

# Breville®

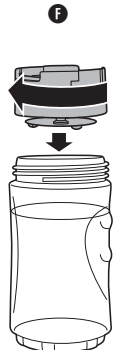
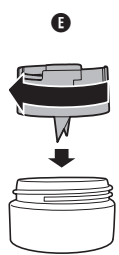
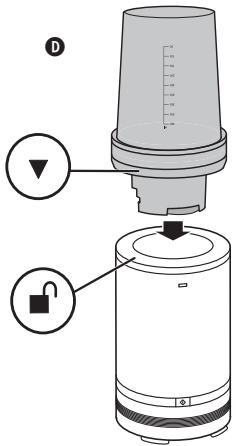
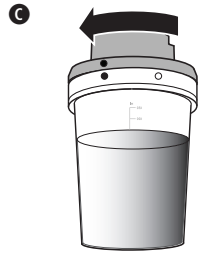
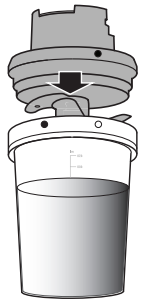
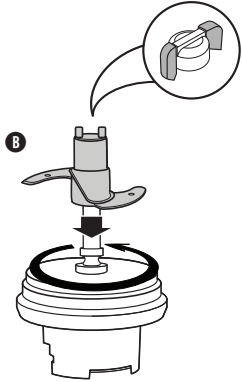
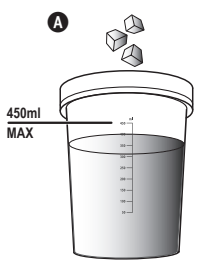
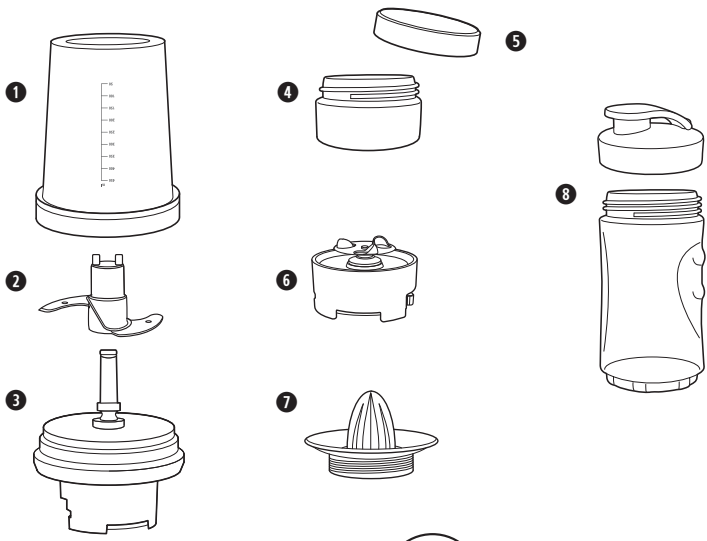
Turn **on** your creativity™



**BLEND ACTIVE™**  
accessory pack

**VBL139**

<b>GB</b>	Breville® Blend Active™ Accessory Pack Instructions for Use.....	4
<b>FR</b>	Accessoires Breville® Blend Active™ Notice d'utilisation.....	9
<b>DE</b>	Breville® Blend Active™ Zubehörpaket Bedienungsanleitung.....	14
<b>ES</b>	Paquete de accesorios de Breville® Blend Active™ Instrucciones de uso.....	19
<b>PT</b>	Conjunto de acessórios Breville® Blend Active™ Instruções de utilização.....	23
<b>IT</b>	Kit di accessori Breville® Blend Active™ Istruzioni per l'utilizzo.....	28
<b>NL</b>	Breville® Blend Active™ -accessoires Gebruiksaanwijzing.....	33
<b>FI</b>	Breville® Blend Active™ -lisävarustepakkaus Käyttöohjeet.....	38
<b>SE</b>	Breville® Blend Active™ Tillbehörspaket Bruksanvisning.....	43
<b>DK</b>	Breville® Blend Active™ -tilbehørspakke Brugsanvisning.....	47
<b>NO</b>	Tilbehørspakke for Breville® Blend Active™ Bruksanvisning.....	52
<b>PL</b>	Zestaw akcesoriów do blendera Breville® Blend Active™ Instrukcja użytkowania.....	56
<b>CZ</b>	Sada příslušenství pro mixér Breville® Blend Active™ Uživatelská příručka.....	61
<b>SK</b>	Súprava príslušenstva Breville® Blend Active™ Návod na použitie.....	66
<b>HU</b>	Breville® Blend Active™ tartozéksomag Használati utasítás.....	71
<b>RO</b>	Pachet de accesorii Breville® Blend Active™ Instrucţiuni de utilizare.....	76
<b>BG</b>	Комплект аксесоари Breville® Blend Active™ Инструкции за употреба.....	81



## IMPORTANT SAFETY INFORMATION

Please read the safety instructions supplied with the Breville® Blend Active™ blender when using this accessory pack.

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 understand the hazards involved. This appliance shall not be used by children. Children shall not play with the appliance. Keep the appliance and its cord out of reach of children.

Always disconnect the appliance from the mains supply socket if it is left unattended and before assembling, disassembling or cleaning.

If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.

The blades have very sharp edges. Take care when handling or cleaning them.

Never attempt to fit the blade assembly onto the motor unit by itself.

Do not operate this appliance continuously for more than 30 seconds without allowing it a rest period of 60 seconds.

Do not immerse the food processor blade housing in water or any other liquid. Do not wash in the dishwasher.

Do not use this accessory pack with any appliance other than the Breville® Blend Active™ blender.

## PARTS

- 1 Food processor bowl
- 2 Chopping blade
- 3 Blade housing
- 4 Grinding mill
- 5 Lid (for grinding mill and 300ml bottle)
- 6 Whipping disc
- 7 Citrus juicer
- 8 300ml bottle with resealable sports cap

**Note:** The Breville® Blend Active™ blender is NOT supplied with this product. This accessory pack cannot be used with the VBL097X blender.

## BEFORE FIRST USE

Remove your Breville® Blend Active™ accessory pack carefully from the box. Store the packaging for future use.

Wash all parts that will come into contact with food (follow the directions under *Cleaning*).

## HOW TO USE THE COMPACT FOOD PROCESSOR

The compact food processor must only be used with the Breville® Blend Active™ motor unit. The blades have very sharp edges. Take care when handling or cleaning them.

1. Add the ingredients to the food processor bowl. Don't overfill the bowl (fig. A).
2. Push the chopping blade onto the spindle of the blade housing. Turn the blade anticlockwise until the locking tabs align (fig. B).
3. Turn the blade housing upside down. Line up the ● symbol on the blade housing with the ○ symbol on the food processor bowl (fig. C).
4. Twist the blade housing clockwise until the ● symbol is aligned with the ● symbol on the bowl, and the lock mechanism 'clicks' into place.
5. Turn the food processor upside down so that the blade housing is at the bottom. Line up the ▼ symbol on the blade housing with the ■ symbol on the rim of the motor unit (fig. D).
6. Gently press the food processor downwards, then twist it clockwise until the ▼ symbol on the blade housing is aligned with the ■ symbol on the rim of the motor unit. The food processor will not work unless it is correctly positioned on the motor unit.
7. Press and hold the blend button on the motor unit to operate.
8. When you have finished processing your ingredients, and the blades have stopped rotating, twist the food processor anticlockwise until the ▼ symbol is aligned with the ■ symbol and remove.

- Turn the food processor the right side up, then twist the blade housing anticlockwise to release the locking mechanism. Take care when removing the blade housing from the bowl to avoid spillage.
- Remove the chopping blade from the blade housing by turning clockwise to unlock and pulling upwards.

### Compact Food Processor Guidelines

Food	Preparation	Process time
parsley (15g)	remove stalks	blend 5 seconds
onions, small-medium (100-200g)	peel and quarter	pulse 4-5 times, blend 5 seconds
shallots (175g)	peel, leave whole	blend 5-10 seconds
spring onions (100g)	remove excess green and halve	blend 10-15 seconds
garlic (2 cloves-1 bulb)	peel, leave cloves whole	blend 5 seconds
chillies (1-4)	remove seeds and stalk	blend 5-10 seconds
ginger (15-50g)	peel, leave whole	blend 5 seconds
mixed nuts (50-200g)	leave whole	blend 5 seconds
bread (50g, for breadcrumbs)	tear into pieces	pulse, then blend 15-20 seconds
sweet-meal biscuits (100g)	break in half	blend 5-10 seconds

### HOW TO USE THE GRINDING MILL

The grinding mill must only be used with the Breville® Blend Active™ motor unit and blade assembly.

#### DO NOT USE THE GRINDING MILL TO GRIND WET FOODS (GARLIC, ONIONS, ETC).

- Add the ingredients to the grinding mill jar. Don't fill the jar more than half full.
- Screw the blade assembly supplied with the Breville® Blend Active™ blender onto the jar and tighten firmly (fig. E).
- Turn the grinding mill upside down so that the blade assembly is at the bottom. You can now attach the grinding mill to the Breville® Blend Active™ motor unit and process your ingredients in the normal way.

### Grinding Mill Guidelines

Food	Process time
health seeds (30g mix): chia, hemp, flax, etc	blend 10-15 seconds, store with lid on
whole seeds (10-20g): mustard, cumin, etc	blend 10-15 seconds, store with lid on
coffee beans (35g)	blend 20-30 seconds depending on use, refrigerate with lid on
whole nuts (35g)	blend 10-15 seconds, store with lid on
whole peppercorns (20g)	blend 15-20 seconds, pause halfway to settle contents
whole cinnamon sticks	break in half, blend 10-15 seconds, store with lid on

### HOW TO USE THE WHIPPING DISC

The whipping disc must only be used with the Breville® Blend Active™ motor unit.

- Add the ingredients to the 300ml bottle provided. Don't fill the bottle above the 300ml mark.
- Screw the whipping disc onto the bottle and tighten firmly (fig. F).
- Turn the bottle upside down so that the whipping disc is at the bottom. You can now attach the whipping disc to the Breville® Blend Active™ motor unit and process your ingredients in the normal way.

### Whipping Disc Guidelines

Food	Preparation	Process time
whipping cream 150ml (for dairy-free cream also)	add cream to 300ml bottle	blend 10-20 seconds
skimmed milk to froth (200ml)	add milk to 300ml bottle	blend 15-20 seconds

### HOW TO USE THE CITRUS JUICER

Screw the citrus juicer onto the 300ml bottle and tighten firmly (fig. G). Twist the fruit to extract the juice. Remove the pith from the juicer as often as necessary.

You can use freshly squeezed juice in your smoothies or to flavour water.

## CLEANING

### THE BLADES HAVE VERY SHARP EDGES. TAKE CARE WHEN HANDLING OR CLEANING THEM.

- All components of the accessory pack are dishwasher safe, except for the food processor blade housing ❸.
- To clean the blade housing, half fill the food processor bowl with warm soapy water, then fit the chopping blade and blade housing to the bowl. Fit the food processor onto the motor unit as described in the section *How to use the compact food processor*. Press and hold the blend button on the motor unit for 10–20 seconds. Wipe the upper surface of the blade housing to remove excess water, and dry thoroughly.
- To remove stubborn food deposits on the chopping blade and whipping disc, carefully use a cleaning brush.

## STORAGE

Store your accessory pack in its packing or in a clean, dry place. Ensure all parts are dried thoroughly before storing and keep out of the reach of children.

## TURN ON YOUR CREATIVITY™

Let the Breville® team help you turn on your creativity with a gateway to a world of food and drinks without limits. You don't have to travel far—just to your computer, tablet or mobile—where you will discover our FREE website with top tips and recipes to inspire your imagination. Join us now at:

[www.turnonyourcreativity.com](http://www.turnonyourcreativity.com)

Turn  your creativity™

## HINTS AND TIPS

- You may notice lingering food smells after processing strong smelling ingredients. Put 200ml warm water and a couple of lemon slices into the food processor bowl. Blend for 10 seconds, discard the contents and rinse with clean water. Dry and store with the bowl loosely fitted to allow air to circulate.
- You can use your food processor for blending homemade soup. Ensure soup is cool before blending, and do not exceed the 450ml capacity.
- Blending homemade baby food to purées is easy using the food processor. Simply blend to your desired consistency.
- Certain hard foods are tough to blend (carrots, hard cheeses, chocolate, rosemary leaves, etc). We recommend that you chop these foods into small pieces before blending.
- Some food, such as carrots, may temporarily stain the food processor bowl. To remove stains, make a paste of 2 tbsp baking powder and 1 tbsp warm water. Apply the paste to the stains and rub with a cloth. Rinse with warm, soapy water and dry.

- When processing onions, best results are obtained by positioning the onion quarters evenly in the food processor bowl, a gentle shake will ensure they drop onto the blade.
- To save time, why not process a whole bulb of garlic at a time? This can easily be stored for up to a week in a closed container in your refrigerator. Simply peel each clove and process all together for few seconds.
- Try blending whole peeled garlic cloves and a handful of parsley together, mash into some softened butter with a touch of seasoning. Spread generously onto some ciabatta bread before baking.
- Quick and easy dessert ideas: blitz some fresh berries in the food processor and add a touch of icing sugar to sweeten; make some crêpes and whipped cream with the whipping disc and top with some chopped nuts.

## RECIPES USING THE FOOD PROCESSOR

All recipes serve 1-2 people, except where stated otherwise.

### Peanut butter

- 150g roasted peanuts (salted peanuts work well)

Place the nuts into the food processor and blend for 30 seconds. Unplug, remove lid and scrape down. Blend for 30 seconds more. For a smoother peanut butter, allow to rest for one minute then blend for a further 30 seconds.

### Hummus

- 230g tinned chickpeas, rinsed and drained
- 3 tbsp lemon juice (using citrus juicer)
- 1 whole clove of garlic, peeled
- 100g tahini
- 1 tsp ground cumin
- 2 tbsp water
- 2 tbsp olive oil
- Salt and pepper

Place all the ingredients into the food processor and blend for 15–20 seconds, until the desired consistency.

### Guacamole

- Small piece of onion (about 10g)
- 1 ripe avocado, stoned and flesh removed
- Small piece of red chilli
- 3 ripe cherry tomatoes, whole
- Handful of coriander leaves
- 1 tbsp lime juice (using citrus juicer)
- ½ tbsp olive oil
- Salt and pepper

Place all the ingredients into the food processor and blend for 15–20 seconds, until the desired consistency.

## Pesto

- 50g toasted pine nuts
- 30g basil leaves
- 50g Parmesan shavings
- 1 clove of peeled garlic
- 150ml olive oil
- Salt and pepper

Place all the ingredients into the food processor and blend for 20–30 seconds.

## Tapenade

- 1 clove garlic
- 1 lemon, juice only (using citrus juicer)
- 3 tbsp capers, drained
- 6 anchovy fillets, drained
- 250g black olives, pitted, drained
- 2–4 tbsp olive oil

Place all the ingredients into the food processor and pulse for a few seconds to combine. Blend for 15–20 seconds.

## Thai green paste

- 2 medium green chillies, de-seeded and stalks removed
- Thumb-sized piece of fresh ginger, peeled, whole
- 2 garlic cloves, peeled, whole
- Small bunch of fresh coriander leaves
- 2 tsp lemongrass paste
- 1 lime, grated zest and juice (using citrus juicer)
- 1 tsp ground coriander
- 1 tsp ground cumin
- 2 tsp Thai fish sauce
- 2 tbsp olive oil

Place all the ingredients into the food processor and blend for 20 seconds.

## Tzatziki

- 1 whole cucumber, peeled and deseeded, cut into 4cm lengths
- 4–6 mint leaves
- 2 cloves of garlic, peeled, whole
- Salt and pepper
- 1 tsp lemon juice (using citrus juicer)
- 250g natural yoghurt
- Olive oil

1. Place the cucumber, mint and garlic into the food processor, blend until roughly chopped or to the desired consistency.
2. Place the contents onto a clean tea towel, gather to form a ball around the cucumber and squeeze to remove the excess liquid.
3. Place into a clean bowl and season with salt and pepper.
4. Add the lemon juice and natural yoghurt and stir well to combine.
5. Chill until required. Serve garnished with a drizzle of olive oil.

## Salad dressings

### Vinaigrette:

- Small clove of garlic, peeled
- 40ml white wine vinegar
- 1 tsp honey
- 1 tsp Dijon mustard
- 120ml olive oil
- Salt and pepper
- 5g parsley leaves

### Citrus dressing:

- 50ml olive oil
- 1 tbsp honey
- 15g piece of ginger, peeled
- 10g coriander leaves
- 5g red chilli (optional)
- 1 tsp lemongrass paste
- 2 lemons, juiced

Place all the ingredients into the food processor and blend for 10–15 seconds.

## All-in-one cake mix makes 6 fairy cakes

- 50g castor sugar
- 50g softened butter
- ½ tsp vanilla extract
- 1 egg
- 50g self-raising flour

Place all the ingredients into the food processor and blend for 10–15 seconds. Spoon the mixture into cake cases and bake in a hot oven for 8–10 minutes or until risen and golden. Top with our Butter icing recipe.

## Butter icing

- 100g softened butter
- 150g icing sugar
- ¼ tsp vanilla extract
- 1 tbsp milk

Place all the ingredients into the food processor and blend for 10–15 seconds.

## RECIPES USING THE WHIPPING DISC

### Milkshake serves 1

- 150ml chilled skimmed milk
- 1 scoop of ice cream

For a vanilla milkshake: use a scoop of vanilla ice cream.

For a chocolate milkshake: use a scoop of chocolate ice cream, and add 1 tbsp cocoa and 1 tsp chocolate spread.

Place the ingredients into your 300ml bottle, attach the whipping disc and blend for about 10–15 seconds until thick and frothy.

### Crêpe batter makes enough for 4 crêpes

- 1 egg
- 115g plain flour
- Salt
- 280ml milk

1. Place all the ingredients into the Breville® Blend Active™ bottle, attach the whipping disc and blend for about 10–15 seconds.
2. Remove the whipping disc and screw the lid onto the bottle. Refrigerate until required.

## AFTER SALES SERVICE

These appliances are built to the very highest of standards. There are no user serviceable parts. Follow these steps if the unit fails to operate:

1. Check the instructions have been followed correctly.
2. Check that the fuse has not blown.
3. Check that the mains supply is functional.

If the appliance will still not operate, return the appliance to the place it was purchased for a replacement.

To return the appliance to the Customer Service Department, follow the steps below:

1. Pack it carefully (preferably in the original carton). Ensure the unit is clean.
2. Enclose your name and address and quote the model number on all correspondence.
3. Give the reason why you are returning it.
4. If within the guarantee period, state when and where it was purchased and include proof of purchase (e.g. till receipt).
5. Send it to our Customer Service Department at the address below:

**Customer Service Department**  
**Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited**  
**Middleton Road,**  
**Royton, Oldham**  
**OL2 5LN, UK.**  
**Telephone: 0161 621 6900 Fax: 0161 626 0391**  
**e-mail: [enquiriesEurope@jardencs.com](mailto:enquiriesEurope@jardencs.com)**

## REPLACEMENT PARTS

For additional or replacement parts, please visit [www.breville.co.uk](http://www.breville.co.uk) or call us on 0161 621 6900.

## GUARANTEE

Please keep your receipt as this will be required for any claims under this guarantee.

This appliance is guaranteed for 2 years after your purchase as described in this document.

During this guaranteed period, if in the unlikely event the appliance no longer functions due to a design or manufacturing fault, please take it back to the place of purchase, with your till receipt and a copy of this guarantee.

The rights and benefits under this guarantee are additional to your statutory rights, which are not affected by this guarantee. Only Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited ("JCS (Europe)") has the right to change these terms.

JCS (Europe) undertakes within the guarantee period to repair or replace the appliance, or any part of appliance found to be not working properly free of charge provided that:

- you promptly notify the place of purchase or JCS (Europe) of the problem; and
- the appliance has not been altered in any way or subjected to damage, misuse, abuse, repair or alteration by a person other than a person authorised by JCS (Europe).

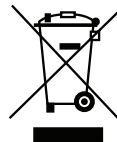
Faults that occur through, improper use, damage, abuse, use with incorrect voltage, acts of nature, events beyond the control of JCS (Europe), repair or alteration by a person other than a person authorised by JCS (Europe) or failure to follow instructions for use are not covered by this guarantee. Additionally, normal wear and tear, including, but not limited to, minor discoloration and scratches are not covered by this guarantee.

The rights under this guarantee shall only apply to the original purchaser and shall not extend to commercial or communal use.

If your appliance includes a country-specific guarantee or warranty insert please refer to the terms and conditions of such guarantee or warranty in place of this guarantee or contact your local authorized dealer for more information.

Waste electrical products should not be disposed of with Household waste. Please recycle where facilities exist. E-mail us at [enquiriesEurope@jardencs.com](mailto:enquiriesEurope@jardencs.com) for further recycling and WEEE information.

Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited  
5400 Lakeside  
Cheadle Royal Business Park  
Cheadle  
SK8 3GQ  
UK





## INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Consultez les consignes de sécurité fournies avec le mixeur Breville® Blend Active™ lorsque vous utilisez ces accessoires.

Cet appareil peut être utilisé par des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou intellectuelles réduites, ou encore des personnes n'ayant aucune connaissance ou expérience du produit, à condition d'avoir été formées à son utilisation correcte et de comprendre les risques encourus. Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants. Ces derniers ne doivent pas jouer avec l'appareil. Tenez l'appareil et son cordon hors de portée des enfants.

Veillez à débrancher l'appareil de la prise secteur si vous quittez la pièce et avant toute opération de montage, démontage ou nettoyage.

Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son représentant agréé ou toute autre personne qualifiée afin d'éviter tout danger.

Les lames sont extrêmement coupantes. Soyez donc très prudent lorsque vous les manipulez ou que vous les nettoyez.

Ne tentez jamais de placer directement la lame sur le bloc-moteur.

Ne faites pas fonctionner l'appareil pendant plus de 30 secondes d'affilée sans vous interrompre pendant une minute.

N'immergez jamais le support de lame du mixeur dans l'eau ou tout autre liquide. Ne le passez pas au lave-vaisselle.

N'utilisez pas ces accessoires avec un appareil autre que le mixeur Breville® Blend Active™.

## GUIDE DES PIÈCES

- 1 Bol du mixeur
- 2 Lame hachoir
- 3 Support de lame
- 4 Moulin
- 5 Couvercle (pour le moulin et la gourde de 300 ml)
- 6 Disque émulsionneur
- 7 Presse-agrumes
- 8 Gourde de 300 ml avec bec-verseur refermable

**Remarque :** le mixeur Breville® Blend Active™ N'est PAS fourni avec ce produit. Ces accessoires ne sont pas compatibles avec le mixeur VBL097X.

## AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

Sortez avec précaution les accessoires Breville® Blend Active™ de l'emballage. Conservez celui-ci afin de pouvoir le réutiliser.

Lavez toutes les pièces qui entreront en contact avec les aliments (reportez-vous à cet effet aux consignes de la section *Nettoyage*).

## UTILISATION DU MIXEUR COMPACT

Utilisez le mixeur compact avec le bloc-moteur Breville® Blend Active™ uniquement. Les lames sont extrêmement coupantes. Soyez donc très prudent lorsque vous les manipulez ou que vous les nettoyez.

1. Placez les ingrédients dans le bol du mixeur. Ne remplissez pas trop le bol (fig. A).
2. Installez la lame hachoir sur la tige de rotation du support de lame. Faites pivoter la lame dans le sens antihoraire jusqu'à ce que les repères de verrouillage soient alignés (fig. B).
3. Retournez le support de lame. Alignez le symbole (●) figurant sur le support de lame sur le symbole (○) apposé au bol du mixeur (fig. C).
4. Faites pivoter le support de lame dans le sens horaire jusqu'à ce que le symbole (●) soit aligné sur le symbole (●) du bol et qu'un dé clic indique que le mécanisme de verrouillage est engagé.
5. Retournez le mixeur de sorte que le support de lame soit au fond de l'appareil. Alignez le symbole (▼) figurant sur le support de lame sur le symbole (■) apposé au bord du bloc-moteur (fig. D).
6. Appuyez sans forcer sur le mixeur, puis faites-le pivoter dans le sens horaire jusqu'à ce que le symbole (▼) figurant sur le support de lame soit aligné sur le symbole (🔒) apposé au bord du bloc-moteur.  
Le mixeur ne fonctionnera pas si sa position sur le bloc-moteur est incorrecte.
7. Appuyez sur le bouton de mixage du bloc-moteur et maintenez-le enfoncé pour faire fonctionner l'appareil.

