appuyer sur GLACE BROYÉE et mélanger jusqu'à ce que la glace soit broyée.
3. Servir dans des verres garnis de sel.

PANACHÉ AUX PÊCHES & LIMES

Temps de préparation: 10 minutes

Portions: 4

6 portions standards

INGRÉDIENTS

4 pêches jaunes fraîches (900 g), coupées en quartiers et dénoyautées

10 glaçons

2 limes (170 g), pelées, coupées en deux et égrenées

180 ml (6 oz) de rhum blanc

¼ tasse (55 g) de sucre brut

Tranches de lime, pour garnir

PRÉPARATION

1. Mettre les pêches, les glaçons et les limes dans le mélangeur et bien fermer le couvercle.
2. Appuyer sur SMOOTHIE VERT et traiter environ 10 secondes. Appuyer sur PAUSE, ajouter le rhum et le sucre et bien fermer le couvercle. Appuyer REPRISE et traiter jusqu'à l'arrêt du programme.
3. Verser dans des verres réfrigérés et garnir de tranches de lime.

SIROP BLANC

Temps de préparation: 5 minutes

Temps de cuisson: 10 minutes

Quantité: environ 375 ml (1½ tasse)

INGRÉDIENTS

220 g (1 tasse) de sucre

250 ml (1 tasse) d'eau

PRÉPARATION

1. Mettre le sucre et l'eau dans une casserole à fond épais. Cuire à feu très doux en remuant jusqu'à ce que le sucre soit dissout.
2. Porter à ébullition, puis réduire le feu et laisser mijoter 5 minutes.
3. Retirer du feu et laisser refroidir complètement. Garder au réfrigérateur dans un contenant hermétique.

FRAPPÉ AU CHOCOLAT ET NOISETTES

Temps de préparation: 5 minutes

Portions: 4

INGRÉDIENTS

$\frac{2}{3}$ tasse (160 ml) de crème épaisse

$\frac{2}{3}$ tasse (220 g) de garniture au chocolat et noisettes

1 banane congelée, coupée en deux

3 tasses (348 g) de glaçons

PRÉPARATION

1. Mettre les ingrédients dans le mélangeur selon l'ordre décrit et bien fermer le couvercle.
2. Appuyer sur DESSERT GLACÉ et traiter jusqu'à consistance lisse, en utilisant le poussoir pour desserts glacés pour acheminer les ingrédients dans les lames.
3. Servir immédiatement ou transférer dans un contenant hermétique allant au congélateur. Se garde jusqu'à 1 mois au congélateur.

SORBET AU CITRON

Temps de préparation: 5 minutes

Portions: 4 à 6

INGRÉDIENTS

2 citrons (375g), pelés, coupés en quartiers et égrené

1 c. à thé de zeste de citron finement râpé

$\frac{1}{3}$ tasse (7 g) de sucre granulé

4 tasses (520g) de glaçons

PRÉPARATION

1. Mettre les ingrédients dans le mélangeur selon l'ordre décrit et bien fermer le couvercle.
2. Appuyer sur DESSERT GLACÉ et traiter jusqu'à consistance lisse, en utilisant le poussoir pour desserts glacés pour acheminer les ingrédients dans les lames.
3. Servir immédiatement ou transférer dans un contenant hermétique allant au congélateur. Congeler jusqu'à utilisation.

TRUCS

- Remplacer un des citrons par une lime.
- Remplacer les citrons par des oranges et réduire le sucre à 2 c. à soupe (35 g).

GELATO À LA MANGUE ET NOIX DE COCO

Temps de préparation: 10 minutes

Portions: 4

INGRÉDIENTS

1 lime, pelée, coupée en deux et égrenée

½ tasse (125 ml) de lait de coco

½ tasse (150 g) de lait condensé sucré

600 g (1¼ lb) de morceaux de mangue congelée

¼ tasse (20 g) de noix de coco râpée

PRÉPARATION

1. Mettre les ingrédients dans le mélangeur.
2. Appuyer sur DESSERT GLACÉ et traiter jusqu'à consistance lisse, en utilisant le poussoir pour desserts glacés pour acheminer les ingrédients dans les lames.
3. Servir immédiatement ou transférer dans un contenant hermétique allant au congélateur. Se garde jusqu'à 1 mois au congélateur.