- Lorsque les ingrédients sont mélangés et que la rotation des lames est terminée, faites pivoter le mixeur dans le sens antihoraire jusqu'à ce que le symbole (▼) soit aligné sur le symbole (■) et dégagez-le.
- Orientez le mixeur vers le haut, puis faites pivoter le support de lame dans le sens antihoraire pour désengager le mécanisme de verrouillage. Soyez prudent lorsque vous sortez le support de lame du bol pour éviter les éclaboussures.
- Pour sortir la lame hachoir du support de lame, faites-la pivoter dans le sens horaire pour la déverrouiller, puis soulevez-la.

### Consignes d'utilisation du mixeur compact

Aliment	Préparation	Durée de mixage
Persil (15 g)	Enlevez les queues.	Mixez pendant 5 secondes.
Oignons de taille petite ou moyenne (100 à 200 g)	Épluchez-les et coupez-les en quatre.	Mixez par impulsion 4 ou 5 fois, puis en continu pendant 5 secondes.
Échalotes (175 g)	Épluchez-les et laissez-les entières.	Mixez pendant 5 à 10 secondes.
Oignons de printemps (100 g)	Enlevez l'excédent de vert et coupez-les en deux.	Mixez pendant 10 à 15 secondes.
Ail (2 gousses - 1 tête)	Épluchez-les et laissez-les entières.	Mixez pendant 5 secondes.
Piments (1 à 4)	Enlevez les graines et la tige.	Mixez pendant 5 à 10 secondes.
Gingembre (15 à 50 g)	Épluchez-le, mais ne le coupez pas en morceaux.	Mixez pendant 5 secondes.
Noix diverses (50 à 200 g)	Laissez-les entières.	Mixez pendant 5 secondes.
Pain (50 g, pour faire de la chapelure)	Coupez-le en morceaux.	Mixez par impulsion, puis en continu pendant 15 à 20 secondes.
Biscuits sablés (100 g)	Divisez-les en deux.	Mixez pendant 5 à 10 secondes.

### UTILISATION DU MOULIN

Utilisez le moulin avec le bloc-moteur et l'unité de lame Breville® Blend Active™ uniquement.

#### N'UTILISEZ JAMAIS LE MOULIN POUR HACHER DES ALIMENTS HUMIDES (AIL, OIGNONS, ETC.).

- Placez les ingrédients dans le moulin. Ne dépassez pas la moitié de sa capacité.
- Vissez l'unité de lame fournie avec le mixeur Breville® Blend Active™ dans le moulin et serrez-la fermement (fig. E).

- Retournez le moulin de sorte que l'unité de lame soit au fond de l'appareil. Vous pouvez maintenant installer le moulin sur le bloc-moteur Breville® Blend Active™ et préparer normalement les ingrédients.

### Consignes d'utilisation du moulin

Aliment	Durée de mixage
Mélange de graines santé (30 g) : chia, chanvre, lin, etc.	Mixez pendant 10 à 15 secondes, puis entreposez dans un récipient muni d'un couvercle.
Graines entières (10 à 20 g) : moutarde, cumin, etc.	Mixez pendant 10 à 15 secondes, puis entreposez dans un récipient muni d'un couvercle.
Café en grain (35 g)	Mixez pendant 20 à 30 secondes, selon l'utilisation prévue, puis placez-les au réfrigérateur dans un récipient muni d'un couvercle.
Noix diverses entières (35 g)	Mixez pendant 10 à 15 secondes, puis entreposez dans un récipient muni d'un couvercle.
Grains de poivre entiers (20 g)	Mixez pendant 15 à 20 secondes en vous arrêtant à mi-temps pour donner aux grains le temps de se déposer au fond du moulin.
Bâtonnets de cannelle entiers	Divisez les bâtonnets en deux, mixez-les pendant 10 à 15 secondes, puis entreposez-les dans un récipient muni d'un couvercle.

### UTILISATION DU DISQUE ÉMULSIONNEUR

Utilisez le disque émulsionneur avec le bloc-moteur Breville® Blend Active™ uniquement.

- Placez les ingrédients dans la gourde de 300 ml fournie. Ne dépassez pas le niveau de remplissage maximal (300 ml).
- Vissez le disque émulsionneur sur la gourde et serrez-le fermement (fig. F).
- Retournez la gourde de sorte que le disque émulsionneur soit au fond de l'appareil. Vous pouvez maintenant installer le disque émulsionneur sur le bloc-moteur Breville® Blend Active™ et préparer normalement les ingrédients.

### Consignes d'utilisation du disque émulsionneur

Aliment	Préparation	Durée de mixage
150 ml de crème fleurette (même quantité de crème végétale)	Versez la crème dans la gourde de 300 ml.	Mixez pendant 10 à 20 secondes.
Mousse de lait écrémé (200 ml)	Versez le lait dans la gourde de 300 ml.	Mixez pendant 15 à 20 secondes.

## UTILISATION DU PRESSE-AGRUMES

Vissez le presse-agrumes sur la gourde de 300 ml et serrez-le fermement (fig. G). Pressez le fruit pour en extraire le jus. Nettoyez le press-agrumes aussi souvent que nécessaire.

Vous pouvez ajouter du jus fraîchement pressé à vos smoothies ou à de l'eau pour lui donner du goût.

## NETTOYAGE

**LES LAMES SONT EXTRÊMEMENT COUPANTES. SOYEZ DONC TRÈS PRUDENT LORSQUE VOUS LES MANIPULEZ OU QUE VOUS LES NETTOYEZ.**

- Tous les accessoires passent au lave-vaisselle, à l'exception du support de lame du mixeur (☹).
- Pour nettoyer le support de lame, remplissez à moitié le bol du mixeur d'eau chaude additionnée de produit vaisselle, puis placez la lame et le support de lame dans le bol. Installez le mixeur sur le bloc-moteur comme indiqué à la section *Utilisation du mixeur compact*. Appuyez sur le bouton de mixage du bloc-moteur et maintenez-le enfoncé pendant 10 à 20 secondes. Essuyez la surface du support de lame pour enlever l'excédent d'eau, puis séchez-le avec soin.
- Pour éliminer les résidus alimentaires récalcitrants collés à la lame hachoir ou au disque émulsionneur, utilisez délicatement une brosse à vaisselle.

## RANGEMENT

Rangez les accessoires dans leur emballage d'origine ou dans un endroit propre et sec. Veillez à essuyer soigneusement toutes les pièces de l'appareil avant de les ranger et gardez-les hors de portée des enfants.

## TURN ON YOUR CREATIVITY™

Laissez l'équipe Breville® vous aider à donner libre cours à votre créativité et à découvrir un large éventail d'aliments et de boissons. Il n'est pas nécessaire de voyager aux quatre coins du monde. Sur votre ordinateur, votre tablette ou votre portable, vous avez accès à notre site Web GRATUIT, qui propose de délicieuses recettes et astuces. Votre imagination ne connaîtra plus de limites ! Rejoignez-nous dès maintenant sur : : [www.turnonyourcreativity.com](http://www.turnonyourcreativity.com)

Turn  your creativity™

## CONSEILS ET ASTUCES

- Lorsque vous mixez des ingrédients aux odeurs fortes, celles-ci continuent parfois à imprégner les accessoires. Placez 200 ml d'eau chaude dans le bol du mixeur et ajoutez deux rondelles de citron. Mixez pendant 10 secondes, jetez le contenu et rincez le bol à l'eau claire. Séchez et rangez l'appareil sans enfoncer complètement le bol pour permettre à l'air de circuler.

- Vous pouvez passer une soupe faite maison au mixeur. Laissez-la refroidir avant de la mixer et ne dépassez pas 450 ml.
- Transformer des aliments pour bébés faits maison en purées est chose facile avec votre mixeur. Il suffit de les passer au mixeur pour obtenir la consistance requise.
- Certains aliments durs (carottes, fromages à pâte dure, chocolat, feuilles de romarin, etc.) ne se hachent pas facilement. Nous vous recommandons de les couper en petits morceaux avant de les placer dans le mixeur.
- Certains aliments (les carottes, par exemple) risquent de tacher temporairement le bol du mixeur. Pour éliminer les taches, mélangez 2 cuillères à soupe de levure chimique et une cuillère à soupe d'eau chaude pour obtenir une pâte. Appliquez la pâte sur les taches et frottez avec un chiffon. Rincez le bol à l'eau chaude additionnée de produit vaisselle et essuyez-le.
- Lorsque vous passez des oignons au mixeur, vous obtiendrez de meilleurs résultats si vous les coupez en quatre avant de les placer dans le bol du mixeur en les espaçant régulièrement. Secouez-les légèrement pour qu'ils tombent sur la lame.
- Pour gagner du temps, pourquoi ne pas passer une tête d'ail entière au mixeur ? L'ail écrasé se conservera au réfrigérateur dans un récipient muni d'un couvercle pendant une semaine. Il suffit d'éplucher chaque gousse et de passer le tout au mixeur pendant quelques secondes.
- Passez au mixeur plusieurs gousses d'ail épluchées et une poignée de persil, puis mélangez la pâte obtenue à du beurre ramolli assaisonné de sel et de poivre. Tartinez généreusement des tranches de pain croustillant avant de les passer au four.
- Quelques idées simples et rapides de dessert : passez au mixeur quelques fruits rouges et ajoutez un peu de sucre glace pour adoucir. Préparez quelques crêpes et de la crème chantilly avec le disque émulsionneur et garnissez de quelques amandes concassées.

## RECETTES À PRÉPARER AVEC LE MIXEUR

Sauf indication contraire, toutes les recettes sont prévues pour 1 ou 2 personnes.

### Beurre de cacahuètes

- 150 g de cacahuètes grillées (les cacahuètes salées donnent de bons résultats).

Placez les cacahuètes dans le mixeur et mixez-les pendant 30 secondes. Débranchez l'appareil, retirez le couvercle et raclez la préparation. Mixez à nouveau pendant 30 secondes. Pour obtenir un beurre de cacahuètes plus onctueux, laissez reposer une minute, puis mixez à nouveau pendant 30 secondes.

### Houmous

- 230 g de pois chiche en boîte, rincés et égouttés
- 3 cuillères à soupe de jus de citron (utilisez le presse-agrumes)
- 1 gousse d'ail entière épluchée
- 100 g de crème de sésame
- 1 cuillère à café de cumin en poudre
- 2 cuillères à soupe d'eau
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- Sel et poivre

Placez tous les ingrédients dans le mixeur et mixez-les pendant 15 à 20 secondes jusqu'à ce que vous obteniez la consistance requise.

### Guacamole

- Petit morceau d'oignon (10 g environ)
- 1 avocat bien mûr, pelé et dénoyauté
- Un petit morceau de piment rouge
- 3 tomates cerise entières, bien mûres
- Poignée de feuilles de coriandre
- 1 cuillère à soupe de jus de citron vert (utilisez le presse-agrumes)
- ½ cuillère à soupe d'huile d'olive
- Sel et poivre

Placez tous les ingrédients dans le mixeur et mixez-les pendant 15 à 20 secondes jusqu'à ce que vous obteniez la consistance requise.

### Pesto

- 50 g de pignons de pin grillés
- 30 g de feuilles de basilic
- 50 g de copeaux de parmesan
- 1 gousse d'ail épluchée
- 150 ml d'huile d'olive
- Sel et poivre

Placez tous les ingrédients dans le mixeur et mixez-les pendant 20 à 30 secondes.

### Tapenade

- 1 gousse d'ail
- Jus d'1 citron (utilisez le presse-agrumes)
- 3 cuillères à soupe de câpres égouttées
- 6 filets d'anchois égouttés
- 250 g d'olives noires dénoyautées et égouttées
- 2 à 4 cuillères à soupe d'huile d'olive

Placez tous les ingrédients dans le mixeur et mixez-les par impulsion pendant quelques secondes pour obtenir un mélange homogène. Mixez-les ensuite en continu pendant 15 à 20 secondes.

### Pâte de curry verte thaïlandaise

- 2 piments verts de taille moyenne, dont vous aurez enlevé les graines et la tige
- Morceau entier de gingembre frais de la taille d'un pouce, pelé
- 2 gousses d'ail épluchées entières
- Petite botte de feuilles de coriandre fraîche
- 2 cuillères à café de purée de citronnelle
- Jus et zeste d'1 citron vert (utilisez le presse-agrumes)
- 1 cuillère à café de coriandre en poudre
- 1 cuillère à café de cumin en poudre
- 2 cuillères à café de sauce de poisson thaïlandaise
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive

Placez tous les ingrédients dans le mixeur et mixez-les pendant 20 secondes.

### Tzatziki

- 1 concombre entier, pelé et épépiné, coupé en morceaux de 4 cm de long
- 4 à 6 feuilles de menthe
- 2 gousses d'ail épluchées entières
- Sel et poivre
- 1 cuillère à café de jus de citron (utilisez le presse-agrumes)
- 250 g de yaourt nature
- Huile d'olive

1. Placez le concombre, la menthe et l'ail dans le mixeur et mixez-les jusqu'à ce qu'ils soient grossièrement hachés ou jusqu'à ce que vous obteniez la consistance requise.
2. Placez la préparation sur un torchon propre, fermez-le pour former une boule et appuyez dessus pour en extraire l'excédent de liquide.
3. Versez la préparation dans un bol propre et assaisonnez de sel et de poivre.
4. Ajoutez le jus de citron et le yaourt nature et mélangez bien.
5. Placez au réfrigérateur jusqu'au moment de servir. Servez garni d'un filet d'huile d'olive.

### Sauces salade

#### Vinaigrette :

- Petite gousse d'ail épluchée
- 40 ml de vinaigre de vin blanc
- 1 cuillère à café de miel
- 1 cuillère à café de moutarde de Dijon
- 120 ml d'huile d'olive
- Sel et poivre

#### Sauce au citron :

- 50 ml d'huile d'olive
- 1 cuillère à soupe de miel
- Morceau de gingembre de 15 g, épluché
- 10 g de feuilles de coriandre
- 5 g de piment rouge (facultatif)
- 1 cuillère à café de purée de citronnelle
- Jus de 2 citrons

Placez tous les ingrédients dans le mixeur et mixez-les pendant 10 à 15 secondes.

### « Fairy cakes » (petits gâteaux) tout en un (6)

- 50 g de sucre semoule
- 50 g de beurre ramolli
- ½ cuillère à café d'extrait de vanille
- 1 œuf
- 50 g de farine + ½ cuillère à café de levure chimique

Placez tous les ingrédients dans le mixeur et mixez-les pendant 10 à 15 secondes. À l'aide d'une cuillère, versez la préparation dans des moules individuels et faites cuire pendant 8 à 10 minutes à four chaud jusqu'à ce que les petits gâteaux soient bien levés et dorés à point. Recouvrez de crème au beurre (voir recette ci-contre).

### Crème au beurre

- 100 g de beurre ramolli
- 150 g de sucre glace
- ¼ de cuillère à café d'extrait de vanille
- 1 cuillère à soupe de lait

Placez tous les ingrédients dans le mixeur et mixez-les pendant 10 à 15 secondes.

## RECETTES À PRÉPARER AVEC LE DISQUE ÉMULSIONNEUR

### Milkshake (pour 1 personne)

- 150 ml de lait écrémé sortant du réfrigérateur
- 1 boule de glace à la vanille

Milkshake à la vanille : utilisez une boule de glace à la vanille.

Milkshake au chocolat : utilisez une boule de glace au chocolat et ajoutez 1 cuillère à soupe de cacao et 1 cuillère à café de pâte à tartiner au chocolat.

Placez les ingrédients dans la gourde de 300 ml, installez le disque émulsionneur et mixez pendant 10 à 15 secondes jusqu'à ce que le mélange soit épais et mousseux.

### Pâte à crêpe (ingrédients pour 4 crêpes)

- 1 œuf
- 115 g de farine
- Sel
- 280 ml de lait

1. Placez tous les ingrédients dans la gourde Breville® Blend Active™, installez le disque émulsionneur et mixez pendant 10 à 15 secondes.

2. Retirez le disque émulsionneur et vissez le couvercle sur la gourde. Placez au réfrigérateur jusqu'au moment de servir.

## PIÈCES DE RECHANGE

Pour obtenir des pièces de rechange ou un autre produit, rendez-vous sur [www.breville.eu](http://www.breville.eu).

## GARANTIE

Veillez conserver votre ticket de caisse, il vous sera demandé lors de toute réclamation sous garantie.

Cet appareil est garanti 2 ans à partir de la date d'achat, comme indiqué dans le présent document.

Dans le cas peu probable d'une panne résultant d'un défaut de conception ou de fabrication au cours de la période de garantie, veuillez rapporter l'appareil au magasin où vous l'avez acheté avec votre ticket de caisse et une copie de cette garantie.

Vos droits statutaires ne sont aucunement affectés par cette garantie. Seul Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited (« JCS (Europe) ») peut modifier ces dispositions.

JCS (Europe) s'engage à réparer ou remplacer gratuitement, pendant la période de garantie, toute pièce de l'appareil qui se révèle défectueuse sous réserve que :

- vous avertissiez rapidement le magasin ou JCS (Europe) du problème ; et
- l'appareil n'ait pas été altéré de quelque manière que ce soit ou endommagé, utilisé incorrectement ou abusivement, ou bien réparé ou altéré par une personne autre qu'une personne agréée par JCS (Europe) Products Europe.

Cette garantie ne couvre pas les défauts liés à une utilisation incorrecte, un dommage, une utilisation abusive, l'emploi d'une tension incorrecte, les catastrophes naturelles, les événements hors du contrôle de JCS (Europe), une réparation ou une altération par une personne autre qu'une personne agréée par JCS (Europe) ou le non-respect des instructions d'utilisation. De plus, cette garantie ne couvre pas non plus l'usure normale, y compris, mais sans limitation, les petites décolorations et éraflures.

Cette garantie s'applique uniquement à l'acheteur d'origine et elle n'étend aucun droit à toute personne acquérant l'appareil pour un usage commercial ou communal.

Si votre appareil est accompagné d'une garantie locale ou d'une carte de garantie, veuillez en consulter les dispositions et conditions en vigueur, ou vous adresser à votre revendeur local pour en savoir plus.

Les déchets d'équipement électrique ne doivent pas être mélangés aux ordures ménagères. Veuillez recycler si vous en avez la possibilité. Envoyez-nous un email à [enquiriesEurope@jardencs.com](mailto:enquiriesEurope@jardencs.com) pour plus d'informations sur le recyclage et la directive WEEE.

Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited  
5400 Lakeside  
Cheadle Royal Business Park  
Cheadle  
SK8 3GQ  
United Kingdom



## WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

Bitte lesen und beachten Sie die Sicherheitshinweise, die Sie mit dem Breville® Blend Active™ Mixer erhalten haben, wenn Sie dieses Zubehörpaket verwenden.

Dieses Gerät kann von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Wissen verwendet werden, wenn sie entsprechend in die sichere Anwendung eingewiesen wurden und die damit verbundenen Gefahren verstehen. Das Gerät darf nicht von Kindern verwendet werden. Kinder dürfen das Gerät nicht als Spielzeug verwenden. Achten Sie darauf, dass sich das Gerät und das dazugehörige Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern befinden.

Trennen Sie das Gerät immer von der Stromzufuhr, wenn Sie es unbeaufsichtigt lassen, reinigen oder Zubehör entfernen oder befestigen.

Beschädigte Stromkabel müssen durch den Hersteller, den Kundendienst oder andere qualifizierte Personen ersetzt werden, um Gefahren auszuschließen.

Die Kanten der Klingen sind sehr scharf. Lassen Sie beim Reinigen und sonstigen Umgang mit den Klingen Vorsicht walten.

Versuchen Sie nicht, die Klinge ohne Flasche auf die Motoreinheit aufzusetzen.

Lassen Sie das Gerät nicht länger als 30 Sekunden durchgehend laufen. Legen Sie jeweils einminütige Pausen ein.

Tauchen sie das klingengehäuse der küchenmaschine nicht in wasser oder andere flüssigkeiten. Reinigen sie es nicht in der spülmaschine.

Verwenden Sie dieses Zubehörpaket ausschließlich mit dem Breville® Blend Active™ Mixer.

## BESTANDTEILE

- 1 Mixgefäß
- 2 Zerkleinerungsklinge
- 3 Klingengehäuse
- 4 Mühle
- 5 Deckel (für Mühle und 300-ml-Flasche)
- 6 Schlagscheibe
- 7 Zitruspresse
- 8 300-ml-Flasche mit Sportverschluss

**Hinweis:** Der Breville® Blend Active™ Mixer gehört NICHT zum Lieferumfang dieses Produkts. Dieses Zubehörpaket kann nicht mit dem Mixer VBL097X verwendet werden.

## VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

Nehmen Sie das Breville® Blend-Active™ Zubehörpaket vorsichtig aus der Packung. Verahren Sie die Verpackung für die mögliche spätere Verwendung. Reinigen Sie alle Teile, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen (folgen Sie hierzu den Anweisungen unter *Reinigen*).

## VERWENDUNG DER KOMPAKTEN KÜCHENMASCHINE

Der Kompaktzerkleinerer darf nur mit der Breville® Blend Active™ Motoreinheit verwendet werden.

1. Füllen Sie die benötigten Zutaten in das Mixgefäß. Überfüllen Sie das Gefäß nicht (Abb. A).
2. Drücken Sie die Zerkleinerungsklinge auf die Spindel des Klingengehäuses. Drehen Sie die Klinge gegen den Uhrzeigersinn, bis die Sicherungsstifte ausgerichtet sind (Abb. B).
3. Drehen Sie das Klingengehäuse um. Richten Sie das Symbol (●) auf dem Klingengehäuse am Symbol (○) auf dem Mixgefäß aus (Abb. C).
4. Drehen Sie das Klingengehäuse im Uhrzeigersinn, bis das Symbol (●) am Symbol (●) auf dem Gefäß ausgerichtet ist und der Sicherungsmechanismus spürbar einrastet.
5. Drehen Sie den Kompaktzerkleinerer um, sodass sich das Klingengehäuse unten befindet. Richten Sie das Symbol (▼) auf dem Klingengehäuse am Symbol (■) am Rand der Motoreinheit aus (Abb. D).
6. Drücken Sie den Kompaktzerkleinerer vorsichtig nach unten und drehen Sie ihn im Uhrzeigersinn, bis das Symbol (▼) auf dem Klingengehäuse am Symbol (■) am Rand der Motoreinheit ausgerichtet ist.  
Der Kompaktzerkleinerer funktioniert nur, wenn er korrekt mit der Motoreinheit verbunden ist.
7. Halten Sie die Mix-Taste an der Motoreinheit gedrückt, um den Betrieb zu starten.

- Wenn Sie Ihre Zutaten verarbeitet haben und sich die Klinge nicht mehr bewegen, drehen Sie den Kompakterkleinerer gegen den Uhrzeigersinn, bis das Symbol (▼) am Symbol (■) ausgerichtet ist, und nehmen Sie ihn ab.
- Drehen Sie den Kompakterkleinerer richtig herum und drehen Sie dann das Klingengehäuse gegen den Uhrzeigersinn, um den Verriegelungsmechanismus zu lösen. Entfernen Sie das Klingengehäuse vorsichtig vom Mixgefäß, um nichts zu verschütten.
- Entfernen Sie die Zerkleinerungsklinge aus dem Klingengehäuse, indem Sie zum Entriegeln im Uhrzeigersinn drehen und dann nach oben ziehen.

#### Richtwerte für den Kompakterkleinerer

Lebensmittel	Vorbereitung	Verarbeitungszeit
Petersilie (15 g)	Stiele entfernen	5 Sekunden mixen
Zwiebeln, klein bis mittelgroß (100-200 g)	Schälen und vierteln	4-5 Mal Pulsbetrieb, 5 Sekunden mixen
Schalotten (175 g)	Schälen, im Ganzen verwenden	5-10 Sekunden mixen
Frühlingszwiebeln (100 g)	Überschüssiges Grün entfernen und halbieren	10-15 Sekunden mixen
Knoblauch (2 Zehen - 1 Knolle)	Schälen, Zehen im Ganzen verwenden	5 Sekunden mixen
Chilischoten (1-4)	Kerne und Stiele entfernen	5-10 Sekunden mixen
Ingwer (15-50 g)	Schälen, im Ganzen verwenden	5 Sekunden mixen
Gemischte Nüsse (50-200 g)	Im Ganzen verwenden	5 Sekunden mixen
Brot (50 g, für Semmelbrösel)	In Stücke teilen	Pulsbetrieb, dann 15-20 Sekunden mixen
Kekse (100 g)	In Hälften brechen	5-10 Sekunden mixen

#### VERWENDUNG DER MÜHLE

Das Mahlwerkzeug darf nur mit der Breville® Blend Active™ Motoreinheit und der Klingeneinheit verwendet werden.

#### VERWENDEN SIE DAS MAHLWERKZEUG NICHT FÜR FEUCHTE LEBENSMITTEL (KNOBLAUCH, ZWIEBELN USW.).

- Füllen Sie die Zutaten in das Mahlgefäß. Befüllen Sie das Gefäß maximal bis zur Hälfte.
- Schrauben Sie die mit dem Mixer Breville® Blend Active™ gelieferte Klingeneinheit auf das Gefäß und stellen Sie sicher, dass sie fest sitzt (Abb. E).

- Drehen Sie die Mühle mit dem Kopf nach unten, so dass sich die Klingeneinheit unten befindet. Sie können die Mühle jetzt auf der Motoreinheit des Breville® Blend Active™ befestigen und Ihre Zutaten wie gewohnt verarbeiten.

#### Richtwerte für das Mahlwerkzeug

Lebensmittel	Verarbeitungszeit
Samen (30 g, gemischt): Chia, Hanf, Lein usw.	10-15 Sekunden mixen, gut verschlossen lagern
Körner (10-20 g): Senf, Kreuzkümmel usw.	10-15 Sekunden mixen, gut verschlossen lagern
Kaffeebohnen (35 g)	20-30 Sekunden je nach Verwendung mixen, gut verschlossen im Kühlschrank lagern
Ganze Nüsse (35 g)	10-15 Sekunden mixen, gut verschlossen lagern
Ganze Pfefferkörner (20 g)	15-20 Sekunden mixen, nach der Hälfte der Zeit pausieren, damit sich der Inhalt setzt
Ganze Zimtstangen	Halbieren, 10-15 Sekunden mixen, gut verschlossen lagern

#### VERWENDUNG DER SCHLAGSCHLEIBE

Die Schlagschleibe darf nur mit der Breville® Blend Active™ Motoreinheit verwendet werden.

- Füllen Sie die gewünschten Zutaten in die mitgelieferte 300-ml-Flasche. Befüllen Sie die Flasche nur bis zur 300-ml-Markierung.
- Schrauben Sie die Schlagschleibe auf die Flasche und drehen Sie sie fest (fig. F).
- Drehen Sie die Flasche mit dem Kopf nach unten, so dass sich die Schlagschleibe unten befindet. Sie können die Schlagschleibe jetzt auf der Motoreinheit des Breville® Blend Active™ befestigen und Ihre Zutaten wie gewohnt verarbeiten.

#### Richtwerte für die Schlagschleibe

Lebensmittel	Vorbereitung	Verarbeitungszeit
Schlagsahne 150 ml (auch milchfreie Sahne)	Sahne in die 300-ml-Flasche füllen	10-20 Sekunden mixen
Milchschaum (200 ml)	Milch in die 300-ml-Flasche füllen	15-20 Sekunden mixen

#### VERWENDUNG DER ZITRUSPRESSE

Schrauben Sie die Zitruspresse auf die 300-ml-Flasche und drehen Sie sie fest (fig G). Drehen Sie die Frucht, um den Saft herauszupressen. Entfernen Sie das Fruchtfleisch so oft wie nötig aus der Presse.

Sie können frisch gepresste Säfte für Smoothies oder zum Aromatisieren von Wasser verwenden.

## REINIGUNG

### DIE KANTEN DER KLINGEN SIND SEHR SCHARF. LASSEN SIE BEIM REINIGEN UND SONSTIGEN UMGANG MIT DEN KLINGEN VORSICHT WALTEN.

- Alle im Zubehörpaket enthaltenen Teile, mit Ausnahme des Klingengehäuses der Küchenmaschine, sind spülmaschinengeeignet (3).
- Zum Reinigen des Klingengehäuses füllen Sie das Mixgefäß zur Hälfte mit warmem Wasser und etwas Spülmittel. Setzen Sie die Küchenmaschine wie im Abschnitt *Verwendung der kompakten Küchenmaschine* beschrieben auf die Motoreinheit auf. Halten Sie die Mix-Taste an der Motoreinheit für 10-20 Sekunden gedrückt. Wischen Sie die Oberfläche des Klingengehäuses sorgfältig trocken.
- Verwenden Sie eine Reinigungsbürste, um hartnäckige Lebensmittelreste auf den Klingen und der Schlagscheibe vorsichtig zu entfernen.

## LAGERUNG

Lagern Sie das Zubehörpaket in der Verpackung oder an einem sauberen, trockenen Ort. Vergewissern Sie sich, dass die einzelnen Geräteteile gut trocken sind, bevor Sie das Gerät lagern. Verwahren Sie das Gerät an einem für Kinder unerreichen Ort.

## TURN ON YOUR CREATIVITY™

Das Breville®-Team eröffnet Ihnen eine neue Welt, in der Ihrer Phantasie bei der Kreation neuer Speisen und Getränke keine Grenzen gesetzt sind. Der Weg ist nicht weit - nehmen Sie Ihren Computer, Ihr Tablet oder Ihr Smartphone und finden Sie auf unserer KOSTENLOSEN Website einzigartige Tipps und Rezepte, die Ihre Kreativität beflügeln. Besuchen Sie uns jetzt: [www.turnonyourcreativity.com](http://www.turnonyourcreativity.com)

Turn  your creativity™

## HINWEISE UND TIPPS

- Nach der Verarbeitung stark riechender Lebensmittel bleibt unter Umständen Geruch an den Geräteteilen zurück. Füllen Sie 200 ml Wasser und einige Zitronenscheiben in das Mixgefäß. Mixen Sie 10 Sekunden, leeren Sie das Gefäß und spülen Sie es mit klarem Wasser ab. Trocknen Sie die Teile und lagern Sie das Gefäß lose aufgelegt, damit Luft zirkulieren kann.
- Sie können den Kompaktzerkleinerer zum Pürieren von Suppen verwenden. Lassen Sie die Suppe vor dem Mixen abkühlen und füllen Sie maximal 450 ml in das Gefäß.
- Die Zubereitung von Babynahrung ist mit dem Kompaktzerkleinerer ein Kinderspiel. Mixen Sie die Zutaten einfach, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.
- Bestimmte harte Lebensmittel sind schwer zu verarbeiten (Möhren, Hartkäse, Schokolade, Rosmarinnadeln usw.). Wir empfehlen, diese Lebensmittel in kleine Stücke zu hacken, bevor Sie sie mixen.

- Einige Lebensmittel wie Karotten können die Schüssel der Küchenmaschine vorübergehend verfärben. Zur Entfernung solcher Flecken erstellen Sie aus 2 Esslöffeln Backpulver und 1 Esslöffel warmen Wassers eine Paste. Geben Sie diese Paste auf die Flecken und reiben Sie sie mit einem Tuch ein. Spülen Sie die Paste mit warmem Seifenwasser ab und trocknen Sie die Schüssel.
- Zwiebeln lassen sich am besten verarbeiten, wenn Sie die Zwiebelviertel gleichmäßig im Mixgefäß verteilen. Durch leichtes Schütteln kommen sie auf der Klinge zu liegen.
- Verarbeiten Sie statt einzelner Knoblauchzehen doch einmal eine ganze Knolle, um Zeit zu sparen. In einem geschlossenen Gefäß lässt sich die verarbeitete Knolle problemlos bis zu einer Woche im Kühlschrank aufbewahren. Schälen Sie die einzelnen Zehen und verarbeiten Sie sie zusammen für einige Sekunden.
- Mixen Sie ganze geschälte Knoblauchzehen mit einer Handvoll Petersilie und vermengen Sie die Mischung mit weicher Butter und Gewürzen. Verteilen Sie die Mischung großzügig vor dem Backen auf Ciabatta.
- Schnelle Dessert-Ideen: Mixen Sie frische Beeren im Kompaktzerkleinerer und fügen Sie etwas Puderzucker hinzu; bereiten Sie Crêpes und geschlagene Sahne mit der Schlagscheibe zu und verteilen Sie gehackte Nüsse darauf.

## REZEPTE FÜR DIE KÜCHENMASCHINE

Alle Rezepte sind für 1-2 Personen gedacht, sofern nicht anders angegeben.

### Erdnussbutter

- 150 g geröstete Erdnüsse (auch gesalzene Erdnüsse eignen sich)

Geben Sie die Nüsse in die Küchenmaschine und zerkleinern Sie sie für 30 Sekunden. Trennen Sie die Küchenmaschine von der Stromzufuhr, nehmen Sie den Deckel ab und schaben Sie die Nussmasse nach unten. Zerkleinern Sie die Nüsse für weitere 30 Sekunden. Um die Erdnussbutter noch glatter zu machen, lassen Sie die Masse eine Minute stehen und zerkleinern Sie sie dann für weitere 30 Sekunden.

### Hummus

- 230 g Kichererbsen aus der Dose, abgespült und abgetropft
- 3 Esslöffel Zitronensaft (hergestellt mit der Zitruspresse)
- 1 Knoblauchzehe, geschält
- 100 g Tahina
- 1 TL gemahlener Kreuzkümmel
- 2 EL Wasser
- 2 EL Olivenöl
- Salz und Pfeffer

Alle Zutaten in den Kompaktzerkleinerer geben und 15-20 Sekunden bis zur gewünschten Konsistenz mixen.



### Guacamole

- 1 kleines Stück Zwiebel (ca. 10 g)
- 1 reife Avocado ohne Kern und Schale
- 1 kleines Stück rote Chilischote
- 3 reife Kirschtomaten
- 1 Handvoll Korianderblätter
- 1 Esslöffel Limettensaft (hergestellt mit der Zitruspresse)
- ½ EL Olivenöl
- Salz und Pfeffer

Alle Zutaten in den Kompaktzerkleinerer geben und 15-20 Sekunden bis zur gewünschten Konsistenz mixen.

### Pesto

- 50 g geröstete Pinienkerne
- 30 g Basilikumblätter
- 50 g Parmesanspäne
- 1 Knoblauchzehe, geschält
- 150 ml Olivenöl
- Salz und Pfeffer

Alle Zutaten in den Kompaktzerkleinerer geben und 20-30 Sekunden mixen.

### Tapenade

- 1 Knoblauchzehe
- Saft einer Zitrone (hergestellt mit der Zitruspresse)
- 3 EL Kapern, abgetropft
- 6 Anchovis, abgetropft
- 250 g schwarze Oliven ohne Stein, abgetropft
- 2-4 EL Olivenöl

Alle Zutaten in den Kompaktzerkleinerer geben und für einige Sekunden im Pulsbetrieb mixen, um die Zutaten zu verbinden. 15-20 Sekunden mixen.

### Grüne Thai-Paste

- 2 mittelgroße grüne Chilischoten ohne Kerne und Stiele
- 1 daumengroßes Stück Ingwer, geschält
- 2 Knoblauchzehen, geschält
- 1 kleines Bund Koriander
- 2 TL Zitronengraspaste
- 1 Limette, abgeriebene Schale und Saft ((hergestellt mit der Zitruspresse)
- 1 TL gemahlener Koriander
- 1 TL gemahlener Kreuzkümmel
- 2 TL Thai-Fischsauce
- 2 EL Olivenöl

Alle Zutaten in den Kompaktzerkleinerer geben und 20 Sekunden mixen.

### Zaziki

- 1 Salatgurke, geschält und entkernt, in 4 cm lange Stücke geschnitten
- 4-6 Minzblätter
- 2 Knoblauchzehen, geschält
- Salz und Pfeffer
- 1 Teelöffel Zitronensaft (hergestellt mit der Zitruspresse)
- 250 g Naturjoghurt
- Olivenöl

1. Gurke, Minze und Knoblauch in den Kompaktzerkleinerer geben, mixen, bis alles grob gehackt ist oder die gewünschte Konsistenz hat.
2. Auf ein sauberes Geschirrtuch geben, Ecken des Tuchs hochnehmen, um einen Ball zu formen, und überschüssige Flüssigkeit herausdrücken.
3. In eine saubere Schüssel geben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
4. Zitronensaft und Joghurt dazu geben und gut verrühren.
5. Bis zum Servieren in den Kühlschrank stellen. Vor dem Servieren mit einem Spritzer Olivenöl garnieren.

### Salatdressings

Vinaigrette:

- 1 kleine Knoblauchzehe, geschält
- 40 ml Weißweinessig
- 1 TL Honig
- 1 TL Dijon-Senf
- 120 ml Olivenöl
- Salz und Pfeffer
- 5 g Petersilie

Zitrusdressing:

- 50 ml Olivenöl
- 1 EL Honig
- 15 g Ingwer, geschält
- 10 g Korianderblätter
- Evtl. 5 g rote Chilischoten
- 1 TL Zitronengraspaste
- Saft von 2 Zitronen

Alle Zutaten in den Kompaktzerkleinerer geben und 10-15 Sekunden mixen.

### Schneller Rührteig – für 6 Miniküchlein

- 50 g feiner Zucker
- 50 g weiche Butter
- ½ TL Vanilleextrakt
- 1 Ei
- 50 g Mehl, mit ½ TL Backpulver vermischt

Alle Zutaten in den Kompaktzerkleinerer geben und 10-15 Sekunden mixen. Teig mit einem Löffel in Minikuchenformen geben und 8-10 Minuten im heißen Ofen backen, bis die Küchlein aufgegangen und goldbraun sind. Mit Buttercreme (siehe unten) bestreichen.

### Buttercreme

- 100 g weiche Butter
- 150 g Puderzucker
- ¼ TL Vanilleextrakt
- 1 EL Milch

Alle Zutaten in den Kompaktzerkleinerer geben und 10-15 Sekunden mixen.

## REZEPTE FÜR DIE SCHLAGSCHEIBE

### Milchshake (1 Portion)

- 150 ml kalte fettarme Milch
- 1 Portionslöffel Eiscreme

Für Vanille-Milchshake Vanilleeis verwenden.

Für Schokoladen-Milchshake Schokoladeneis verwenden und 1 EL Kakaopulver und 1 TL Nougatcreme hinzufügen.

Zutaten in die 300-ml-Flasche geben, Schlagscheibe aufsetzen und 10-15 Sekunden mixen, bis der Shake dickschaumig ist.

### Crêpe-Teig (ausreichend für 4 Crêpes)

- 1 Ei
- 115 g Mehl
- Salz
- 280 ml Milch

1. Alle Zutaten in die Breville® Blend Active™ Flasche geben, Schlagscheibe aufsetzen und ca. 10-15 Sekunden mixen.
2. Schlagscheibe entfernen und den Deckel auf die Flasche schrauben. Bis zur Verwendung in den Kühlschrank stellen.

## ERSATZTEILE

Wenn Sie zusätzliche Teile oder Ersatz benötigen, besuchen Sie [www.breville.eu](http://www.breville.eu).

## GARANTIE

Bewahren Sie bitte unbedingt den Kaufbeleg auf. Dieser ist für die Geltendmachung von Garantieansprüchen zwingend erforderlich.

Die in diesem Dokument beschriebene Gerätegarantie gilt für einen Zeitraum von 2 Jahren ab Kaufdatum.

Sollte das Gerät entgegen allen Erwartungen innerhalb dieses Zeitraums aufgrund eines Konzeptions- oder Herstellungsfehlers nicht mehr einwandfrei funktionieren, können Sie es zusammen mit dem Kaufbeleg und einer Kopie dieses Garantiebelegs am Kaufort abgeben.

Die aus dieser Garantie erwachsenden Ansprüche und Leistungen sind als Ergänzung zu Ihren gesetzlichen Ansprüchen anzusehen. Diese werden von dieser Garantie nicht beeinträchtigt. Diese Bedingungen können ausschließlich durch Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited ("JCS (Europe)") geändert werden.

JCS (Europe) verpflichtet sich innerhalb der Garantiedauer zur kostenlosen Reparatur oder zum kostenlosen Austausch des Geräts bzw. von Geräteteilen, die nachweislich nicht ordnungsgemäß funktionieren. Es gelten jedoch folgende Voraussetzungen:

- Sie müssen den Händler oder JCS (Europe) unverzüglich über das Problem informieren.
- An dem Gerät wurden keinerlei Änderungen vorgenommen, es wurde nur bestimmungsgemäß eingesetzt, nicht beschädigt und nicht von Personen repariert, die von JCS (Europe) nicht autorisiert wurden.

Mängel, die auf unsachgemäße Nutzung, Beschädigung, nicht zugelassene elektrische Spannung, Naturgewalten, Ereignisse außerhalb der Kontrolle durch JCS (Europe), Reparaturen oder Änderungen durch Personen, die von JCS (Europe) nicht autorisiert wurden, oder Nichtbeachtung der Nutzungsanweisungen zurückzuführen sind, werden von dieser Garantie nicht abgedeckt. Außerdem sind durch normale Gebrauchsabnutzung entstandene Mängel, wie beispielsweise geringfügige Verfärbungen und Kratzer, von dieser Garantie ausgenommen.

Die im Rahmen dieser Garantie eingeräumten Rechte gelten ausschließlich für den ursprünglichen Käufer und dürfen nicht auf die kommerzielle oder kommunale Nutzung ausgedehnt werden.

Elektrische Altgeräte dürfen nicht über den Hausmüll entsorgt werden. Geben Sie, falls möglich, diese Geräte bei geeigneten Rücknahmestellen ab. Wenn Sie weitere Informationen zur Rücknahme und Entsorgung von Elektrogeräten erhalten möchten, senden Sie bitte eine E-Mail an die Adresse [enquiriesEurope@jardencs.com](mailto:enquiriesEurope@jardencs.com).

Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited  
5400 Lakeside  
Cheadle Royal Business Park  
Cheadle  
SK8 3GQ  
United Kingdom



## INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

Lea las instrucciones de seguridad suministradas con la batidora Breville® Blend Active™ al utilizar este paquete de accesorios.

Este aparato puede ser utilizado por personas con disminución de capacidades físicas, sensoriales o mentales o sin experiencia ni conocimientos si reciben supervisión o instrucciones relativas al uso seguro del aparato y comprenden los riesgos que implica. Este aparato no debe ser utilizado por niños. Los niños no deben jugar con el aparato. Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de niños.

Desconecte siempre el aparato de la toma eléctrica si lo va a dejar sin supervisión y antes de montarlo, desmontarlo o limpiarlo.

Si el cable de alimentación está dañado, deberá ser sustituido por el fabricante, su agente de servicio técnico o personas que cuenten con una cualificación equivalente para evitar posibles riesgos.

Las cuchillas presentan bordes muy afilados. Tenga cuidado al manipularlas o limpiarlas.

Nunca monte el módulo de la cuchilla en el motor por sí solo.

No utilice este aparato de forma continua durante más de 30 segundos sin realizar paradas de un minuto.

No sumerja el módulo de las cuchillas de la batidora en agua ni en ningún otro líquido. No lo lave en el lavavajillas.

No utilice este paquete de accesorios con ningún aparato que no sea la batidora Breville® Blend Active™.

## PIEZAS

- 1 Procesador de alimentos
- 2 Cuchilla picadora
- 3 Módulo de las cuchillas
- 4 Molinillo
- 5 Tapa (para molinillo y botella de 300 ml)
- 6 Accesorio para montar

- 7 Exprimidor de cítricos
- 8 Botella de 300 ml con tapón deportivo con cierre hermético

**Nota:** La batidora Breville® Blend Active™ NO se suministra con este producto. Este paquete de accesorios no es compatible con la batidora VBL097X.

## ANTES DE USAR POR PRIMERA VEZ

Extraiga el paquete de accesorios de Breville® Blend Active™ de la caja con cuidado. Guarde el embalaje para utilizarlo en el futuro. Lave todas las piezas que vayan a estar en contacto con alimentos (siga las indicaciones facilitadas en el apartado *Limpieza*).

## CÓMO UTILIZAR LA BATIDORA COMPACTA

El procesador de alimentos solo debe utilizarse con la unidad del motor de Breville® Blend Active™. Las cuchillas presentan bordes muy afilados. Tenga cuidado al manipularlas o limpiarlas.

1. Añada los ingredientes al procesador de alimentos. No llene en exceso al procesador de alimentos (fig. A).
2. Empuje la cuchilla de picar sobre el vástago del módulo de las cuchillas. Gire la cuchilla en sentido antihorario hasta que se alineen las pestañas de bloqueo (fig. B).
3. Dele la vuelta verticalmente al módulo de las cuchillas. Alinee el símbolo (●) del módulo de las cuchillas con el símbolo (○) del procesador de alimentos (fig. C).
4. Gire el módulo de las cuchillas en sentido horario hasta que el símbolo (●) esté alineado con el símbolo (●) del procesador de alimentos y el mecanismo de bloqueo quede ajustado con un «clic».
5. Dé la vuelta verticalmente al procesador de alimentos de forma que el módulo de las cuchillas esté en la parte inferior. Alinee el símbolo (▼) del módulo de las cuchillas con el símbolo (■) del borde de la unidad del motor (fig. D).
6. Presione suavemente el procesador de alimentos hacia abajo y luego gírela en sentido horario hasta que el símbolo (▼) del módulo de las cuchillas se alinee con el símbolo (■) del borde de la unidad del motor.  
El procesador de alimentos no funciona si no se coloca correctamente en la unidad del motor.
7. Mantenga pulsado el botón de batir de la unidad del motor para accionar la batidora.
8. Cuando termine de batir los ingredientes y las cuchillas hayan dejado de girar, gire el procesador de alimentos en sentido antihorario hasta que el símbolo (▼) esté alineado con el símbolo (■) y retírela.
9. Ponga el procesador de alimentos al derecho y luego gire el módulo de las cuchillas en sentido antihorario para liberar el mecanismo de bloqueo. Tenga cuidado al extraer el módulo de las cuchillas del procesador de alimentos para evitar que se derrame el contenido.

10. Extraiga la cuchilla de picar del módulo de las cuchillas girando en sentido horario para desbloquearlo y, seguidamente, tirando hacia arriba.

### Directrices para utilizar el accesorio procesador de alimentos

Alimentos	Preparación	Tiempo de batido
perejil (15 g)	retirar los tallos	batir 5 segundos
cebollas pequeñas-medianas (100-200 g)	pelar y cortar en cuartos	accionar «pulse» 4-5 veces, batir 5 segundos
chalotas (175 g)	pelar y dejar enteras	batir 5-10 segundos
cebolletas (100 g)	cortar la parte verde sobrante y partir por la mitad	batir 10-15 segundos
ajo (2 dientes-1 cabeza)	pelar los dientes y dejarlos enteros	batir 5 segundos
pimientos chile (1-4)	quitar las semillas y el tallo	batir 5-10 segundos
jengibre (15-50 g)	pelar y dejar entero	batir 5 segundos
frutos secos variados (50-200 g)	dejar enteros	batir 5 segundos
pan (50 g para pan rallado)	romper en trozos	accionar «pulse» y luego batir 15-20 segundos
galletas dulces (100 g)	romper por la mitad	batir 5-10 segundos

### CÓMO UTILIZAR EL MOLINILLO

El molinillo solo debe utilizarse con la unidad del motor y el módulo de las cuchillas de Breville® Blend Active™.

### NO UTILICE EL MOLINILLO PARA MOLER ALIMENTOS HÚMEDOS (AJO, CEBOLLA, ETC.).

- Añada los ingredientes al tarro-molinillo. No llene el tarro por encima de la mitad.
- Enrosque el módulo de las cuchillas suministrado con la batidora Breville® Blend Active™ al tarro y apriete firmemente (fig. E).
- Dé la vuelta verticalmente al molinillo de forma que el módulo de las cuchillas esté en la parte inferior. Ahora puede ajustar el molinillo a la unidad del motor de Breville® Blend Active™ y procesar los ingredientes de forma normal.

### Directrices para utilizar el molinillo

Alimentos	Tiempo de batido
semillas saludables (30 g de mezcla): chia, cáñamo, lino, etc.	batir 10-15 segundos, almacenar con tapa
semillas enteras (10-20 g): mostaza, comino, etc.	batir 10-15 segundos, almacenar con tapa
granos de café (35 g)	batir 20-30 segundos dependiendo del uso, refrigerar con tapa
frutos secos enteros (35 g)	batir 10-15 segundos, almacenar con tapa
pimienta entera (20 g)	batir 15-20 segundos, parar a la mitad para que se asiente el contenido
ramas enteras de canela	partir por la mitad, batir 10-15 segundos, almacenar con tapa

### CÓMO UTILIZAR EL DISCO DE MONTAR

El accesorio para montar solo debe utilizarse con la unidad del motor de Breville® Blend Active™.