SORBET AU MELON D'EAU ET MENTHE

Temps de préparation: 10 minutes

Portions: 4

INGRÉDIENTS

250 g (½ lb) de melon d'eau, épépiné et haché grossièrement

300 g (10½ oz) de fraises congelées

2 limes, pelées, coupées en deux et égrenées

¼ tasse (60 g) de sucre

½ tasse (10 g) de feuilles de menthe fraîche, bien tassées

PRÉPARATION

1. Mettre les ingrédients dans le mélangeur.
2. Appuyer sur DESSERT GLACÉ et traiter jusqu'à consistance lisse, en utilisant le poussoir pour desserts glacés pour acheminer les ingrédients dans les lames.
3. Servir immédiatement ou transférer dans un contenant hermétique allant au congélateur. Se garde jusqu'à 1 mois au congélateur.

GÂTEAU AU FROMAGE, BLEUETS & CITRON

Temps de préparation: 20 minutes

Temps de cuisson: 1½ heure

Portions: 10

INGRÉDIENTS

250 g (8 oz) de biscuits Graham

125 g (½ bâtonnet) de beurre non salé, fondu

250 ml (8 oz) de crème sure

1 tasse (200 g) de sucre granulé

½ c. à thé d'extrait de vanille

1 c. à soupe de zeste de citron finement râpé

4 œufs

3 paquets de 225 g (8 oz) de fromage à la crème, à la température de la pièce et coupé en cubes

1 tasse (145 g) de bleuets frais

PRÉPARATION

1. Préchauffer le four à 160°C (325°F). Tapisser le fond d'un moule à charnière de 23 cm (9 po à la base) avec du papier parchemin.
2. Mettre les biscuits Graham dans le mélangeur. Appuyer sur IMPULSION et pulser jusqu'à consistance de chapelure. Transférer dans un bol, ajouter le beurre fondu et bien mélanger. À l'aide d'un verre droit, presser le mélange dans le fond et sur les parois du moule. Réfrigérer pendant 10 minutes.
3. Pendant ce temps, mettre la crème sure, le sucre, la vanille et le zeste de citron dans le mélangeur et bien fermer le couvercle. Régler le sélecteur à PURÉE et mélanger pendant 10 secondes.
4. Appuyer sur PAUSE et ajouter la moitié du fromage à la crème. Appuyer sur REPRISE et traiter pendant 20 secondes ou jusqu'à consistance lisse.
5. Appuyer sur PAUSE et ajouter le reste du fromage à la crème. Appuyer sur REPRISE et traiter pendant 20 secondes ou jusqu'à consistance lisse.
6. Verser le mélange de fromage à la crème dans le moule préparé et parsemer de bleuets. Déposer le moule sur une plaque de cuisson et cuire environ 1¼-1½ heure ou jusqu'à ce qu'il soit à peine pris au centre. Éteindre le four, laisser la porte entrouverte et y laisser le gâteau environ 2 heures ou jusqu'à ce qu'il soit complètement refroidi (cela l'empêchera de craqueler). Réfrigérer jusqu'à ce qu'il soit bien froid.



Breville Consumer Service Center

USA

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

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

Email: askus@brevilleusa.com

Canada

Mail: Breville Canada
3595 Boulevard Cote-Vertu,
Saint-Laurent,
Quebec H4R 1R2

Phone: 1-855-683-3535

Email: askus@breville.ca

www.breville.com

Breville is a registered trademark of Breville Pty. Ltd. A.B.N. 98 000 092 928.
Copyright Breville Pty. Ltd. 2014.

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