- Añada los ingredientes a la botella de 300 ml proporcionada. No llene la botella por encima de la marca de 300 ml.
- Enrosque el accesorio de montar a la botella y apriételo firmemente (fig. F).
- Dé la vuelta verticalmente a la botella de forma que el disco de montar esté en la parte inferior. Ahora puede ajustar el disco de montar a la unidad del motor de Breville® Blend Active™ y procesar los ingredientes de forma normal.

### Directrices para utilizar el accesorio para montar

Alimentos	Preparación	Tiempo de batido
nata para montar, 150 ml (también para nata sin lácteos)	añadir la nata a la botella de 300 ml	batir 10-20 segundos
espuma de leche desnatada (200 ml)	añadir la leche a la botella de 300 ml	batir 15-20 segundos

### CÓMO UTILIZAR EL EXPRIMIDOR DE CÍTRICOS

Enrosque el exprimidor de cítricos a la botella de 300 ml y apriételo firmemente (fig. G). Gire la fruta para extraer el zumo. Retire la pulpa del exprimidor tantas veces como sea necesario. Puede utilizar el zumo recién exprimido en smoothies o para dar sabor al agua.

### LIMPIEZA

#### LAS CUCHILLAS PRESENTAN BORDES MUY AFILADOS. TENGA CUIDADO AL MANIPULARLAS O LIMPIARLAS.

- Todos los componentes del paquete de accesorios son aptos para lavavajillas, salvo la carcasa de las cuchillas de la batidora (E).

- Para limpiar el módulo de las cuchillas, llene el procesador de alimentos hasta la mitad con agua caliente y jabón y luego ajuste la cuchilla de picar y el módulo de las cuchillas al procesador de alimentos. Ajuste la batidora a la unidad del motor como se describe en la sección *Cómo utilizar la batidora compacta*. Mantenga pulsado el botón de batir de la unidad del motor durante 10-20 segundos. Pase un paño por la superficie superior del módulo de las cuchillas para retirar el agua sobrante y secarlo por completo.
- Para quitar los restos de comida pegados a la cuchilla de picar y al disco de montar, utilice con cuidado un cepillo de limpieza.

## ALMACENAMIENTO

Guarde el paquete de accesorios en su embalaje o en un lugar limpio y seco. Asegúrese de que seca por completo todas las piezas antes de almacenarlas y manténgalas fuera del alcance de los niños.

## SUGERENCIAS Y TRUCOS

- Puede que las piezas retengan olor a comida después de batir ingredientes con un olor intenso. Ponga 200 ml de agua caliente y unas rodajas de limón en el procesador de alimentos. Bata 10 segundos, deseche el contenido y enjuague con agua limpia. Seque y guarde con el cuenco sin cerrar del todo para permitir la circulación de aire.
- Puede utilizar el procesador de alimentos para batir sopa casera. Asegúrese de que la sopa esté fría antes de batirla y no supere los 450 ml de capacidad.
- La batidora permite hacer puré la comida para bebés de forma sencilla. Solo hay que batir hasta obtener la consistencia deseada.
- Algunos alimentos duros son difíciles de batir (zanahorias, quesos duros, chocolate, hojas de romero, etc.). Recomendamos cortar estos alimentos en trozos pequeños antes de batirlos.
- Algunos alimentos, como la zanahoria, pueden manchar temporalmente el cuenco de la batidora. Para quitar las manchas, forme una pasta con 2 cucharadas de levadura y 1 cucharada de agua caliente. Aplique la pasta a las manchas y frote con un paño. Enjuague con agua caliente jabonosa y seque posteriormente.
- Para obtener un resultado óptimo al batir cebolla, coloque los cuartos de cebolla uniformemente en el procesador de alimentos y agite suavemente para que caigan hacia la cuchilla.
- Para ahorrar tiempo, puede batir una cabeza de ajo entera. El ajo batido puede conservarse en el frigorífico una semana en un recipiente cerrado. Solo hay que pelar los dientes y batirlos juntos unos segundos.
- Pruebe a mezclar dientes de ajo enteros pelados con un manojo de perejil para obtener una mantequilla blanda con un toque de aliño. Unte generosamente esta mezcla en pan

chapata antes de hornearlo.

- Ideas rápidas y sencillas para postres: bata frutos rojos frescos en el procesador de alimentos y añada un poco de azúcar glas para endulzarlos; haga unos crepes y nata montada con el disco de montar y cubra con frutos secos picados.

## RECETAS EN LAS QUE SE UTILIZA LA BATIDORA

A no ser que se indique algo distinto, todas las recetas son para 1-2 personas.

### Mantequilla de cacahuete

- 150 g de cacahuets tostados (pueden utilizarse cacahuets salados)

Coloque los frutos secos en el procesador de alimentos y bata 30 segundos. Desconecte, retire la tapa y rebañe las paredes para hacer caer el contenido. Bata durante 30 segundos más. Para obtener una mantequilla de cacahuete más suave, deje reposar durante un minuto y luego bata otros 30 segundos.

### Hummus

- 230 g de garbanzos de lata enjuagados y escurridos
- 3 cucharadas de zumo de limón (empleando el exprimidor de cítricos)
- 1 diente de ajo entero pelado
- 100 g de tahini
- 1 cucharadita de comino molido
- 2 cucharadas de agua
- 2 cucharadas de aceite de oliva
- Sal y pimienta

Coloque todos los ingredientes en el procesador de alimentos y bata 15-20 segundos, hasta obtener la consistencia deseada.

### Guacamole

- Un trozo de cebolla pequeño (alrededor de 10 g)
- 1 aguacate maduro pelado y sin hueso
- Un trozo pequeño de pimiento chile rojo
- 3 tomates cherry maduros enteros
- Un manojo de cilantro
- 1 cucharada de zumo de lima (empleando el exprimidor de cítricos)
- ½ cucharada de aceite de oliva
- Sal y pimienta

Coloque todos los ingredientes en el procesador de alimentos y bata 15-20 segundos, hasta obtener la consistencia deseada.

### Pesto

- 50 g de piñones tostados
- 30 g de hojas de albahaca
- 50 g de virutas de parmesano
- 1 diente de ajo pelado
- 150 ml de aceite de oliva
- Sal y pimienta

Coloque todos los ingredientes en el procesador de alimentos y bata 20-30 segundos.

### Tapenade

- 1 diente de ajo
- El zumo de 1 limón (empleando el exprimidor de cítricos)
- 3 cucharadas de alcaparras escurridas
- 6 filetes de anchoa escurridos
- 250 g de aceitunas negras sin hueso escurridas
- 2-4 cucharadas de aceite de oliva

Coloque todos los ingredientes en el procesador de alimentos y accione «pulse» unos segundos para mezclarlos. Bata 15-20 segundos.

### Pasta verde tailandesa

- 2 pimientos chile verdes medianos sin semillas ni tallo
- Un trozo de jengibre fresco, pelado y entero del tamaño de un pulgar
- 2 dientes de ajo enteros pelados
- Un manojo pequeño de cilantro
- 2 cucharaditas de pasta de citronela
- El zumo y la ralladura de la piel de 1 lima (empleando el exprimidor de cítricos)
- 1 cucharadita de cilantro molido
- 1 cucharadita de comino molido
- 2 cucharaditas de salsa de pescado tailandesa
- 2 cucharadas de aceite de oliva

Coloque todos los ingredientes en el procesador de alimentos y bata 20 segundos.

### Tzatziki

- 1 pepino entero pelado y sin semillas cortado en trozos de 4 cm
- 4-6 hojas de menta
- 2 dientes de ajo enteros pelados
- Sal y pimienta
- 1 cucharadita de zumo de limón (empleando el exprimidor de cítricos)
- 250 g de yogur natural
- Aceite de oliva

1. Coloque el pepino, la menta y el ajo en el procesador de alimentos y bata hasta que los ingredientes estén picados en trozos o hasta obtener la consistencia deseada.
2. Coloque el contenido en una servilleta de papel limpia, compáctelo para hacer una bola con el pepino y apriete para extraer el líquido sobrante.
3. Coloque la bola en un cuenco limpio y añada pimienta y sal.
4. Añada el zumo de limón y el yogur natural y remueva bien para mezclar todos los ingredientes.
5. Guárdelo en el frigorífico hasta que se vaya a consumir. Sírvalo salpicado con un poco de aceite de oliva.

### Mezcla de bizcocho todo en uno – para 6 magdalenas

- 50 g de azúcar extrafino
- 50 g de mantequilla blanda
- ½ cucharadita de extracto de vainilla
- 1 huevo
- 50 g de harina con levadura

Coloque todos los ingredientes en el procesador de alimentos y bata 10-15 segundos. Con una cuchara, coloque la mezcla en los moldes de magdalena y hornee en un horno caliente durante 8-10 minutos o hasta que suban y se doren. Cubra con nuestra receta de recubrimiento de mantequilla.

### Recubrimiento de mantequilla

- 100 g de mantequilla blanda
- 150 g de azúcar glas
- ¼ de cucharadita de extracto de vainilla
- 1 cucharada de leche

Coloque todos los ingredientes en el procesador de alimentos y bata 10-15 segundos.

### Aliños para ensaladas

#### Vinagreta:

- Diente de ajo pequeño pelado
- 40 ml de vinagre de vino blanco
- 1 cucharadita de miel
- 1 cucharadita de mostaza de Dijon
- 120 ml de aceite de oliva
- Sal y pimienta
- 5 g de hojas de perejil

#### Aliño cítrico:

- 50 ml de aceite de oliva
- 1 cucharada de miel
- Trozo de jengibre pelado de 15 g
- 10 g de hojas de cilantro
- 5 g de pimienta chile rojo (opcional)
- 1 cucharadita de pasta de citronela
- El zumo de 2 limones

Coloque todos los ingredientes en el procesador de alimentos y bata 10-15 segundos.

## RECETAS EN LAS QUE SE UTILIZA EL DISCO DE MONTAR

### Batido - para 1 persona

- 150 ml de leche desnatada fría
- 1 bola de helado

Para batido de vainilla: utilice una bola de helado de vainilla.

Para batido de chocolate: utilice una bola de helado de chocolate y añada 1 cucharada de cacao y 1 cucharadita de crema de chocolate.

Coloque todos los ingredientes en la botella de 300 ml, coloque el accesorio de montar y bata 10-15 segundos hasta obtener una mezcla espesa y espumosa.

### Masa de crepes - para 4 crepes

- 1 huevo
- 115 g de harina normal
- Sal
- 280 ml de leche

1. Coloque todos los ingredientes en la botella Breville® Blend Active™, coloque el accesorio de montar y bata 10-15 segundos.
2. Quite el disco de montar y enrosque la tapa a la botella. Refrigeréla hasta que vaya a consumirse.

## PIEZAS DE REPUESTO

Para obtener piezas adicionales o de repuesto, visite [www.breville.eu](http://www.breville.eu).

## GARANTÍA

Guarde su recibo de compra, recibo ya que lo necesitará para cualquier reclamación dentro de esta garantía.

Este producto tiene una garantía de 2 años desde la fecha de compra tal como se describe en este documento.

Durante este período de garantía, en el improbable caso de que el aparato ya no funcione debido a un fallo de diseño o fabricación, devuélvalo al lugar donde lo compró con su recibo de caja y una copia de esta garantía.

Los derechos y ventajas de esta garantía son adicionales a sus derechos estatutarios, que no se verán afectados por esta garantía. Sólo Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited ("JCS (Europe)") tiene derecho a cambiar estos términos.

JCS (Europe) se compromete, durante el período de garantía, a reparar o cambiar el aparato, o cualquier parte del aparato que no funcione correctamente, de manera gratuita siempre que:

- Informe inmediatamente al establecimiento de compra o a JCS (Europe) del problema; y
- No se haya modificado el aparato de ninguna forma ni se haya sometido a daños, uso indebido, mal uso o reparación por cualquier otra persona no autorizada por JCS (Europe).

Los fallos que se produzcan por uso indebido, daños, mal uso, uso con un voltaje incorrecto, desastres naturales, acontecimientos que escapen al control de JCS (Europe), reparaciones o modificaciones realizadas por una persona no autorizada por JCS (Europe) o por no seguir las instrucciones de uso no están cubiertas por esta garantía. Además, el desgaste o deterioro debidos al uso normal, incluidos, sin limitación, los arañazos y las pequeñas decoloraciones no están cubiertos por esta garantía.

Los derechos de esta garantía sólo se aplicarán al comprador original y no se cubrirán el uso comercial o comunitario.

Si el aparato incluye una garantía específica de algún país, consulte los términos y condiciones de dicha garantía en sustitución de la presente garantía, o póngase en contacto con el comerciante autorizado de su localidad para obtener más información.

Los productos eléctricos desechados no se deben eliminar con la basura doméstica. Reciclelos donde existan instalaciones para tal fin. Envíenos un mensaje de correo electrónico a [enquiriesEurope@jardencs.com](mailto:enquiriesEurope@jardencs.com) para obtener más información sobre WEEE y el reciclaje.

Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited

Edif. Vázquez Krasnow

C/ Camino de la Zarzuela, 21

1º - Oficina 1B

28023 – Aravaca

Madrid, España

Tel: +34 902 515 588



## INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA IMPORTANTES

Leia as instruções de segurança fornecidas com o liquidificador Breville® Blend Active™ quando utilizar este conjunto de acessórios.

Este aparelho pode ser utilizado por pessoas com capacidades físicas, sensoriais e mentais reduzidas, ou falta de experiência e conhecimento, desde que lhes tenha sido fornecida supervisão ou instruções relativas à utilização segura do aparelho e que tenham compreendido os perigos envolvidos. Este aparelho não deverá ser usado por crianças. As crianças não devem brincar com o aparelho. Mantenha o aparelho e o respetivo cabo elétrico fora do alcance de crianças.

Desligue sempre o eletrodoméstico da tomada de corrente elétrica quando não estiver a ser utilizado e antes de o montar, desmontar ou limpar.

Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante, o respetivo agente de assistência ou pessoas semelhantes qualificadas, a fim de evitar acidentes.

As lâminas possuem arestas muito afiadas. É preciso cuidado quando as manuseia ou limpa.

Nunca tente encaixar suporte de lâmina na unidade de motor por si só.

Este aparelho não deve funcionar em contínuo durante mais de 30 segundos sem fazer intervalo de 60 segundos.

Não submerja a unidade principal com a lâmina em água ou em qualquer outro líquido. Não lave na máquina da loiça.

Não utilize este conjunto de acessórios com qualquer outro eletrodoméstico para além do liquidificador Breville® Blend Active™.

## PEÇAS

- 1 Taça do processador de alimentos
- 2 Lâmina picadora
- 3 Caixa das lâminas
- 4 Triturador
- 5 Tampa (para triturador e frasco de 300ml)
- 6 Disco batedor
- 7 Espregedor de citrinos
- 8 Recipiente de 300 ml com tampa resselável para a prática de desporto

**Observação:** Este produto NÃO é fornecido com o liquidificador Breville® Blend Active™. Este pacote de acessórios não pode ser usado com o misturador VBL097X.

## ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

Retire com cuidado da caixa o conjunto de acessórios Breville® Blend Active™. Guarde a embalagem para utilização futura. Lave todas as peças que entrem em contacto com a comida (siga as instruções sob *Limpar*).

## COMO UTILIZAR O PROCESSADOR COMPACTO DE ALIMENTOS

O processador compacto de alimentos deve apenas ser utilizado com a unidade do motor Breville® Blend Active™. As lâminas possuem arestas muito afiadas. É preciso cuidado quando as manuseia ou limpa.

1. Adicione os ingredientes na taça do processador de alimentos. Não encha excessivamente a taça (fig. A).
2. Pressione a lâmina picadora sobre o eixo da caixa das lâminas. Rode a lâmina no sentido contrário aos ponteiros do relógio até alinhar as patilhas de bloqueio (fig. B).
3. Coloque a caixa das lâminas em posição invertida. Alinhe o símbolo (●) na caixa das lâminas com o símbolo (○) na taça do processador de alimentos (fig. C).
4. Rode a caixa das lâmina no sentido dos ponteiros do relógio até o símbolo (●) ficar alinhado com o símbolo (●) na taça e o mecanismo de bloqueio prender com um estalido.
5. Coloque o processador de alimentos em posição invertida de modo que a caixa das lâminas fique em baixo. Alinhe o símbolo (▼) na caixa das lâminas com o símbolo (■) no rebordo da unidade do motor (fig. D).
6. Com cuidado, pressione o processador de alimentos para baixo, depois rode-o no sentido horário até o símbolo (▼) na caixa das lâminas ficar alinhado com o símbolo (■) no rebordo da unidade do motor.  
O processador de alimentos não funciona a menos que esteja corretamente posicionado na unidade do motor.
7. Prima sem soltar o botão de liquidificação na unidade do motor para pôr em funcionamento.

8. Quando tiver terminado de processar os ingredientes e as lâminas tiverem parado de rodar, rode o processador de alimentos no sentido anti-horário até o símbolo (▼) ficar alinhado com o símbolo (■) e remova.
9. Endireite novamente o processador de alimentos, depois rode a caixa das lâminas no sentido contrário aos ponteiros do relógio para libertar o mecanismo de bloqueio. Cuidado ao retirar a caixa das lâminas da taça para evitar derramamentos.
10. Retire a lâmina picadora da caixa das lâminas rodando-a no sentido dos ponteiros do relógio de modo a desprender e puxando para cima.

## Diretrizes do processador compacto de alimentos

Alimentos	Preparação	Tempo de processamento
salsa (15 g)	retirar os talos	misturar durante 5 segundos
cebolas, pequenas-médias (100-200 g)	retirar a casca e cortar em quartos	premir 4 ou 5 vezes, triturar 5 segundos
chalotas (175 g)	retirar a pele, deixar inteiro	misturar durante 5-10 segundos
cebolinhas (100 g)	retirar verde em excesso e cortar ao meio	misturar durante 10-15 segundos
alho (2 dentes - 1 cabeça)	retirar a casca, deixar os dentes inteiros	misturar durante 5 segundos
malaguetas (1-4)	remover as sementes e o talo	misturar durante 5-10 segundos
gingibre (15-50 g)	retirar a pele, deixar inteiro	misturar durante 5 segundos
misto de frutos secos (50-200 g)	deixar inteiros	misturar durante 5 segundos
pão (50 g, para pão ralado)	partir em pedaços	premir, depois misturar durante 15-20 segundos
bolachas doces (100 g)	partir ao meio	misturar durante 5-10 segundos

## COMO UTILIZAR O TRITURADOR

O triturador deve apenas ser utilizado com a unidade do motor e o conjunto de lâminas Breville® Blend Active™.

### NÃO UTILIZE O TRITURADOR PARA TRITURAR ALIMENTOS HÚMIDOS (ALHO, CEBOLAS, ETC).

1. Adicione os ingredientes ao frasco do triturador. Não encha o frasco mais do que metade.
2. Enrosque o conjunto de lâminas fornecido com o liquidificador Breville® Blend Active™ no frasco e aperte bem (fig. E).
3. Vire o triturador ao contrário de modo que o conjunto de lâminas fique para baixo. Agora pode encaixar o triturador



na unidade do motor Breville® Blend Active™ e triturar os ingredientes como é habitual.

#### Diretrizes do triturador

Alimentos	Tempo de processamento
sementes saudáveis (mistura de 30 g): chia, cânhamo, linhaça, etc.	triturar 10-15 segundos, conservar com a tampa
sementes inteiras (10-20g): mostarda, cominho, etc.	triturar 10-15 segundos, conservar com a tampa
grãos de café (35 g)	triturar 20-30 segundos consoante o efeito pretendido, refrigerar com a tampa
frutos secos inteiros (35 g)	triturar 10-15 segundos, conservar com a tampa
grãos de pimenta inteiros (20 g)	triturar 15-20 segundos, fazer pausa a meio para deixar assentar o conteúdo
paus de canela inteiros	partir ao meio, triturar 10-15 segundos, conservar com a tampa

#### COMO UTILIZAR O DISCO BATEDOR

O disco batedor deve apenas ser utilizado com a unidade do motor Breville® Blend Active™.

1. Adicione os ingredientes ao recipiente de 300 ml fornecido. Não encha o recipiente acima da indicação 300 ml.
2. Enrosque o disco batedor no recipiente e aperte bem.
3. Vire o frasco ao contrário de modo que o disco batedor fique para baixo. Agora pode encaixar o disco batedor na unidade do motor Breville® Blend Active™ e bater os ingredientes como é habitual.

#### Diretrizes do disco batedor

Alimentos	Preparação	Tempo de processamento
chantilly, 150ml (também para natas isentas de produtos lácteos)	adicione as natas ao recipiente de 300 ml	bater durante 10-20 segundos
espuma de leite magro (200 ml)	adicione o leite ao recipiente de 300 ml	bater durante 15-20 segundos

#### COMO UTILIZAR O ESPREMEDOR DE CITRINOS

Enrosque o espremedor de citrinos no recipiente de 300 ml e aperte bem (fig. G). Esprema a fruta para extrair o sumo. Retire a parte fibrosa do fruto do espremedor sempre que for necessário.

Pode utilizar o sumo acabado de espremer para confeccionar os seus smoothies ou para aromatizar a água.

#### LIMPEZA

#### AS LÂMINAS POSSUEM ARESTAS MUITO AFIADAS. É PRECISO CUIDADO QUANDO AS MANUSEIA OU LIMPA.

- Todos os componentes do conjunto de acessórios podem ir à máquina da loiça, exceto a caixa das lâminas do processador de alimentos (❶).
- Para limpar a caixa das lâminas, encha até meio a taça do processador de alimentos com água morna e detergente, em seguida encaixe a lâmina picadora e a caixa das lâminas na taça. Encaixe o processador de alimentos na unidade do motor conforme se descreve na secção *Como utilizar o processador compacto de alimentos*. Prima sem soltar o botão de liquidificação na unidade do motor durante 10-20 segundos. Limpe a superfície superior da caixa das lâminas para tirar o excesso de água e seque bem.
- Para remover depósitos de alimentos agarrados da lâmina picadora e do disco batedor, utilize com cuidado uma escova de limpeza.

#### CONSERVAÇÃO

Guarde o conjunto de acessórios na respetiva embalagem ou num local limpo e seco. Certifique-se de que todas as peças estão bem secas antes de arrumar e mantenha o aparelho fora do alcance das crianças.

#### TURN ON YOUR CREATIVITY™

Permita que a equipa Breville® o ajude a ativar a sua criatividade com uma possibilidade de entrar num mundo onde a comida e as bebidas não têm limites. Não tem de viajar para muito longe - apenas até ao seu computador, tablet ou telemóvel - onde irá descobrir o nosso website GRATUITO com dicas e receitas de topo que irão inspirar a sua imaginação. Junte-se a nós em:

[www.turnonyourcreativity.com](http://www.turnonyourcreativity.com)

Turn  your creativity™

#### DICAS E SUGESTÕES

- Poderá notar que, depois de processar alimentos, subsistem odores quando se trata de ingredientes de cheiro intenso. Coloque 200 ml de água morna e algumas rodela de limão na taça do processador de alimentos. Faça funcionar durante 10 segundos, deite fora o conteúdo e passe por água fria. Seque e guarde com a taça encaixada sem apertar, para permitir a circulação de ar.
- Pode utilizar o processador de alimentos para triturar sopas caseiras. Certifique-se de que a sopa arrefeceu antes de triturar e não ultrapasse o nível de 450 ml.
- Triturar em papa alimentos caseiros para bebé é fácil quando se utiliza o processador de alimentos. Triture a seu gosto até à consistência desejada.

- Alguns alimentos rijos são difíceis de triturar (cenouras, queijos duros, chocolate, folhas de rosmaninho, etc). Recomendamos que pique estes alimentos em pequenos pedaços antes de os triturar.
- Alguns alimentos, como as cenouras, podem tingir temporariamente a taça do processador de alimentos. Para remover manchas, prepare uma pasta com 2 colheres de sopa de bicarbonato de sódio e 1 colher de sopa de água morna. Aplique a pasta sobre as manchas e esfregue com um pano. Passe por água morna e sabão e, depois, seque.
- Para um melhor resultado ao processar cebolas, coloque os quartos de cebola uniformemente na taça do processador de alimentos, agitando ligeiramente para que caiam sobre a lâmina.
- Para economizar tempo, porque não processar uma cabeça de alho inteira de uma só vez? Pode conservá-la durante uma semana no frigorífico dentro de um recipiente fechado. Basta descascar os dentes um a um e processar tudo durante alguns segundos.
- Experimente triturar dentes de alho inteiros sem casca com uma mão-cheia de salsa, misturar com manteiga com sal amolecida. Espalhe uma boa camada sobre um pão tipo ciabatta antes de ir ao forno.
- Ideias rápidas e fáceis para sobremesas: triture bagas frescas no processador de alimentos e adicione um pouco de açúcar em pó para adoçar; confeccione crepes com chantilly utilizando o disco batedor e guarneça com frutos secos picados.

## RECEITAS UTILIZANDO O PROCESSADOR DE ALIMENTOS

Todas as receitas destinam-se a 1-2 pessoas, salvo indicação em contrário.

### Manteiga de amendoim

- 150 g de amendoim torrado (amendoim com sal fica bem)

Coloque os frutos secos no processador alimentar e misture durante 30 segundos. Desligue da tomada, retire a tampa e rape o conteúdo. Misture durante mais 30 segundos. Para obter uma manteiga de amendoim mais suave, deixe repousar um minuto e depois misture durante mais 30 segundos.

### Húmus

- 230 g de grão em lata, passado por água e escorrido
- 3 colheres de sopa de sumo de limão (utilizando o espremedor de citrinos)
- 1 dente de alho inteiro, descascado
- 100 g de tahini
- 1 colher de chá de cominhos moídos
- 2 colheres de sopa de água
- 2 colheres de sopa de azeite
- Sal e pimenta

Coloque todos os ingredientes no processador de alimentos e triture durante 15-20 segundos, até ficar com a consistência desejada.

### Guacamole

- Pequeno pedaço de cebola (cerca de 10g)
- 1 abacate maduro, sem caroço e sem casca
- Pequeno pedaço de malagueta vermelha
- 3 tomates cherry maduros, inteiros
- 1 mão-cheia de folhas de coentros
- 1 colher de sopa de sumo de lima (utilizando o espremedor de citrinos)
- ½ colher de sopa de azeite
- Sal e pimenta

Coloque todos os ingredientes no processador de alimentos e triture durante 15-20 segundos, até ficar com a consistência desejada.

### Pesto

- 50 g de pinhões torrados
- 30 g de folhas de manjeriço
- 50 g de raspas de parmesão
- 1 dente de alho descascado
- 150ml de azeite
- Sal e pimenta

Coloque todos os ingredientes no processador de alimentos e triture durante 20-30 segundos.

### Tapenade

- 1 dente de alho
- 1 limão, apenas o sumo (utilizando o espremedor de citrinos)
- 3 colheres de sopa de alcachofras, escorridas
- 6 filetes de anchovas, escorridos
- 250 g de azeitonas pretas, sem caroço, escorridas
- 2-4 colheres de sopa de azeite

Coloque todos os ingredientes no processador de alimentos e triture durante alguns segundos para misturar. Triture durante 5 a 20 segundos.

### Pasta verde tailandesa

- 2 malaguetas médias verdes, sem sementes nem talos
- Pedaço de gengibre fresco do tamanho de um polegar, sem casca, inteiro
- 2 dentes de alho, descascados, inteiros
- 1 raminho de coentros frescos
- 2 colheres de chá de pasta de citronela
- 1 lima, raspa ralada e sumo (utilizando o espremedor de citrinos)
- 1 colher de chá de coentros moídos
- 1 colher de chá de cominhos moídos
- 2 colheres de chá de molho de peixe tailandês
- 2 colheres de sopa de azeite

Coloque todos os ingredientes no processador de alimentos e triture durante 20 segundos.

### Tzatziki

- 1 pepino inteiro, sem casca e sementes, cortado em pedaços de 4 cm
- 4-6 folhas de hortelã
- 2 dentes de alho, descascados, inteiros
- Sal e pimenta
- 1 colher de sopa de sumo de limão (utilizando o espremedor de citrinos)
- 250 g iogurte natural
- Azeite

1. Coloque o pepino, a hortelã e o alho no processador de alimentos, triture até ficar picado grosseiramente ou até à consistência desejada.
2. Coloque o conteúdo num pano de cozinha limpo, faça uma bola à volta do pepino e esprema para retirar o líquido em excesso.
3. Coloque numa taça limpa e tempere com sal e pimenta.
4. Adicione o sumo de limão e o iogurte natural e mexa até ficar bem misturado.
5. Coloque no frigorífico até consumir. Sirva guarnecido com um pouco de azeite.

### Temperos para salada

Vinagrete:

- 1 pequeno dente de alho, descascado
- 40 ml de vinagre de vinho branco
- 1 colher de chá de mel
- 1 colher de chá de mostarda Dijon
- 120ml de azeite
- Sal e pimenta
- 5 g de folhas de salsa

Citrus dressing:

- 50 ml de azeite
- 1 colher de sopa de mel
- 15 g pedaço de gengibre, descascado
- 10 g de folhas de coentros
- 5 g de malagueta vermelha (facultativo)
- 1 colheres de chá de pasta de citronela
- 2 limões, em sumo

Coloque todos os ingredientes no processador de alimentos e triture durante 10-15 segundos.

### Mistura completa para bolos – dá para 6 queques pequenos

- 50 g de icing sugar
- 50g de manteiga amolecida
- ½ colher de chá de extrato de baunilha
- 1 ovo
- 50 g de farinha com fermento

Coloque todos os ingredientes no processador de alimentos e triture durante 10-15 segundos. Com uma colher, distribua a massa em formas de queques e leve ao forno bem quente durante 8-10 minutos ou até subirem e ficarem dourados.

Coloque cobertura utilizando a nossa receita de cobertura de manteiga.

### Cobertura de manteiga

- 100 g de manteiga amolecida
- 150 g de açúcar em pó
- ½ colher de chá de extrato de baunilha
- 1 colher de sopa de leite

Coloque todos os ingredientes no processador de alimentos e triture durante 10-15 segundos.

## RECEITAS UTILIZANDO O DISCO BATEDOR

**Batido** - para uma pessoa

- 150 ml de leite magro frio
- 1 colher de gelado

Para um batido de baunilha: utilize uma colher de gelado de baunilha.

Para um batido de chocolate: utilize uma colher de gelado de chocolate e adicione uma colher de sopa de cacau e uma colher de chá de creme de chocolate para barrar.

Coloque os ingredientes no recipiente de 300 ml, encaixe o disco batedor e bata durante cerca de 10-15 segundos até ficar com uma consistência espessa e espumosa. Duplique a quantidade dos ingredientes se utilizar o recipiente Breville® Blend Active™.

**Mistura para crepe** - dá para 4 crepes

- 1 ovo
- 115 g de farinha
- Sal
- 280 ml de leite

1. Coloque todos os ingredientes no recipiente Breville® Blend Active™, encaixe o disco batedor e misture durante cerca de 10-15 segundos.
2. Retire o disco batedor e enrosque a tampa no recipiente. Coloque no frigorífico até consumir.

## PEÇAS DE SUBSTITUIÇÃO

Para mais peças ou para peças de substituição, visite [www.breville.eu](http://www.breville.eu).

## GARANTIA

Guarde o seu recibo, já que ele será necessário para quaisquer reclamações ao abrigo desta garantia.

Este produto tem uma garantia de 2 anos após a compra, conforme o descrito neste documento. Durante este período de garantia, no caso improvável de o aparelho deixar de funcionar devido a um defeito de concepção ou fabrico, devolva-o ao local da compra, acompanhado do recibo e de uma cópia desta garantia.

Os direitos e benefícios adquiridos ao abrigo desta garantia complementam e não afectam os seus direitos legais. Apenas a Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited ("JCS (Europe)") tem o direito de alterar estes termos.

A JCS (Europe) compromete-se, durante o período da garantia, a reparar ou substituir o aparelho ou qualquer peça do mesmo que não funcione devidamente, sem encargos, desde que:

- Comunique prontamente ao local de compra ou à JCS (Europe) o problema; e
- o aparelho não tenha sofrido qualquer alteração, nem tenha sido sujeito a danos, uso indevido, abuso, reparação ou alteração por alguém não autorizado pela JCS (Europe).

Esta garantia não cobre as avarias resultantes de uso indevido, danos, abuso, uso de voltagem incorrecta, actos da natureza, eventos fora do controlo da JCS (Europe), reparações ou alterações por alguém não autorizado pela JCS (Europe) ou incumprimento das instruções de utilização. A garantia não cobre igualmente o desgaste normal, incluindo, entre outros, ligeira descoloração e riscos.

Os direitos adquiridos ao abrigo desta garantia aplicam-se apenas ao comprador original e não são extensíveis a uma utilização comercial ou colectiva.

Se o seu aparelho incluir uma garantia ou um certificado específico para o país, por favor consulte os termos e as condições dessa garantia ou certificado em vez desta, ou contacte o seu revendedor local autorizado para mais informações.

A eliminação de produtos eléctricos não deve ser feita juntamente com o lixo doméstico. Recicle nas instalações corretas. Envie-nos um email para enquiriesEurope@jardens.com para mais informação sobre reciclagem e REEE.

Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited  
Edif. Vázquez Krasnow  
C/ Camino de la Zarzuela, 21  
1º - Oficina 1B  
28023 - Aravaca  
Madrid, España  
Tel: +34 902 515 588



## IMPORTANTI INFORMAZIONI SULLA SICUREZZA

Leggere le istruzioni di sicurezza fornite con il mixer Breville® Blend Active™ quando si utilizza questo kit di accessori.

L'apparecchio può essere utilizzato da individui con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o privi di esperienza, se sotto supervisione oppure qualora siano state loro impartite istruzioni in merito all'utilizzo sicuro dell'apparecchio e qualora comprendano i rischi che ne possono derivare. L'apparecchio non deve essere utilizzato da bambini. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. Tenere l'apparecchio e il relativo cavo al di fuori della portata di bambini.

Scollegare sempre l'apparecchio dalla presa elettrica se lasciato incustodito e prima delle operazioni di montaggio, smontaggio o pulizia.

Nel caso in cui il cavo di alimentazione sia danneggiato, deve essere sostituito dalla casa produttrice, dal servizio di assistenza o da persone debitamente qualificate al fine di evitare possibili rischi.

Le lame hanno bordi estremamente taglienti. Adottare la debita cautela quando si maneggiano o puliscono le lame.

Non cercare mai di inserire il gruppo lame direttamente nell'unità motrice.

Non azionare l'apparecchio in modo continuo per più di 30 secondi senza fare una pausa di 60 secondi.

Non immergere l'alloggiamento delle lame del mixer in acqua o altri liquidi. Non lavare in lavastoviglie.

Non utilizzare questo kit di accessori con apparecchi diversi dal mixer Breville® Blend Active™.

## COMPONENTI

- 1 Ciotola mixer
- 2 Lama sminuzzatrice
- 3 Alloggiamento lame
- 4 Macinatrice
- 5 Coperchio (per macinatrice e bottiglia da 300 ml)
- 6 Disco sbattitore
- 7 Spremiagrumi
- 8 Bottiglia da 300 ml con tappo richiudibile per lo sport

**Nota:** Il mixer Breville® Blend Active™ NON viene fornito con questo prodotto. Questo kit di accessori non può essere utilizzato con il mixer VBL097X.

## PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

Estrarre il kit di accessori Breville® Blend Active™ dalla confezione. Conservare l'imballaggio per riutilizzarlo in futuro. Lavare tutti i componenti che entrano in contatto con gli alimenti (seguire le istruzioni riportate nella sezione *Pulizia*).

## COME UTILIZZARE IL FRULLATORE COMPATTO

Il mixer compatto deve essere utilizzato esclusivamente con il gruppo motore Breville® Blend Active™. Le lame hanno bordi estremamente taglienti. Adottare la debita cautela quando si maneggiano o puliscono le lame.

1. Aggiungere gli ingredienti alla ciotola del mixer. Non riempire in modo eccessivo la ciotola (fig. A).
2. Spingere la lama sminuzzatrice sul mandrino dell'alloggiamento delle lame. Ruotare la lama in senso antiorario fino ad allineare le linguette di blocco (fig. B).
3. Capovolgere l'alloggiamento delle lame. Allineare il simbolo (●) riportato sull'alloggiamento delle lame con il simbolo (○) riportato sulla ciotola del mixer (fig. C).
4. Ruotare l'alloggiamento delle lame in senso orario fino ad allineare il simbolo (●) con il simbolo (●) riportato sulla ciotola, e fino a quando il meccanismo di blocco scatta in posizione.
5. Capovolgere il mixer in modo che l'alloggiamento delle lame si trovi in basso. Allineare il simbolo (▼) riportato sull'alloggiamento delle lame con il simbolo (♣) riportato sul bordo del gruppo motore (fig. D).
6. Premere delicatamente il mixer verso il basso, quindi ruotarlo in senso orario fino a quando il simbolo (▼) sull'alloggiamento delle lame risulta allineato con il simbolo (♣) sul bordo del gruppo motore.  
Il mixer non funziona se non è posizionato correttamente sul gruppo motore.
7. Premere e tenere premuto il pulsante Blend sul gruppo motore per far funzionare l'apparecchio.

8. Al termine della lavorazione degli ingredienti, e quando le lame hanno smesso di girare, ruotare il mixer in senso antiorario fino a quando il simbolo (▼) risulta allineato con il simbolo (♣), quindi rimuovere.
9. Ruotare il mixer con il lato destro verso l'alto, quindi ruotare l'alloggiamento delle lame in senso antiorario per rilasciare il meccanismo di blocco. Per evitare schizzi, procedere con cautela quando si stacca l'alloggiamento delle lame dalla ciotola.
10. Togliere la lama sminuzzatrice dall'alloggiamento delle lame ruotando in senso orario per sbloccare, quindi tirare verso l'alto.

## Linee guida per il mixer compatto

Alimento	Preparazione	Tempo di lavorazione
Prezzemolo (15 g)	Togliere i gambi	Miscelare per 5 secondi
Cipolle, medio-piccole (100-200 g)	Sbucciare e tagliare	Dare impulso 4-5 volte, miscelare per 5 secondi
Scalogno (175 g)	Sbucciare e lasciare intero	Miscelare per 5-10 secondi
Cipollotti (100 g)	Togliere le parti verdi in eccesso e tagliare a metà	Miscelare per 10-15 secondi
Aglio (2 spicchi - 1 bulbo)	Sbucciare e lasciare gli spicchi interi	Miscelare per 5 secondi
Peperoncini (1-4)	Togliere i semi e il gambo	Miscelare per 5-10 secondi
Zenzero (15-50 g)	Sbucciare e lasciare intero	Miscelare per 5 secondi
Frutta in guscio mista (50-200 g)	Lasciare intero	Miscelare per 5 secondi
Pane (50 g, per pane grattugiato)	Sminuzzare	Dare impulso, quindi miscelare per 10-20 secondi
Biscotti tipo Digestive (100 g)	Rompere a metà	Miscelare per 5-10 secondi

## COME UTILIZZARE LA MACINATRICE

La macinatrice deve essere utilizzata esclusivamente con il gruppo motore Breville® Blend Active™ e il gruppo lame.

### NON UTILIZZARE LA MACINATRICE PER SMINUZZARE ALIMENTI UMIDI (AGLIO, CIPOLLA ECC.).

1. Aggiungere gli ingredienti nella caraffa di macinatura. Non riempire la caraffa per più della metà.
2. Avvitare il gruppo lame fornito con il frullatore Breville® Blend Active™ alla caraffa e stringere bene (fig. E).

3. Capovolgere la macinatrice in modo che il gruppo lame si trovi in basso. È possibile fissare la macinatrice all'unità motrice dell'apparecchio Breville® Blend Active™ e processare gli ingredienti come di consueto.

#### Linee guida per la macinatura

Alimento	Tempo di lavorazione
Semi di salute (mix di 30 g): semi di chia, canapa, lino ecc.	Miscelare per 10-15 secondi, conservare con il coperchio
Semi interi (10-20 g): senape, cumino ecc.	Miscelare per 10-15 secondi, conservare con il coperchio
Chicchi di caffè (35 g)	Miscelare per 20-30 secondi a seconda dell'utilizzo, conservare in frigorifero con il coperchio
Frutta in guscio intera (35 g)	Miscelare per 10-15 secondi, conservare con il coperchio
Pepe intero (20 g)	Miscelare per 15-20 secondi, fare una pausa a metà per sistemare il contenuto
Bastoncini di cannella interi	Rompere a metà, miscelare per 10-15 secondi, conservare con il coperchio

#### COME UTILIZZARE IL DISCO PER MONTARE

Il disco sbattitore deve essere utilizzato esclusivamente con il gruppo motore di Breville® Blend Active™.

1. Aggiungere gli ingredienti alla bottiglia da 300 ml fornita in dotazione. Riempire la bottiglia senza superare la tacca dei 300 ml.
2. Avvitare il disco sbattitore alla bottiglia e serrare (fig. F).
3. Capovolgere la bottiglia in modo che il disco per montare si trovi in basso. È possibile fissare il disco per montare all'unità motrice dell'apparecchio Breville® Blend Active™ e processare gli ingredienti come di consueto.

#### Linee guida per il disco sbattitore

Alimento	Preparazione	Tempo di lavorazione
panna montata 150 ml (anche per panna senza latte)	Aggiungere la panna alla bottiglia da 300 ml	Miscelare per 10-20 secondi
Latte scremato (200 ml)	Aggiungere il latte alla bottiglia da 300 ml	Miscelare per 15-20 secondi

#### COME UTILIZZARE LO SPREMIAGRUMI

Avvitare lo spremiagrumi alla bottiglia da 300 ml e stringere forte (fig. G). Torcere la frutta per estrarre il succo. Rimuovere gli scarti dallo spremiagrumi ogni volta che si rende necessario.

Si può utilizzare il succo appena spremuto per i frullati o per aromatizzare l'acqua.

#### PULIZIA

#### LE LAME HANNO BORDI ESTREMAMENTE TAGLIENTI. ADOTTARE LA DEBITA CAUTELA QUANDO SI MANEGGIANO O PULISCONO LE LAME.

- Tutti i componenti del kit di accessori sono lavabili in lavatrice, fatta eccezione per l'alloggiamento delle lame del frullatore (3).
- Per pulire l'alloggiamento delle lame, riempire per metà la ciotola del mixer con acqua tiepida saponata, quindi inserire la lama sminuzzatrice e l'alloggiamento delle lame nella ciotola. Inserire il frullatore nell'unità motrice come descritto nella sezione *Come utilizzare il frullatore compatto*. Premere e tenere premuto il pulsante Blend sul gruppo motore per 10-20 secondi. Pulire la superficie superiore dell'alloggiamento delle lame per rimuovere l'acqua in eccesso, quindi asciugare perfettamente.
- Per togliere i residui di cibo ostinati sulla lama sminuzzatrice e sul disco per montare, utilizzare con delicatezza una spazzolina.

#### CONSERVAZIONE

Conservare il kit di accessori nell'imballaggio originale o in un luogo asciutto e pulito. Verificare che tutte le parti siano perfettamente asciutte prima di riporre l'apparecchio e tenere lontano dalla portata dei bambini.

#### TURN ON YOUR CREATIVITY™

Lasciate fare al team di Breville®: vi aiuteremo a trasformare la vostra creatività in una via d'accesso a un universo illimitato di cibi e bevande. Non dovete andare lontano: basta un computer, tablet o cellulare per scoprire il nostro sito web GRATUITO con suggerimenti e ricette che stimoleranno la vostra immaginazione. Unitevi a noi all'indirizzo:

[www.turnonyourcreativity.com](http://www.turnonyourcreativity.com)

Turn  your creativity™

#### CONSIGLI E SUGGERIMENTI

- Dopo la lavorazione di ingredienti dall'odore intenso si potrebbero avvertire odori intensi. Mettere 200 ml di acqua tiepida e un paio di fette di limone nella ciotola del mixer. Miscelare per 10 secondi, gettare il contenuto e risciacquare con acqua pulita. Asciugare e conservare con la ciotola allentata per consentire la circolazione dell'aria.
- È possibile utilizzare il mixer per preparare minestre fatte in casa. Assicurarsi che la minestra sia fredda prima di miscelare e non superare la capacità di 450 ml.
- Con il mixer è facile miscelare omogeneizzati per neonati fatti in casa. Miscelare fino a ottenere la consistenza desiderata.
- Alcuni alimenti duri sono difficili da miscelare (carote, formaggi duri, cioccolato, foglie di rosmarino ecc.). Si consiglia di sminuzzare tali alimenti in piccoli pezzi prima di miscelare.

- Alcuni alimenti, come le carote, possono macchiare temporaneamente la ciotola del frullatore. Per rimuovere le macchie, preparare un impasto con 2 cucchiaini di lievito e un cucchiaino di acqua tiepida. Applicare l'impasto alle macchie e strofinare con un panno. Risciacquare con acqua saponata tiepida e lasciare asciugare.
- Quando si lavorano le cipolle, per ottenere risultati ottimali è opportuno collocare i quarti di cipolla in modo uniforme nella ciotola del mixer. Scuotere delicatamente per farli cadere sulla lama.
- Per risparmiare tempo, perché non lavorare un intero bulbo di aglio alla volta? L'aglio può essere conservato facilmente per una settimana in un contenitore chiuso in frigorifero. Basta semplicemente sbucciare ogni spicchio e lavorarli tutti insieme per alcuni secondi.
- Provare a miscelare spicchi d'aglio interi sbucciati insieme a una manciata di prezzemolo, aggiungere del burro ammorbidito e un po' di spezie. Spalmare generosamente su pane ciabatta prima di mettere in forno.
- Idee semplici e rapide per il dessert: inserire alcuni frutti di bosco freschi nel mixer e aggiungere un tocco di zucchero a velo per addolcire; preparare alcune crêpe e panna montata con il disco sbattitore e guarnire con frutta in guscio sminuzzata.

## RICETTE CHE PREVEDONO L'UTILIZZO DEL FRULLATORE

Tranne laddove indicato altrimenti, tutte le ricette sono per 1 o 2 persone.

### Burro di arachidi

- 150 g di arachidi tostate (le arachidi salate vanno benissimo)

Mettere le arachidi nel mixer e miscelare per 30 secondi. Scollegare dalla presa elettrica, togliere il coperchio e raschiare. Miscelare per altri 30 secondi. Per un burro di arachidi più omogeneo, far riposare per un minuto, quindi miscelare per altri 30 secondi.

### Hummus

- 230 g di ceci in scatola, sciacquati e asciugati
- 3 cucchiaini di succo di limone (utilizzando lo spremiagrumi)
- 1 spicchio intero di aglio sbucciato
- 100 g di tahini
- 1 cucchiaino di cumino macinato
- 2 cucchiaini di acqua
- 2 cucchiaini di olio d'oliva
- Sale e pepe

Mettere tutti gli ingredienti nel mixer e miscelare per 15-20 secondi, fino a ottenere la consistenza desiderata.

### Guacamole

- 1 piccolo pezzo di cipolla (circa 10 g)
- 1 avocado maturo, con la polpa schiacciata
- 1 pezzetto di peperoncino
- 3 pomodori ciliegini maturi, interi
- 1 manciata di foglie di coriandolo
- 1 cucchiaino di succo di lime (utilizzando lo spremiagrumi)
- ½ cucchiaino di olio d'oliva
- Sale e pepe

Mettere tutti gli ingredienti nel mixer e miscelare per 15-20 secondi, fino a ottenere la consistenza desiderata.

### Pesto

- 50 g di pinoli tostate
- 30 g di foglie di basilico
- 50 g di scaglie di parmigiano
- 1 spicchio d'aglio sbucciato
- 150ml di olio d'oliva
- Sale e pepe

Mettere tutti gli ingredienti nel mixer e miscelare per 20-30 secondi.

### Tapenade

- 1 spicchio d'aglio
- 1 limone, solo il succo (utilizzando lo spremiagrumi)
- 3 cucchiaini di capperi scolati
- 6 filetti di acciuga scolati
- 250 g di olive nere schiacciate e scolate
- 2-4 cucchiaini di olio d'oliva

Mettere tutti gli ingredienti nel mixer e dare impulso per alcuni secondi per unire. Miscelare per 15-20 secondi.

### Curry verde thailandese

- 2 peperoncini verdi di grandezza media, senza semi e gambi
- Un pezzetto della grandezza di un pollice di zenzero fresco, sbucciato, intero
- 2 spicchi d'aglio sbucciati, interi
- Una manciata di foglie di coriandolo fresco
- 2 cucchiaini di pasta di citronella
- 1 lime, polpa grattugiata e succo (utilizzando lo spremiagrumi)
- 1 cucchiaino di coriandolo macinato
- 1 cucchiaino di cumino macinato
- 2 cucchiaini di salsa di pesce thailandese
- 2 cucchiaini di olio d'oliva

Mettere tutti gli ingredienti nel mixer e miscelare per 20 secondi.

### Tzatziki

- 1 cetriolo intero, sbucciato e senza semi, tagliato in fettine di 4 cm
  - 4-6 foglie di menta
  - 2 spicchi d'aglio sbucciati, interi
  - Sale e pepe
  - 1 cucchiaino di succo di limone (utilizzando lo spremiagrumi)
  - 250 g di yogurt naturale
  - Olio d'oliva
1. Mettere il cetriolo, la menta e l'aglio nel mixer, miscelare fino a tritare in modo grossolano o fino a ottenere la consistenza desiderata.
  2. Mettere il contenuto in un tovagliolo pulito, raccogliere per formare una pallina intorno al cetriolo e comprimere per rimuovere il liquido in eccesso.
  3. Mettere in una ciotola pulita e insaporire con sale e pepe.
  4. Aggiungere il succo di limone e lo yogurt naturale, quindi mescolare bene per unire gli ingredienti.
  5. Raffreddare secondo necessità. Servire con una spruzzatina d'olio d'oliva.

### Salse per insalata

Vinaigrette:

- uno spicchio piccolo di aglio, sbucciato
- 40 ml di aceto di vino bianco
- 1 cucchiaino di miele
- 1 cucchiaino di senape di Digione
- 120ml di olio d'oliva
- Sale e pepe
- 5 g di foglie di basilico

Citrus dressing:

- 50 ml di olio d'oliva
- 1 cucchiaino di miele
- 15 g di zenzero sbucciato
- 10 g di foglie di coriandolo
- 5 g di peperoncino (opzionale)
- 1 cucchiaini di pasta di citronella
- 2 limoni spremuti

Mettere tutti gli ingredienti nel mixer e miscelare per 10-15 secondi.

**Miscela per torta tutto-in-uno** – serve per preparare 6 dolcetti

- 50 g di zucchero semolato
- 50g di burro ammorbidito
- ½ cucchiaino di estratto di vaniglia
- 1 uovo
- 50 g di farina autolievitante

Mettere tutti gli ingredienti nel mixer e miscelare per 10-15 secondi. Versare con un cucchiaino la miscela nelle forme per dolcetti e cuocere in forno caldo per 8-10 minuti o fino a quando i dolcetti si gonfiano e assumono un colore dorato. Guarnire con la nostra ricetta di glassa al burro.

### Glassa al burro

- 100 g di burro ammorbidito
- 150 g di zucchero a velo
- ¼ di cucchiaino di estratto di vaniglia
- 1 cucchiaino di latte

Mettere tutti gli ingredienti nel mixer e miscelare per 10-15 secondi.

### RICETTE CHE PREVEDONO L'UTILIZZO DEL DISCO PER MONTARE

**Frappè** - 1 porzione

- 150 ml di latte scremato fatto raffreddare
- 1 pallina di gelato

Per il frappè alla vaniglia: usare una pallina di gelato alla vaniglia

Per il frappè al cioccolato: usare una pallina di gelato al cioccolato e aggiungere 1 cucchiaino di cacao e 1 cucchiaino di crema di cioccolato spalmabile.

Mettere tutti gli ingredienti nella bottiglia da 300 ml, inserire il disco sbattitore e miscelare per 10-15 secondi, fino a quando la miscela diventa spessa e schiumosa.

**Miscela per crêpe** - sufficiente per 4 crêpe

- 1 uovo
- 115 g di farina normale
- Sale
- 280 ml di latte

1. Mettere tutti gli ingredienti nella bottiglia di Breville® Blend Active™, inserire il disco sbattitore e miscelare per 10-15 secondi.
2. Togliere il disco sbattitore e avvitare il coperchio alla bottiglia. Refrigerare per il tempo necessario.

### PARTI DI RICAMBIO

Per componenti aggiuntivi o parti di ricambio, consultare il sito [www.breville.eu](http://www.breville.eu).



## GARANZIA

Conservare lo scontrino d'acquisto poiché esso sarà necessario per qualsiasi reclamo esposto in base alle condizioni di questo certificato di garanzia.

Questo prodotto è garantito per 2 anni dall'acquisto, secondo le modalità descritte nel presente documento.

Durante il decorso della garanzia, nell'improbabile eventualità che l'apparecchiatura si guasti a causa di un problema tecnico o di fabbricazione, riportarla al punto d'acquisto insieme allo scontrino fiscale e ad una copia di questo certificato di garanzia.

I diritti spettanti all'acquirente in base alle condizioni di questo certificato di garanzia sono in aggiunta a quelli previsti dalla legge che non risultano alterati dalle condizioni di questo certificato. Solo Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited ("JCS (Europe)") ha l'autorità di modificare queste condizioni.

JCS (Europe) si impegna a riparare o a sostituire gratuitamente nell'arco del periodo di garanzia qualsiasi parte dell'apparecchiatura dovesse risultare difettosa, a condizione che:

- Si segnali tempestivamente il problema al punto d'acquisto o a JCS (Europe); e
- l'apparecchiatura non sia stata modificata in alcun modo né soggetta a danni, uso improprio o abuso, a riparazione o alterazione per opera di un tecnico non autorizzato da JCS (Europe).

I guasti intervenuti durante l'uso normale, per uso improprio, danno, abuso, tensione incorretta, cause naturali, eventi non determinati da JCS (Europe), riparazione o alterazione per opera di un tecnico non autorizzato da JCS (Europe) o la mancata ottemperanza alle istruzioni d'uso sono esclusi dalla presente garanzia. Inoltre, l'uso normale compreso, a titolo di esempio, una lieve alterazione del colore (sbiadimento) e i graffi, non sono coperti dalla presente garanzia.

I diritti spettante all'utente ai sensi della presente garanzia si applicano unicamente all'acquirente originale e non si estendono all'uso commerciale o comunitario.

Se l'apparecchiatura è fornita con un accordo specifico per il paese o una cartolina di garanzia, consultare le condizioni di tale accordo, che prevalgono su quelle esposte in questa sede oppure rivolgersi a un rivenditore autorizzato per ulteriori informazioni.

I prodotti elettrici vanno smaltiti separatamente dai rifiuti domestici. Consegnarli ad un centro di riciclaggio, se disponibile. Scrivere a [enquiriesEurope@jardencs.com](mailto:enquiriesEurope@jardencs.com) per istruzioni sul riciclaggio e informazioni sulla direttiva RAEE.

Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited  
5400 Lakeside  
Cheadle Royal Business Park  
Cheadle  
SK8 3GQ  
United Kingdom



## BELANGRIJKE VEILIGHEIDSLINSTRUCTIES

Lees vóór gebruik van deze accessoires de instructies voor de veiligheid die bij de Breville® Blend Active™-blender zijn geleverd.

Dit apparaat kan worden gebruikt door personen met beperkt fysiek, zintuiglijk of mentaal vermogen, of een gebrek aan ervaring en kennis, indien zij voldoende begeleiding of instructies hebben ontvangen over het veilige gebruik van het apparaat en zij de eventuele gevaren ervan begrijpen. Dit apparaat mag niet door kinderen worden gebruikt. Laat kinderen niet met dit apparaat spelen. Houd het apparaat en stroomsnoer buiten het bereik van kinderen.

Verwijder altijd de stekker uit het stopcontact als het apparaat onbeheerd wordt achtergelaten, voordat hulpstukken worden aangebracht of verwijderd en voordat het apparaat wordt gereinigd.

Indien het stroomsnoer is beschadigd, dient dit door de fabrikant, zijn onderhoudsbedrijf of gelijksoortige erkende personen te worden vervangen om gevaren te voorkomen.

Het snijvlak van de messen is zeer scherp. Wees uiterst voorzichtig wanneer u de messen aanraakt of reinigt.

Breng nooit alleen het mes op de motor aan. Laat het apparaat maximaal 30 seconden doorlopend werken en pauzeer het dan gedurende één minuut.

Dompel de mesbehuizing van de blender niet onder in water of andere vloeistof. De mesbehuizing mag niet in een vaatwasmachine worden gereinigd.

Deze accessoires mogen alleen met de Breville® Blend Active™-blender worden gebruikt.

## ONDERDELEN

- 1 Mengkom
- 2 Snijmes
- 3 Mesbehuizing
- 4 Maalbeker
- 5 Deksel (voor maalbeker en 300 ml fles)
- 6 Klopschijf
- 7 Citruspers
- 8 300 ml fles met afsluitbare dop

**Opmerking:** De Breville® Blend Active™-blender wordt NIET met dit product meegeleverd. Deze accessoires zijn niet geschikt voor gebruik met de blender VBL097X.

## ALVORENS HET EERSTE GEBRUIK

Neem de Breville® Blend Active™-accessoires voorzichtig uit de doos. Bewaar de verpakking voor toekomstig gebruik. Reinig alle onderdelen die in contact komen met voedsel (volg de instructies in het gedeelte *Reinigen*).

## DE COMPACTE KEUKENMACHINE GEBRUIKEN

De compacte hakmolen mag alleen met de motor van de Breville® Blend Active™ worden gebruikt. Het snijvlak van de messen is zeer scherp. Wees uiterst voorzichtig wanneer u de messen aanraakt of reinigt.

1. Vul de kom van de hakmolen met de gewenste ingrediënten. Maak de kom niet te vol (figuur A).
2. Duw het snijmes op de as van de mesbehuizing. Draai het mes linksom tot de borglipjes op elkaar zijn uitgelijnd (figuur B).
3. Draai de mesbehuizing ondersteboven. Zet het symbool (●) op de mesbehuizing tegenover het symbool (○) op de kom van de hakmolen (figuur C).
4. Draai de mesbehuizing rechtsom tot het symbool (●) tegenover het symbool (●) op de kom staat en de vergrendeling vastklikt.
5. Zet de hakmolen ondersteboven, met de mesbehuizing naar onderen. Zet het symbool (▼) op de mesbehuizing tegenover het symbool (■) op de rand van de motor (figuur D).
6. Duw de hakmolen langzaam naar beneden en draai deze dan rechtsom tot het symbool (▼) op de mesbehuizing tegenover het symbool (■) op de rand van de motor staat. De keukenmachine werkt alleen als deze op de juiste wijze op de motor is geplaatst.
7. Houd de blendknop op de motor ingedrukt om de blender te gebruiken.
8. Als de ingrediënten eenmaal zijn verwerkt en de messen niet meer ronddraaien, draait u de hakmolen linksom tot het symbool (▼) tegenover het symbool (■) komt te staan en verwijdert u de beker.

9. Zet de beker rechtop en draai de mesbehuizing linksom om de vergrendeling los te maken. Wees voorzichtig dat u niets morst wanneer u de mesbehuizing uit de kom verwijdert.
10. Draai het snijmes rechtsom en trek dit naar boven om het snijmes uit de mesbehuizing te verwijderen.

## Compacte hakmolen: instructies

Voeding	Bereiding	Verwerkingstijd
peterselie (15 gram)	steeltjes verwijderen	5 seconden blenden
uien, klein/middelgroot (100 - 200 gram)	pell en in vieren snijden	4 - 5 keer pulseren, 5 seconden blenden
sjalotten (175 gram)	pell en	5 - 10 seconden blenden
bosuien (100 gram)	overtollig groen afsnijden en doormidden snijden	10 - 15 seconden blenden
knoflook (2 teentjes - 1 bol)	pell en, teentjes heel laten	5 seconden blenden
chilipepers (1 - 4)	zaden en steel verwijderen	5 - 10 seconden blenden
gember (15 - 50 gram)	pell en	5 seconden blenden
gemengde noten (50 - 200 gram)	–	5 seconden blenden
brood (50 gram, voor broodkruim)	in stukken scheuren	pulseren, dan 15 - 20 seconden blenden
digestives (100 gram)	doormidden breken	5 - 10 seconden blenden

## DE MAALBEKER GEBRUIKEN

De maalbeker mag alleen met de motor en meseenheid van de Breville® Blend Active™ worden gebruikt. Gebruik de maalbeker NIET voor het malen van natte ingrediënten (knoflook, uien, enz.).

1. Voeg de ingrediënten aan de maalbeker toe. Vul de beker tot maximaal de helft.
2. Draai de meseenheid die bij de Breville® Blend Active™ is geleverd, stevig vast op de maalbeker (figuur E).
3. Zet de maalbeker ondersteboven, met de meseenheid naar onderen. Nu kunt u de maalbeker op de motor van de Breville® Blend Active™ aanbrengen en uw ingrediënten op normale wijze bereiden.

## Compacte maalbeker: instructies

Voeding	Verwerkingstijd
gezondheidszaden (30 gram, gemengd): chia-, hennep- en lijnzaad enz.	10 - 15 seconden blenden, bewaren met het deksel gesloten
hele zaadjes (10 - 20 gram): mosterd, komijn enz.	10 - 15 seconden blenden, bewaren met het deksel gesloten
koffiebonen (35 gram)	20 - 30 seconden blenden, in koelkast bewaren met het deksel gesloten
hele noten (35 gram)	10 - 15 seconden blenden, bewaren met het deksel gesloten
hele peperkorrels (20 gram)	15 - 20 seconden blenden, halverwege even pauzeren
hele kaneelstokjes	doormidden breken, 10 - 15 seconden blenden, bewaren met het deksel gesloten

## DE KLOPSCHIJF GEBRUIKEN

De klopschijf mag alleen met de motor van de Breville® Blend Active™ worden gebruikt.

1. Vul de 300 ml fles met de gewenste ingrediënten. De fles mag tot maximaal aan de markering voor 300 ml worden gevuld.
2. Draai de klopschijf goed vast op de fles (figuur F).
3. Zet de fles ondersteboven, met de klopschijf naar onderen. Nu kunt u de klopschijf op de motor van de Breville® Blend Active™ aanbrengen en uw ingrediënten op normale wijze bereiden.

## Klopschijf: instructies

Voeding	Bereiding	Verwerkingstijd
slagroom 150 ml (ook voor melkvrije room)	giet de slagroom in de fles	10 - 20 seconden blenden
melkschuim van magere melk (200 ml)	giet de melk in de fles	15 - 20 seconden blenden

## DE CITRUSPERS GEBRUIKEN

Draai de citruspers goed vast op de fles van 300 ml (figuur G). Draai het fruit om het sap te persen. Verwijder het vruchtvlees uit de citruspers zo vaak als nodig is.

Gebruik vers vruchtensap in smoothies of als smaakmaker in water.

## REINIGEN

**HET SNIJVLAK VAN DE MESSEN IS ZEER SCHERP. WEES UITERST VOORZICHTIG WANNEER U DE MESSEN AANRAAKT OF REINIGT.**

- Alle onderdelen van het pakket hulpstukken zijn geschikt voor de vaatwasmachine, met uitzondering van de mesbehuizing van de keukenmachine (●).
- Om de mesbehuizing te reinigen, vult u de beker van de compacte hakmolen voor de helft met warm water met afwasmiddel. Breng de keukenmachine aan op de motor zoals beschreven in het gedeelte *De compacte keukenmachine gebruiken*. Houd de blendknop op de motor gedurende 10 - 20 seconden ingedrukt. Verwijder overtollig water van de bovenkant van de mesbehuizing en droog de behuizing grondig.
- Hardnekkige voedselresten op het snijmes en de klopschijf kunt u voorzichtig met een afwasborstel verwijderen.

## OPBERGEN

Berg uw accessoires op in de verpakking op een schone, droge plaats. Zorg dat alle accessoires goed droog zijn voordat ze worden opgeborgen en houd ze buiten het bereik van kinderen.

## TURN ON YOUR CREATIVITY™

Het team van Breville® geeft uw culinaire creativiteit een helpend handje en opent de deur naar een wereld van gerechten en dranken zonder grenzen. U hoeft er niet ver voor te reizen: ga gewoon via uw computer, tablet of mobiele telefoon naar onze GRATIS website en laat u inspireren door onze beste tips en recepten. Meld u meteen aan op: [www.turnonyourcreativity.com](http://www.turnonyourcreativity.com)

Turn  your creativity™

## HINTS EN TIPS

- Ingrediënten met een sterk aroma kunnen een geur achterlaten in de kom. Giet 200 ml warm water in de kom van de keukenmachine en voeg hier enkele schijfjes citroen aan toe. Blend het water gedurende 10 seconden, gooi de inhoud van de kom weg en spoel de kom met schoon water om. Berg de keukenmachine op met de kom losjes aangebracht, zodat de lucht kan circuleren.
- U kunt zelfgemaakte soepen blenden met de keukenmachine. Zorg wel dat de soep is afgekoeld voordat u deze gaat blenden. Vul de kom tot maximaal 450 ml.
- Zelfgemaakte babyvoeding kan eenvoudig met de keukenmachine worden gepureerd. Blend het mengsel tot de gewenste fijnheid is bereikt.
- Sommige harde voedingswaren zijn moeilijker te blenden (bijv. wortels, oude kaas, chocolade, rozemarijnblaadjes enz.). U wordt aanbevolen dergelijke voedingswaren eerst in kleine stukken te snijden.

- Sommige voedingswaren zoals wortels kunnen tijdelijke vlekken achterlaten in de kom van de keukenmachine. Verwijder deze vlekken met een mengsel van 2 eetlepels bakpoeder en 1 eetlepel warm water. Breng het mengsel aan op de vlekken en wrijf het met een doek in. Spoel de kom om in warm water met afwasmiddel en droog hem dan af.
- Uien kunt u het beste in vieren snijden en vervolgens gelijkmatig in de kom leggen; door de kom even te schudden, vallen de stukken ui op het mes.
- Bespaar tijd en snij een hele bol knoflook in één keer fijn. U kunt de fijngesneden knoflook tot maximaal een week in een gesloten container in de koelkast bewaren. Pel alle teentjes en blend ze dan tegelijk gedurende een paar seconden.
- Blend hele geschilde teentjes knoflook samen met een handje peterselie, vermeng het resultaat met wat zachte boter en peper en zout naar smaak. Smeer een royale hoeveelheid op ciabatta-broodjes en leg de broodjes in de oven.
- Snelle, makkelijke toetjes: blend verse bessen in de keukenmachine en voeg wat poedersuiker toe; maak crêpes en slagroom met de klopschijf en besprenkel het geheel met wat gemalen noten.

## RECEPTEN VOOR DE KEUKENMACHINE

Alle recepten zijn voor 1 tot 2 personen tenzij anders vermeld.

### Pindakaas

- 150 gram geroosterde pinda's (gezouten pinda's werken goed)

Blend de pinda's 30 seconden in de keukenmachine. Neem de stekker uit het stopcontact, verwijder het deksel en duw de pinda's met een spatel van de zijkant van de kom naar de bodem. Blend het mengsel een verdere 30 seconden. Voor fijnere pindakaas laat u het mengsel een minuut rusten en blend u het vervolgens een verdere 30 seconden.

### Hummus

- 230 gram kikkererwten in blik, afgegoten.
- 3 eetlepels citroensap (gebruik de citruspers)
- 1 teen knoflook, gepeld
- 100 gram tahin
- 1 theelepel gemalen komijn
- 2 eetlepels water
- 2 eetlepels olijfolie
- Peper en zout

Blend alle ingrediënten samen gedurende 15 - 20 seconden in de keukenmachine tot de gewenste dikte.

### Guacamole

- Klein stukje ui (ongeveer 10 gram)
- 1 rijpe avocado, pit verwijderd
- Klein stukje rode chilipeper
- 3 rijpe kerstomaatjes, ongesneden
- Een handje korianderblaadjes
- 1 eetlepels limoensap (gebruik de citruspers)
- ½ eetlepel olijfolie
- Peper en zout

Blend alle ingrediënten samen gedurende 15 - 20 seconden in de keukenmachine tot de gewenste dikte.

### Pesto

- 50 gram geroosterde pijnboompitten
- 30 gram basilicumblaadjes
- 50 gram Parmezaanse kaasvlokken
- 1 teentje knoflook, gepeld
- 150 ml olijfolie
- Peper en zout

Blend alle ingrediënten samen gedurende 20 - 30 seconden in de keukenmachine.

### Tapenade

- 1 teentje knoflook
- Het sap van 1 citroen (gebruik de citruspers)
- 3 eetlepels kappertjes
- 6 ansjovisfilets, afgegoten
- 250 gram zwarte olijven, zonder pit en afgegoten
- 2 - 4 eetlepels olijfolie

Pulseer alle ingrediënten gedurende een paar seconden in de keukenmachine. Blend het mengsel vervolgens gedurende 15 - 20 seconden.

### Thaise groene currypasta

- 2 middelgrote groene chilipepers, ontsaad en steeltjes verwijderd
- Stuk verse gember van ongeveer 10 cm, geschild
- 2 teentjes knoflook, gepeld
- Klein bosje verse korianderblaadjes
- 2 theelepels citroengraspasta
- Geraspte schil en sap van 1 limoen (gebruik de citruspers)
- 1 theelepel gemalen koriander
- 1 theelepel gemalen komijn
- 2 theelepels Thaise vissaus
- 2 eetlepels olijfolie

Blend alle ingrediënten samen gedurende 20 seconden in de keukenmachine.

### Tzatziki

- 1 hele komkommer, geschild en ontzaad, in stukken van 4 cm gesneden
- 4 - 6 muntblaadjes
- 2 teentjes knoflook, gepeld
- Peper en zout
- 1 theelepel citroensap (gebruik de citruspers)
- 250 g natuurlijke yoghurt
- Olijfolie

1. Blend de komkommer, munt en knoflook in de keukenmachine tot ze grof gesneden zijn (of tot de gewenste dikte is bereikt).
2. Leg het mengsel op een schone theedoek, vorm dit met de hand tot een bal en knijp om het overmatige vocht te verwijderen.
3. Voeg dit mengsel nu toe aan een schone kom en breng het op smaak met peper en zout.
4. Voeg het citroensap en de natuurlijk yoghurt hieraan toe en vermeng alle ingrediënten goed.
5. Bewaar de tzatziki in de koelkast. Vóór serveren met olijfolie besprenkelen.

### Sladressings

#### Vinaigrette:

- 1 klein teentje knoflook, gepeld
- 40 ml witte wijnazijn
- 1 theelepel honing
- 1 theelepel Dijon mosterd
- 120 ml olijfolie
- Peper en zout
- 5 gram peterselieblaadjes

#### Citrusdressing:

- 50 ml olijfolie
- 1 eetlepel honing
- stukje gember van 15 gram, geschild
- 10 gram korianderblaadjes
- 5 gram rode chilipeper (optioneel)
- 1 theelepels citroengraspasta
- sap van 2 citroenen

Blend alle ingrediënten samen gedurende 10 - 15 seconden in de keukenmachine.

### Alles-in-één cakemix, voor 6 kleine cakejes

- 50 gram poedersuiker
- 50 gram zachte boter
- ½ theelepel vanille-extract
- 1 ei
- 50 gram zelfrijzend bakmeel

Blend alle ingrediënten samen gedurende 10 - 15 seconden in de keukenmachine. Verdeel het mengsel over de cakevormpjes en bak ze 8 - 10 minuten in een hete oven of tot ze goudbruin en gerezen zijn. Maak ze af met ons recept voor botersuikerglazuur.

### Botersuikerglazuur

- 100 gram zachte boter
- 150 gram poedersuiker
- ¼ theelepel vanille-extract
- 1 eetlepel melk

Blend alle ingrediënten samen gedurende 10 - 15 seconden in de keukenmachine.

## RECEPTEN MET DE KLOPSCHIJF

### Milkshake, voor 1 persoon

- 150 ml gekoelde, magere melk
- 1 bolletje roomijs

Voor een vanille-milkshake: gebruik een bolletje vanille roomijs.

Voor een chocolade-milkshake: gebruik een bolletje chocolade roomijs en voeg hier 1 eetlepel cacao en 1 theelepel chocoladepasta aan toe.

Voeg de ingrediënten toe aan uw 300 ml fles, breng de klopschijf aan en blend gedurende 10 - 15 seconden tot een dik, luchtig mengsel.

### Crêpe-beslag, voor 4 crêpes

- 1 ei
- 115 gram bloem
- Zout
- 280 ml melk

1. Voeg alle ingrediënten toe aan Breville® Blend Active™-fles, breng de klopschijf aan en blend gedurende 10 – 15 seconden.
2. Verwijder de klopschijf en breng de dop op de fles aan. Bewaar de fles in de koelkast totdat u het beslag gaat gebruiken.

## VERVANGINGSONDERDELEN

Voor extra of vervangende onderdelen gaat u naar [www.breville.eu](http://www.breville.eu).

**GARANTIE**

Bewaar uw reçu omdat u dit nodig hebt wanneer u een garantieclaim wilt indienen.

Het product wordt tot 2 jaar na de aanschafdatum gegarandeerd, zoals beschreven in dit document.

In het onwaarschijnlijke geval dat het apparaat tijdens de garantieperiode defect raakt door een ontwerp- of fabricagefout, brengt u het samen met uw reçu en een kopie van deze garantie terug naar de plaats van aanschaf.

Uw rechten en voordelen onder deze garantie staan los van uw wettelijke rechten, waarop deze garantie geen invloed heeft. Alleen JCS (Europe) Products (Europa) Ltd. ("JCS (Europe)") is gerechtigd deze voorwaarden te wijzigen.

JCS (Europe) verplicht zich ertoe binnen de garantieperiode het apparaat of ieder onderdeel van het apparaat dat niet juist werkt, gratis te repareren of vervangen op voorwaarde dat:

- U het probleem onmiddellijk meldt bij de plaats van aankoop of bij JCS (Europe), en dat
- het apparaat niet gewijzigd, beschadigd, onjuist gebruikt, misbruikt of gerepareerd is door een persoon die daartoe niet door JCS (Europe) is gemachtigd.

Defecten veroorzaakt door onjuist gebruik, beschadiging, misbruik, gebruik met een onjuiste netspanning, natuurrampen, gebeurtenissen waarop JCS (Europe) geen invloed heeft, reparatie of wijziging door een persoon die daartoe niet door JCS (Europe) is gemachtigd of het niet naleven van de handleiding, worden niet door deze garantie gedekt. Verder wordt gewone slijtage, met inbegrip van maar niet beperkt tot geringe verkleuring en krassen, niet door deze garantie gedekt.

De rechten onder deze garantie gelden alleen voor de oorspronkelijke aankoper en zijn niet van toepassing op commercieel of gemeenschappelijk gebruik.

Als u bij uw apparaat een landspecifieke garantie hebt ontvangen, raadpleegt u de bepalingen van die landspecifieke garantie in plaats van deze garantie of neemt u voor meer informatie contact op met uw plaatselijke gemachtigde dealer.

Afgedankte elektrische producten mogen niet bij het huishoudelijk afval worden gegooid. Maak indien mogelijk gebruik van recyclemogelijkheden. E-mail ons op [enquiriesEurope@jardencs.com](mailto:enquiriesEurope@jardencs.com) voor meer recycling- en WEEE-informatie

Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited  
5400 Lakeside  
Cheadle Royal Business Park  
Cheadle  
SK8 3GQ  
United Kingdom

**TÄRKEITÄ TURVAOHJEITA**

Lue Breville® Blend Active™ -sekoittimen mukana toimitetut turvallisuusohjeet, kun käytät tätä lisävarustepakkausta.

Fyysisesti tai henkisesti vammaiset, aistivammaiset ja riittävää kokemusta tai tietämystä vailla olevat saavat käyttää laitetta, jos heitä on ohjattu tai opastettu laitteen turvallisessa käytössä ja jos he ymmärtävät sen käyttöön liittyvät riskit. Lapset eivät saa käyttää tätä laitetta. Laitetta ei ole tarkoitettu lasten leikkikaluksi. Pidä laite ja sen virtajohto lasten ulottumattomissa. Kytke laite aina irti pistorasiasta, jos laite on käyttämättä, sekä ennen sen kokoamista, purkamista ja puhdistamista.

Jos laitteen virtajohto vaurioituu, se on turvallisuussyistä vaihdettava valmistajan, valtuutetun huoltoedustajan tai muun pätevän henkilön toimesta.

Sekoittimen terät ovat hyvin terävät. Ole varovainen käsitellessäsi tai puhdistaussasi niitä.

Älä yritä asentaa pelkkää teräosaa moottoriyksikköön.

Älä käytä laitetta yhtäjaksoisesti yli 30 sekuntia. Pidä yhden minuutin tauko 30 sekunnin välein.

Älä upota monitoimikoneen terän koteloa veteen tai muuhun nesteeseen. Älä pese astianpesukoneessa.

Älä käytä tätä lisävarustepakkausta minkään muun laitteen kuin Breville® Blend Active™ -sekoittimen yhteydessä.

## OSAT

- 1 Yleiskoneen kulho
- 2 Hienonnusterä
- 3 Teräkotelo
- 4 Jauhatusmylly
- 5 Kansi (jauhatusmyllylle ja 300 ml:n pullolle)
- 6 Vatkauskiekkio
- 7 Sitruspuserrin
- 8 300 ml:n pullo, jossa uudelleensuljettava urheilukorkki

**Huomaa:** Breville® Blend Active™ -sekoitin EI sisälly tämän tuotteen toimitukseen. Tätä tarvikesarjaa ei voi käyttää VBL097X-sekoittimen kanssa.

## ENNEN ENSIMMÄISTÄ KÄYTTÖKERTAA

Poista Breville® Blend Active™ -lisävarustepakkaus huolellisesti laatikosta. Säilytä pakkaus myöhempää käyttöä varten. Pese kaikki ruoka-aineiden kanssa kosketuksiin joutuvat osat (noudata ohjeita kappaleessa *Puhdistaminen*).

## PIENEN MONITOIMIKONEEN KÄYTTÖOHJE

Pienikokoista yleiskonetta saa käyttää vain Breville® Blend Active™ -moottoriyksiköllä. Sekoittimen terät ovat hyvin terävät. Ole varovainen käsitellessäsi tai puhdistaessasi niitä.

1. Lisää ainesosat yleiskoneen kulhoon. Älä täytä kulhoa liian täyteen (kuva A).
2. Paina hienonnusterä teräkotelon karaan. Käännä terää vastapäivään, kunnes lukituskiekkeet ovat kohdakkain (kuva B).
3. Käännä teräkotelo ylösalaisin. Kohdistat teräkotelon merkki (●) yleiskoneen kulhon merkkiin (○) (kuva C).
4. Pyöritä teräkoteloa myötapäivään, kunnes merkki (●) on kohdakkain kulhon merkkiin (●) nähden ja lukitusmekanismi lokahtaa paikalleen.
5. Käännä yleiskone ylösalaisin, jolloin teräkotelo on alaosassa. Kohdistat teräkotelon merkki (▼) moottoriyksikön reunassa olevaan merkkiin (■) (kuva D).
6. Paina yleiskonetta varovasti alaspäin ja kierrä sitä sitten myötapäivään, kunnes teräkotelon merkki (▼) on kohdakkain moottoriyksikön reunassa olevaan merkkiin (■) nähden. Yleiskone ei toimi, ellei sitä ole kohdistettu oikein moottoriyksikköön nähden.
7. Käytä konetta painamalla moottoriyksikössä olevaa sekoituspainiketta ja pitämällä sitä painettuna.
8. Kun olet lopettanut ainesosien käsittelyn ja terät eivät enää pyöri, kierrä yleiskonetta vastapäivään, kunnes merkki (▼) on kohdakkain merkkiin (■) nähden ja irrota.
9. Käännä yleiskoneen oikea puoli ylös ja vapauta sitten lukitusmekanismi kiertämällä teräkoteloa vastapäivään. Ole varovainen irrottaessasi teräkoteloa läikkymisen välttämiseksi.

10. Irrota hienonnusterä teräkotelosta kääntämällä sitä myötapäivään lukituksen avaamiseksi ja vetämällä sitä ylöspäin.

## Pienikokoisen yleiskoneen ohjeet

Elintarvike	Valmistus	Käsittelyaika
persilja (15 g)	poista varret	sekoita 5 sekuntia
sipulit, pienet ja keskikokoiset (100–200 g)	kuori ja pilko neljään osaan	käytä pulssitoimintaa 4–5 kertaa, sekoita 5 sekuntia
ryväsipulit (175 g)	kuori, jätä kokonaisiksi	sekoita 5–10 sekuntia
salottisipulit (100 g)	poista vihreät osat ja puolita	sekoita 10–15 sekuntia
valkosipuli (2 kynttä – 1 kokonainen)	kuori, jätä kynnet kokonaisiksi	sekoita 5 sekuntia
chilippurit (1–4)	poista siemenet ja varsi	sekoita 5–10 sekuntia
inkivääri (15–50 g)	kuori, jätä kokonaisiksi	sekoita 5 sekuntia
pähkinäsekoitus (50–200 g)	jätä kokonaisiksi	sekoita 5 sekuntia
leipä (50 g, korpujauhoiksi)	revi osiin	käytä pulssitoimintaa, sekoita sitten 15–20 sekuntia
kokojyväkeksit (100 g)	puolita	sekoita 5–10 sekuntia

## JAUHATUSMYLLYN KÄYTTÖOHJE

Rouhinta saa käyttää vain Breville® Blend Active™ -moottoriyksikön ja teräosan kanssa.

### ÄLÄ KÄYTÄ ROUHINTA NESTETTÄ SISÄLTÄVIEN AINESTEN (VALKOSIPULI, SIPULIT JNE.) JAUHAMISEEN.

1. Lisää ainesosat rouhimen purkkiin. Älä täytä purkkia puolivälin yli.
2. Kierrä Breville® Blend Active™ -sekoittimen teräosa astian päälle ja kiristä tiukasti (kuva E).
3. Käännä jauhatusmylly ylösalaisin niin, että teräosa on sen pohjalla. Voit nyt liittää jauhatusmyllyn Breville® Blend Active™ -moottoriyksikköön ja käsitellä ruoka-aineet normaalisti.

## Rouhimen ohjeet

Elintarvike	Käsittelyaika
terveelliset siemenet (30 g:n sekoitus): chia, hamppu, pellava jne.	sekoita 10–15 sekuntia, säilytä kannen alla
kokonaiset siemenet (10–20 g): sinappi, kumina jne.	sekoita 10–15 sekuntia, säilytä kannen alla
kahvipavut (35 g)	sekoita 20–30 sekuntia käyttötarkoituksen mukaisesti, säilytä kylmässä kannen alla
kokonaiset pähkinät (35 g)	sekoita 10–15 sekuntia, säilytä kannen alla
kokonaiset pippurit (20 g)	sekoita 15–20 sekuntia, pidä puolessa välissä tauko sisällön tasautumiseksi
kokonaiset kanelitangot	puolita, sekoita 10–15 sekuntia, säilytä kannen alla

## VATKAUSTERÄN KÄYTTÖOHJE

Vatkauskiekkoo saa käyttää vain Breville® Blend Active™ -moottoriyksikköön.

1. Lisää ainekset mukana toimitettuun 300 ml:n pulloon. Älä täytä pulloa 300 ml:n merkin yli.
2. Kierrä vatkauskiekkoo pulloon ja kiristä tiukka (kuva F).
3. Käännä pullo ylösalaisin niin, että vatkausterä on sen pohjalla. Voit nyt liittää vatkausterän Breville® Blend Active™ -moottoriyksikköön ja käsitellä ruoka-aineet normaalisti.

## Vatkauskiekkoon ohjeet

Elintarvike	Valmistus	Käsittelyaika
kuohukerma, 150 ml (myös maidoton kerma)	lisää kerma 300 ml:n pulloon	sekoita 10–20 sekuntia
rasvaton maitovaahdot (200 ml)	lisää maito 300 ml:n pulloon	sekoita 15–20 sekuntia

## SITRUSPUSERTIMEN KÄYTTÖOHJE

Kierrä sitruspuserrin 300 ml:n pulloon ja kiristä tiukka (kuva G). Kierrä hedelmää mehun puristamiseksi. Poista hedelmän valkea aines pusertimista tarpeen mukaan.

Voit käyttää puristamaasi mehua smoothieissa tai veden mausteena.

## PUHDISTAMINEN

**SEKOITTIMEN TERÄT OVAT HYVIN TERÄVÄT. OLE VAROVAINEN KÄSITELLESSÄSI TAI PUHDISTAESSASI NIITÄ.**

- Kaikki lisävarustesarjan osat ovat konepesun kestäviä, lukuun ottamatta monitoimikoneen terän koteloa (9).

- Teräkotelo puhdistetaan täyttämällä yleiskoneen kulho puoleen väliin lämpimällä saippuavedellä ja kiinnittämällä sitten hienonusterä ja teräkotelo kulhoon. Liitä monitoimikone moottoriyksikköön *Pienen monitoimikoneen käyttöohje* -osion ohjeiden mukaisesti. Paina moottoriyksikköä olevaa sekoituspainiketta 10–20 sekunnin ajan. Poista teräkotelon yläpinnalta liika vesi pyyhkimällä ja kuivaa huolellisesti.
- Poista pinttyneet ruokajäämät hienonusterästä ja vatkausterästä varovasti pesuharjalla.

## SÄILYTYS

Säilytä lisävarustepakkausta omassa pakkauksessaan tai puhtaassa ja kuivassa paikassa. Varmista ennen säilytystä, että kaikki osat ovat täysin kuivat, ja pidä ne poissa lasten ulottuvilta.

## TURN ON YOUR CREATIVITY™

Breville®-ammattilaisten avulla pääset käyttämään luovuuttasi ja nauttimaan uusien ruokien ja juomien rajattomista mahdollisuuksista. Apu on aina lähellä: maksuton verkkosivustomme sisältää huippuvinkkejä ja mielikuvitusta inspiroivia reseptejä, jotka ovat saatavilla tietokoneiden, kosketustietokoneiden ja mobiililaitteiden käyttäjille. Liity mukaan osoitteessa:

[www.turnonyourcreativity.com](http://www.turnonyourcreativity.com)

Turn  your creativity™

## OHJEITA JA VINKKEJÄ

- Voit huomata osissa ruoan hajua, kun olet käsitellyt voimakkaalta tuoksuvia ainesosia. Kaada yleiskoneen kulhoon 200 ml lämmintä vettä ja muutama sitruunasivu. Sekoita 10 sekunnin ajan, kaada sisältö pois ja huuhtele puhtaalla vedellä. Kuivaa ja aseta säilytykseen kulho osittain auki, jotta ilma pääsee kiertämään.
- Voit sekoittaa yleiskoneella itse tekemiäsi keittoja. Varmista, että keitto on jäähtynyt ennen sekoittamista, äläkä ylitä 450 ml:n tilavuutta.
- Itse tehtyjen vauvanruokien soseuttaminen yleiskoneella on helppoa. Sekoita ruoka haluamaasi sakeuteen.
- Jotkin kovat ruoat ovat hankalia sekoittaa (porkkanat, kovat juustot, suklaa, rosmariinin lehdet jne.). Suosittelemme pilkkomaan nämä ruoat pieniksi paloiksi ennen sekoittamista.
- Jotkut elintarvikkeet, kuten porkkana, voivat tilapäisesti värjätä monitoimikoneen kulhon. Poista tahrat seoksella, jossa on kaksi ruokalusikallista leivin jauhetta ja yksi ruokalusikallinen lämmintä vettä. Levitä seos tahroihin ja hankaa liinalla. Huuhtelee lämpimällä saippuavedellä ja kuivaa.
- Sipuleita käsiteltäessä parhaat tulokset saadaan sijoittamalla sipulineljännekset tasaisesti yleiskoneen kulhoon. Kevyesti ravistamalla voidaan varmistaa, että ne putoavat terälle.



- Ajan säästämiseksi voit käsitellä kokonaisen valkosipulin kerralla. Voit säilyttää seosta jääkaapissa enintään viikon suljetussa astiassa. Kuori jokainen kynsi ja käsittele niitä yhdessä muutaman sekunnin ajan.
- Kokeile sekoittaa kokonaisia kuorittuja valkosipulinkynsiä ja hyppysellinen persiljaa ja soseuttaa niitä palaseen huoneenlämpöistä voita ja mausteita. Levitä reilusti ciabatta-leivälle ennen paistamista.
- Nopeita ja helppoja jälkiruokaideoita: sekoita tuoreita marjoja yleiskoneessa ja lisää hieman tomusokeria antamaan makeutta. Tee ohukaisia ja kermavaahtoa vatkauskiekkolla ja sirottele päälle pilkottuja pähkinöitä.

## RESEPTIÄ MONITOIMIKONEELLE

Kaikki reseptit ovat 1–2 henkilöä varten, ellei muuta ole ilmoitettu.

### Maapähkinävo

- 150 g paahdettuja maapähkinöitä (suolatut maapähkinät toimivat hyvin)

Laita pähkinät monitoimikoneeseen ja sekoita 30 sekuntia. Irrota virtajohto pistorasiasta, poista kansi ja kaavi kulhon reunat. Sekoita vielä 30 sekuntia. Saat maapähkinävoista pehmeämpää antamalla sen seistä yhden minuutin ajan ja sekoittamalla sen jälkeen vielä 30 sekuntia.

### Hummus

- 230 g säilöttyjä kikerheitä huuhdeltuina ja kuivattuina
- 3 rkl sitruunamehua (sitruspusertimella)
- 1 kokonainen valkosipulinkynsi kuorittuna
- 100 g tahinia
- 1 tl jauhettua kuminaa
- 2 rkl vettä
- 2 rkl oliiviöljyä
- Suolaa ja pippuria

Lisää kaikki ainesosat yleiskoneeseen ja sekoita 15–20 sekunnin ajan, kunnes sakeus on haluttu.

### Guacamole

- Pieni sipulipala (noin 10 g)
- 1 kypsä avokado kivi ja nahka poistettuna
- Pieni pala punaista chiliä
- 3 kypsää kirsikkatomaattia kokonaisina
- Kourallinen korianterinlehtiä
- 1 rkl limettimehua (sitruspusertimella)
- 0,5 rkl oliiviöljyä
- Suolaa ja pippuria

Lisää kaikki ainesosat yleiskoneeseen ja sekoita 15–20 sekunnin ajan, kunnes sakeus on haluttu.

### Pesto

- 50 g paahdettuja pinjansiemeniä
- 30 g basilikanlehtiä
- 50 g parmesaanilastuja
- 1 kuorittu valkosipulinkynsi
- 150 ml oliiviöljyä
- Suolaa ja pippuria

Lisää kaikki ainesosat yleiskoneeseen ja sekoita 20–30 sekunnin ajan.

### Oliivitauna

- 1 valkosipulinkynsi
- 1 sitruuna, vain mehu (sitruspusertimella)
- 3 rkl kaprista, neste valutettuna pois
- 6 anjovisfileettä, neste valutettuna pois
- 250 g mustia oliiveja, kivet poistettuina ja neste valutettuna pois
- 2–4 rkl oliiviöljyä

Lisää kaikki ainesosat yleiskoneeseen ja sekoita ne käyttämällä pulssitoimintoa muutaman sekunnin ajan. Sekoita 15–20 sekuntia.

### Vihreä thaitauna

- 2 keskikokoista vihreää chiliä, siemenet ja varret poistettuina
- Peukalon kokoinen pala tuoretta inkivääriä kuorittuna ja kokonaisena
- 2 valkosipulin kynttä kuorittuna ja kokonaisena
- Pieni nippu tuoreita korianterinlehtiä
- 2 tl sitruunaheinätahnaa
- 1 limetti, raastettu kuori ja mehu (sitruspusertimella)
- 1 tl jauhettua korianteria
- 1 tl jauhettua kuminaa
- 2 tl thaimaalaista kalakastiketta
- 2 rkl oliiviöljyä

Lisää kaikki ainesosat yleiskoneeseen ja sekoita 20 sekunnin ajan.

### Tzatziki

- 1 kokonainen kurkku, kuorittuna ja siemenet poistettuna, 4 cm pitkiin paloihin leikattuna
- 4–6 mintunlehtiä
- 2 valkosipulinkynttä kuorittuna ja kokonaisena
- Suolaa ja pippuria
- 1 rkl sitruunamehua (sitruspusertimella)
- 250 g maustamatonta luonnonjogurttia
- Oliiviöljyä

1. Lisää kurkku, minttu ja valkosipuli yleiskoneeseen ja sekoita, kunnes ne ovat karkeina paloina tai kunnes sakeus on haluttu.
2. Aseta sisältö puhtaalle astiapyyhkeelle, kokoa kurkun ympärille pallo ja purista liika neste pois.
3. Aseta puhtaaseen kulhoon ja mausta suolalla ja pippurilla.
4. Lisää sitruunamehu ja maustamatonta jogurttia ja sekoita ne hyvin.
5. Säilytä viileässä käyttöohetkeen saakka. Tarjoile maustettuna lorauksella oliiviöljyä.

## Salaatinkastikkeet

Ranskalainen salaatinkastike: Sitruskastike:

- Pieni valkosipulinkynsi kuorittuna
- 40 ml valkoviinietikkaa
- 1 tl hunajaa
- 1 tl dijonsinappia
- 120 ml oliiviöljyä
- Suolaa ja pippuria
- 5 g persiljanlehtiä
- 50 ml oliiviöljyä
- 1 rkl hunajaa
- 15 g:n pala inkivääriä kuorittuna
- 10 g korianterinlehtiä
- 5 g punaista chiliä (valinnainen)
- 1 tl sitruunahienätahnaa
- 2 sitruunan mehu

Lisää kaikki ainesosat yleiskoneeseen ja sekoita 10–15 sekunnin ajan.

## Kakkuseos kuutta kuppikakkua varten

- 50 g hienosokeria
- 50 g huoneenlämpöistä voita
- 0,5 tl vaniljauutetta
- 1 kananmuna
- 50 g vehnäjuhoja ja 0,5 tl leivinjauhetta

Lisää kaikki ainesosat yleiskoneeseen ja sekoita 10–15 sekunnin ajan. Lusikoi seos kakkumuotteihin ja paista kuumassa uunissa 8–10 minuutin ajan tai kunnes kakut ovat kohonneet ja kullannruskeat. Lisää päälle voikuorrutusta reseptimme mukaan.

## Voikuorrutus

- 100 g huoneenlämpöistä voita
- 150 g tomosokeria
- 0,25 tl vaniljauutetta
- 1 rkl maitoa

Lisää kaikki ainesosat yleiskoneeseen ja sekoita 10–15 sekunnin ajan.

## RESEPTIÄ VATKAUSTERÄLLE

### Pirtelö 1 hengelle

- 150 ml kylmää rasvatonta maitoa
- 1 pallo jäätelöä

Jos haluat vaniljapirtelön, käytä vaniljajäätelöä.

Jos haluat suklaapirtelön, käytä suklaajäätelöä ja lisää 1 rkl kaakaojauhetta ja 1 tl suklaalevitettä.

Lisää ainesosat 300 ml:n pulloon, kiinnitä vatkauskiekkko ja sekoita noin 10–15 sekunnin ajan, kunnes pirtelö on sakeaa ja vaahtoista.

### Ohukaistaikina neljää ohukaista varten

- 1 kananmuna
- 115 g jauhoa
- Suolaa
- 280 ml maitoa

1. Lisää kaikki ainesosat Breville® Blend Active™ -pulloon, kiinnitä vatkauskiekkko ja sekoita noin 10–15 sekunnin ajan.
2. Irrota vatkauskiekkko ja kierrä kansi pulloon. Säilytä viileässä käyttöhetken saakka.

## VARAOSAT

Jos tarvitset lisä- tai varaosia, käy osoitteessa [www.breville.eu](http://www.breville.eu).

## TAKUU

Säilytä kuitti, koska tarvitset sitä mahdollisia takuuvaateita varten.

Tuotteella on 2 vuoden takuu. Takuuajan lasketaan alkavan ostopäivästä.

Jos laite ei tämän takuuajan jälkeen enää toimi suunnittelu- tai valmistusvirheen johdosta, palauta se ostopaikkaan kuitenkin ja takuutodistuksen kopion kanssa.

Tämän takuun myöntämät oikeudet ja edut myönnetään lakisäätösten oikeuksiesi lisäksi, eikä takuu vaikuta kyseisiin lakisäätöisiin oikeuksiin. Vain Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited ("JCS (Europe)") -yrietyksellä on oikeus muuttaa näitä takuuehtoja.

JCS (Europe) sitoutuu määritettynä takuuajanjaksona korjaamaan tai vaihtamaan uuteen laitteeseen veloituksetta minkä tahansa viallisen laitteen osan seuraavien ehtojen täytyessä:

- Ostopaikalle tai JCS (Europe)lle ilmoitetaan ongelmasta heti; ja
- Laitetta ei ole muutettu mitenkään tai kohdeltu kaltoin tai vahingoitettu eikä sen korjaukseen tai muutostoihin ole osallistunut muita kuin JCS (Europe)in valtuuttamia henkilöitä.

Takuu ei kata virheellisestä käytöstä, vahingoittumisesta, laitteen kohtelemisesta väärin, laitteen väärällä jännitteellä käyttämisestä, luonnonmullistuksista, muista asioista, joihin JCS (Europe)illa ei ole vaikutusvaltaa, muun kuin JCS (Europe)in valtuuttaman henkilön tekemistä korjaus- tai muutostöistä tai ohjeiden noudattamatta jättämisestä aiheutuvia ongelmia. Lisäksi takuu ei kata tavallista kulumista, muun muassa pieniä värin muutoksia tai naarmuja.

Tässä takuussa myönnetty oikeudet koskevat vain alkuperäistä ostajaa eivätkä ne ulotu kaupalliseen tai yhteisölliseen käyttöön.

Jos laitteella on maakohtainen takuu, käytä kyseisen takuun ehtoja tämän takuun sijasta tai pyydä lisätietoja paikalliselta valtuutetulta jälleenmyyjältä.

Käytöstä poistettavia elektroniikkalaitteita ei saa hävittää kotitalousjätteen mukana. Kierrätä mahdollisuuksien mukaan. Kirjoittamalla sähköpostiosoitteeseemme [enquiriesEurope@jardencs.com](mailto:enquiriesEurope@jardencs.com) saat lisätietoja kierrätyksestä ja elektroniikkalaiteromusta.

Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited  
5400 Lakeside  
Cheadle Royal Business Park  
Cheadle  
SK8 3GQ  
United Kingdom



## VIKTIGA SÄKERHETSANVISNINGAR

Läs säkerhetsinstruktionerna som medföljde

Breville® Blend Active™ mixer när du använder det här tillbehörspaketet.

Denna apparat kan användas av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental kapacitet eller brist på erfarenhet och kunskap om de har fått handledning eller anvisningar om hur apparaten används på ett säkert sätt och förstår riskerna som är involverade. Barn får inte använda denna apparat. Barn får inte leka med denna apparat. Förvara apparaten och dess sladd utom räckhåll för barn.

Koppla alltid bort apparaten från eluttaget om den lämnas utan uppsikt och innan den monteras, tas isär eller rengörs.

Om nätsladden skadas måste den bytas ut av tillverkaren, dennes serviceombud eller en person med liknande kvalifikationer för att undvika risker.

Knivarna har mycket vassa kanter. Var försiktig när du hanterar eller rengör dem.

Försök aldrig att placera knivbladet direkt på själva motorenheten.

Använd apparaten i högst 30 sekunder i taget och låt den sedan vila i en minut.

Sänk inte ned matberedarens knivhölje i vatten eller andra vätskor. Diska inte i diskmaskin.

Använd inte detta tillbehörspaket med någon annan apparat än Breville® Blend Active™ mixer.

## DELAR

- 1 Matberedarskål
- 2 Hackkniv
- 3 Knivhölje
- 4 Kvarn
- 5 Lock (för kvarnen och 300 ml flaskan)
- 6 Vispskiva
- 7 Citruspress
- 8 300 ml flaska med återförslutningsbar sportkork

Obs! Breville® Blend Active™ mixer levereras INTE med denna produkt. Tillbehörspaketet kan inte användas med mixern VBL097X.

## INNAN FÖRSTA ANVÄNDNINGEN

Ta försiktigt upp Breville® Blend Active™ tillbehörspaket ur lådan. Spara förpackningen för framtida användning.

Diska alla delar som kommer att komma i kontakt med livsmedel (följ anvisningarna under *Rengöring*).

## ANVÄNDA DEN KOMPAKTA MATBEREDAREN

Den kompakta matberedaren får endast användas med Breville® Blend Active™ motordel. Knivarna har mycket vassa kanter. Var försiktig när du hanterar eller rengör dem.

1. Tillsätt ingredienserna i matberedarskålen. Överfyll inte skålen (bild A).
2. Tryck fast hackkniven på bladhöljets axeltapp. Vrid knivbladet moturs tills låsflikarna är i linje (bild B).
3. Vänd knivhöljet upp och ned. Rikta in symbolen (●) på knivhöljet med symbolen (○) på matberedarskålen (bild C).
4. Vrid knivhöljet medurs till dess att symbolen (●) är i linje med symbolen (●) på skålen och låsmekanismen klickar på plats.
5. Vänd matberedaren upp och ned så att knivhöljet är nederst. Rikta in symbolen (▼) på knivhöljet med symbolen (■) på motordelens kant (bild D).
6. Tryck försiktigt matberedaren nedåt och vrid den medurs tills symbolen (▼) på knivhöljet är i linje med symbolen (■) på motordelens kant. Matberedaren fungerar inte om den inte är korrekt placerad på motordelen.
7. Kör matberedaren genom att hålla in mixerknappen på motordelen.
8. När du är klar med att bearbeta ingredienserna och knivbladen har slutat att rotera, vrid moturs tills dess att matberedarens symbol (▼) är i linje med symbolen (■) symbol och ta bort.
9. Vänd på matberedaren igen och vrid knivhöljet moturs för att frigöra låsmekanismen. Var försiktig när du tar bort knivhöljet från skålen för att undvika spill.
10. Ta bort hackkniven från knivhöljet genom att vrida medurs för att låsa upp, och dra uppåt.

## Riktlinjer för kompakt matberedare

Livsmedel	Förberedelse	Bearbetningstid
persilja (15 g)	ta bort stjälkarna	mixa 5 sekunder
lök, små till medelstora (100–200 g)	skala och dela i fyra delar	pulsa 4–5 gånger, mixa 5 sekunder
schalottenlök (175 g)	skala, lämna hela	mixa 5–10 sekunder
salladslök (100 g)	ta bort överskott av grönt och halvera	mixa 10–15 sekunder

Livsmedel	Förberedelse	Bearbetningstid
vittlök (2 klyftor – 1 hel vittlök)	skala, låt klyftorna vara hela	mixa 5 sekunder
chili (1–4)	ta bort frön och stjälk	mixa 5–10 sekunder
ingefära (15–50 g)	skala, lämna hela	mixa 5 sekunder
blandade nötter (50–200 g)	lämna hela	mixa 5 sekunder
bröd (50 g, för ströbröd)	riv i bitar	pulsa, mixa sedan 15–20 sekunder
söta kex/kakor (100g)	dela på mitten	mixa 5–10 sekunder

## ANVÄNDA KVARNEN

Kvarnen får endast användas med Breville® Blend Active™ motordel och knivenhet.

### ANVÄND INTE KVARNEN TILL ATT MALA VÅTA LIVSMEDEL (LÖK, VITLÖK OSV.).

- Häll ingredienserna i kvarnens burk. Fyll inte burken mer än till hälften.
- Skruva fast knivbladen som medföljer Breville® Blend Active™ på bågaren och dra åt ordentligt (bild E).
- Vänd kvarnen upp och ner så att knivbladen sitter i botten. Du kan nu sätta fast kvarnen på motorenheten på Breville® Blend Active™ och bereda dina ingredienser på vanligt sätt.

### Riktlinjer för kvarn

Livsmedel	Bearbetningstid
hälsifrön (30 g blandning): chia, hampa, lin, etc.	mixa 10–15 sekunder, förvaras med locket på
hela frön (10–20 g): senap, spiskummin, etc.	mixa 10–15 sekunder, förvaras med locket på
kaffebönor (35 g)	mixa 20–30 sekunder beroende på användning, förvara i kylskåp med locket på
hela nötter (35 g)	mixa 10–15 sekunder, förvaras med locket på
hela pepparkorn (20 g)	mixa 15–20 sekunder, pausa halvvägs så att innehållet hinner sjunka ned
hela kanelstänger	dela på mitten, mixa 10–15 sekunder, förvaras med locket på

## ANVÄNDA VISPSKIVAN

Vispskivan får endast användas med Breville® Blend Active™ motordel.

- Häll i ingredienserna i den tillhörande 300 ml-flaskan. Fyll inte flaskan ovanför markeringen 300 ml.
- Skruva fast vispskivan på flaskan och dra åt ordentligt (bild F).
- Vänd flaskan upp och ned så att vispskivan sitter i botten. Du kan nu sätta fast vispskivan på motorenheten på Breville® Blend Active™ och bereda dina ingredienser på vanligt sätt.

### Riktlinjer för vispskiva

Livsmedel	Förberedelse	Bearbetningstid
vispgräddes 150 ml (även för mjölkfri gräddes)	tillsatt gräddes till 300 ml-flaskan	mixa 10–20 sekunder
lättmjölksskum (200 ml)	tillsatt mjölk till 300 ml-flaskan	mixa 15–20 sekunder

## ANVÄNDA CITRUSPRESSEN

Skruva fast citruspressen på 300 ml-flaskan och dra åt ordentligt (bild G). Vrid på frukten för att pressa ut juicen. Ta bort kärnorna från pressen så ofta som behövs.

Du kan använda färskpressad juice i smoothies eller som smaksättare i vatten.

## RENGÖRING

### KNIVARNA HAR MYCKET VASSA KANTER. VAR FÖRSIKTIG NÄR DU HANTERAR ELLER RENGÖR DEM.

- Alla komponenter i tillbehörspaketet tål att diskas i diskmaskin, med undantag för matberedarens knivhölje (🔪).
- Rengör knivhöljet genom att fylla matberedarskålen med varmt vatten och diskmedel, och sedan sätta hackkniven och knivhöljet på skålen. Sätt matberedaren på motorenheten enligt beskrivningen i avsnittet *Använda den kompakta matberedaren*. Håll in mixerknappen på motordelen i 10–20 sekunder. Torka av överdelen av knivhöljet för att ta bort överflödigt vatten och torka sedan noga.
- Använd en rengöringsborste för att ta bort envisa matrester på hackbladet och vispskivan.

## FÖRVARING

Förvara tillbehörspaketet i förpackningen eller på ett rent och torrt ställe. Se till att alla delar är helt torra innan du förvarar dem (utom räckhåll för barn).

## TURN ON YOUR CREATIVITY™

Låt Breville®-teamet ta dig med in i en kreativ värld av mat och dryck utan gränser. Du behöver inte resa långt – bara till datorn, surfplattan eller mobilen – där du kan upptäcka vår kostnadsfria webbplats som innehåller fantastiska och inspirerande tips och recept. Gå med idag på: [www.turnonyourcreativity.com](http://www.turnonyourcreativity.com)

Turn **on** your creativity™

## TIPS OCH TRICK

- När ingredienser med stark doft har använts kan det hända att delarna luktar även efter disk. Häll 200 ml varmt vatten och ett par citronskivor i matberedarskålen. Mixa i 10 sekunder, slå sedan bort vattnet och skölj med rent vatten. Torka och förvara med skålen löst monterad så att luft kan cirkulera.
- Du kan använda din matberedare för att mixa hemlagad soppa. Kontrollera att soppan har svalnat innan du mixar och ha inte mer i än den övre gränsen på 450 ml.
- Det är enkelt att mixa hemgjord barmat till puré i en matberedare. Du behöver bara mixa till önskad konsistens.
- En del hård mat är svårt att mixa (morötter, hårdost, choklad, rosmarin, etc.). Vi rekommenderar att du hackar dessa livsmedel i mindre bitar innan du mixar.
- Vissa livsmedel, till exempel morötter, kan tillfälligt misstfärga matberedarens skål. Ta bort fläckar med hjälp av en blandning av 2 msk bakpulver och 1 msk varmt vatten. Lägg blandningen över fläckarna och gnugga med en trasa. Skölj med varmt vatten och diskmedel och torka av skålen.
- Bästa sättet att hacka/mixa lök är att först skära löken i fyra klyftor och fördela dem jämnt i matberedarskålen. Skaka försiktigt så att de faller ned på kniven.
- Spara tid genom att köra en hel vitlök på en gång! Resultatet kan enkelt förvaras i upp till en vecka i en försluten behållare i kylan. Skala bara varje klyfta och kör alla tillsammans i några sekunder.
- Testa att mixa hela skalade vitlöksklyftor tillsammans med en handfull persilja och blanda med mjukt smör och lite salt och peppar. Bred vitlökssmöret på ciabatta-bröd och baka i ugnen.
- Snabb och enkel dessert får du genom att mixa lite färska bär i matberedare med lite florsocker som sötning. Gör crêpes och vispa gräddme med vispskivan. Fyll crêpsen med bärmos och gräddme och toppa med hackade nötter.

## RECEPT FÖR MATBEREDAREN

Alla recept är tänkta för 1–2 personer där inget annat anges.

### Jordnötssmör

- 150 g rostade jordnötter (salta jordnötter går bra)

Lägg nötterna i matberedaren och mixa i 30 sekunder. Dra ut sladden, ta av locket och skrapa ned blandningen. Mixa i ytterligare 30 sekunder. Om du vill ha ett slätare jordnötssmör låter du blandningen ligga kvar i en minut och mixar sedan i ytterligare 30 sekunder.

### Hummus

- 230 g kikärter i burk, sköljda och avrunna
- 3 msk citronsaft (med citruspressen)
- 1 hel skalad vitlöksklyfta
- 100 g tahini
- 1 tsk mald spiskummin
- 2 msk vatten
- 2 msk olivolja
- Salt och peppar

Lägg alla ingredienser i matberedaren och mixa i 15–20 sekunder, till önskad konsistens.

### Guacamole

- En liten bit lök (ca 10 g)
- 1 mogen avokado, urkärnad och utan skal
- En liten bit röd chili
- 3 hela mogna körsbärstomater
- Några korianderblad
- 1 msk limejuice (med citruspressen)
- ½ msk olivolja
- Salt och peppar

Lägg alla ingredienser i matberedaren och mixa i 15–20 sekunder, till önskad konsistens.

### Pesto

- 50 g rostade pinjenötter
- 30 g basilikablåd
- 50 g riven parmesan
- 1 skalad vitlöksklyfta
- 150 ml olivolja
- Salt och peppar

Lägg alla ingredienser i matberedaren och mixa i 20–30 sekunder.

### Tapenade

- 1 vitlöksklyfta
- 1 citron, endast saften (med citruspressen)
- 3 msk kapis, avrunna
- 6 ansjovisfiléer, avrunna
- 250 g urkärnade svarta oliver, avrunna
- 2–4 msk olivolja

Lägg alla ingredienser i matberedaren och pulsa under några sekunder för att blanda samman. Mixa i 15–20 sekunder.

### Grön thaipasta

- 2 medelstora gröna chili, urkärnade och stjälkarna borttagna
- Färsk skalad ingefära, ungefär stor som en tumme
- 2 hela skalade vitlöksklyftor
- Ett litet knippe färska korianderblad
- 2 tsk citrongräspasta
- 1 lime, rivet skal och saft (med citruspressen)
- 1 tsk mald koriander
- 1 tsk mald spiskummin
- 2 tsk thailändsk fisksås
- 2 msk olivolja

Lägg alla ingredienser i matberedaren och mixa i 20 sekunder.

### Tzatziki

- 1 hel skalad och urkärnad gurka skuren i bitar på 4 cm
  - 4–6 myntablad
  - 2 skalade, krossade vitlöksklyftor
  - Salt och peppar
  - 1 tsk citronsaft (med citruspressen)
  - 250 g naturell yoghurt
  - Olivolja
1. Lägg gurka, mynta och vitlök i matberedaren och mixa tills allt är grovhackat eller till önskad konsistens.
  2. Lägg innehållet på en ren handduk. Forma handduken till en boll runt gurkan och tryck för att få bort överflödigt vätska.
  3. Lägg i en ren skål och smaka av med salt och peppar.
  4. Tillsätt citronsaft och naturell yoghurt och rör om ordentligt.
  5. Förvaras kallt tills serveringsdags. Ringla över lite olivolja, servera.

### Salladsdressing

Vinärgrett:

- En liten, skalad vitlöksklyfta
- 40 ml vitvinsvinäger
- 1 tsk honung
- 1 tsk dijonsenap
- 120 ml olivolja
- Salt och peppar
- 5 g persiljeblad

Citrusdressing:

- 50 ml olivolja
- 1 msk honung
- 15 g skalad ingefära
- 10 g korianderblad
- 5 g röd chili (tillval)
- 1 tsk citrongräspasta
- saften från 2 citroner

Lägg alla ingredienser i matberedaren och mixa i 10–15 sekunder.

### Allt-i-ett kakmix – räcker till 6 st. minimuffins

- 50 g strösocker
- 50 g mjukt smör
- ½ tsk vaniljextrakt
- 1 ägg
- 50 g vetemjöl och ½ tsk bakpulver

Lägg alla ingredienser i matberedaren och mixa i 10–15 sekunder. Skeda upp smeten i formarna och baka i varm ugn i 8–10 minuter eller tills de blivit gyllenbruna. Toppa med vår version av smörkrämglasyr.

### Smörkrämglasyr

- 100 g mjukt smör
- 150 g florsocker
- ¼ tsk vaniljextrakt
- 1 msk mjölk

Lägg alla ingredienser i matberedaren och mixa i 10–15 sekunder.

## RECEPT FÖR VISPSKIVAN

### Milkshake - 1 portion

- 150 ml kall lättmjölk
- 1 kula glass

För vaniljshake: lägg i en kula vaniljglass.

För chokladshake: lägg i en kula chokladglass, 1 msk kakao och 1 tsk chokladkräm.

Lägg ingredienserna i 300 ml-flaskan, sätt fast vispskivan och mixa i ca 10–15 sekunder tills blandningen blir tjock och skummig.

### Crêpesmet - räcker till 4 crêpes

- 1 ägg
- 115 g vetemjöl
- Salt
- 280 ml mjölk

1. Lägg alla ingredienserna i Breville® Blend Active™ flaska, sätt fast vispskivan och mixa i ca 10–15 sekunder.
2. Ta bort vispskivan och skruva på locket på flaskan. Förvara i kylen.

## UTBYTESDELAR

För ytterligare delar eller reservdelar, besök [www.breville.eu](http://www.breville.eu).

**GARANTI**

Spara ditt kvitto, vilket krävs vid reklamation under garantitiden. Den här produkten garanteras i 2 år efter ditt inköp enligt beskrivningen i det här dokumentet.

Om det osannolika skulle inträffa under garantiperioden, att apparaten slutar fungera på grund av konstruktions- eller tillverkningsfel, ska du ta den med till inköpsplatsen tillsammans med kvittot och en kopia av garantin.

Rättigheter och förmåner i den här garantin gäller utöver dina lagstiftade rättigheter, som inte påverkas av garantin. Endast Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited ("JCS (Europe)") har rätt att ändra villkoren.

JCS (Europe) åtar sig att utan kostnad reparera eller byta ut apparaten eller en del av apparaten som inte fungerar ordentligt under garantiperioden, under förutsättning att:

- du omedelbart meddelar inköpsstället eller JCS (Europe) om problemet.
- Apparaten inte har ändrats på något sätt eller har utsatts för skador, missbruk, felaktig användning, reparation eller modifieringar av en person annat än en person som är auktoriserad av JCS (Europe).

Garantin täcker inte fel som inträffar på grund av felaktig användning, skador, missbruk, användning med felaktigt spänning, naturfenomen, händelser som JCS (Europe) inte kan kontrollera, reparation eller ändringar av person annat än en person som är auktoriserad av JCS (Europe) eller försummelse att följa bruksanvisningen. Slitage vid normal användning täcks inte heller av garantin, inklusive, men inte begränsat till, mindre missfärgningar och repor. Rättigheterna i den här garantin gäller endast den ursprungliga köparen och avser inte kommersiellt eller offentligt bruk.

Om din apparat innefattar en landsspecifik garanti eller garantibilaga, ska du läsa villkoren i den garantin i stället för den här garantin eller kontakta din lokala auktoriserade försäljare för mer information.

Kasserade elektriska produkter ska inte slängas tillsammans med hushållsavfall. Återvinning ska ske på avsedd plats. Kontakta oss per e-post på [enquiriesEurope@jardencs.com](mailto:enquiriesEurope@jardencs.com) för mer information om återvinning och om avfall som utgörs av eller innehåller elektriska eller elektroniska produkter.

Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited  
5400 Lakeside  
Cheadle Royal Business Park  
Cheadle  
SK8 3GQ  
United Kingdom

**VIGTIGE SIKKERHEDSANVISNINGER**

Læs de sikkerhedsanvisninger, der fulgte med Breville® Blend Active™-blenderen, når du bruger denne tilbehørspakke.

Dette apparat må anvendes af personer med fysiske, sanssemæssige eller mentale handicap eller manglende erfaring og viden, såfremt vedkommende er under opsyn eller har modtaget anvisninger i forsvarlig brug af apparatet, og vedkommende forstår farerne i forbindelse med brugen. Apparatet må ikke anvendes af børn. Børn må ikke lege med apparatet. Apparatet og ledningen skal opbevares utilgængeligt for børn.

Træk altid apparatets stik ud af stikkontakten, når det ikke er i brug, og inden det samles, skilles ad eller rengøres.

Hvis den monterede ledning er beskadiget, skal den udskiftes af producenten, dennes serviceagent eller en lignende kvalificeret person for at undgå sikkerhedsfarer.

Knivene har meget skarpe kanter. Vær forsigtig, når du håndterer eller rengør dem. Forsøg aldrig at sætte knivdelen fast på motordelen alene.

Apparatet må ikke anvendes uafbrudt i mere end 30 sekunder uden en hvileperiode på 60 sekunder.

Køkkenmaskinens knivkabinet må ikke nedsænkes i vand eller andre væsker. Må ikke vaskes i opvaskemaskinen.

Tilbehørspakken må ikke bruges sammen med andre apparater end Breville® Blend Active™-blenderen.

**DELE**

- 1 Køkkenmaskineskål
- 2 Hakkekniv
- 3 Knivkabinet
- 4 Kværn
- 5 Låg (til kværn og 300 ml flaske)
- 6 Piskeplade
- 7 Citruspresser
- 8 300 ml flaske med genlukkelig sportslåg

**Bemærk:** Breville® Blend Active™-blenderen følger IKKE med dette produkt. Denne tilbehørspakke kan ikke bruges med VBL097X-blenderen.

### FØR APPARATET BRUGES FØRSTE GANG

Tag forsigtigt Breville® Blend Active™-tilbehørspakken ud af emballagen. Gem emballagen til senere brug.

Vask alle dele, der kommer i kontakt med fødevarer (følg vejledningen under *Rengøring*).

### SÅDAN BRUGER DU DEN KOMPAKTE FOODPROCESSOR

Den kompakte køkkenmaskine må kun bruges sammen med Breville® Blend Active™-motordelen. Knivene har meget skarpe kanter. Vær forsigtig, når du håndterer eller rengør dem.

- Hæld ingredienserne op i køkkenmaskineskålen. Undgå at overfylde skålen (fig. A).
- Skub hakkekniven op på knivkabinetets aksel. Drej kniven mod uret, indtil låsetapperne flugter (fig. B).
- Vend knivkabinetet på hovedet. Ret symbolet (●) på knivkabinetet ind efter symbolet (○) på køkkenmaskineskålen (fig. C).
- Drej knivkabinetet med uret, indtil symbolet (●) er rettet ind efter symbolet (●) på skålen, og låsemekanismen "klikker" på plads.
- Vend køkkenmaskinen på hovedet, så knivkabinetet befinder sig i bunden. Ret symbolet (▼) på knivkabinetet ind efter symbolet (■) på motordelens kant (fig. D).
- Tryk forsigtigt køkkenmaskineskålen ned, og drej den derefter med uret, indtil symbolet (▼) på knivkabinetet er rettet ind efter symbolet (■) på motordelens kant. Køkkenmaskinen fungerer ikke, medmindre den er korrekt placeret på motordelen.
- Bejænes ved at trykke på blenderknappen på motordelen og holde den nede.
- Når du har forarbejdet dine ingredienser, og knivene ikke længere roterer, skal du dreje køkkenmaskine mod uret, indtil symbolet (▼) er rettet ind efter symbolet (■), og fjerne den.
- Vend køkkenmaskinen med den rigtige side opad, og drej derefter knivkabinetet mod uret for at udløse låsemekanismen. Vær forsigtig, når du fjerner knivkabinetet fra skålen, så du ikke spilder.
- Fjern hakkekniven fra knivkabinetet ved at dreje den med uret for at låse op, og træk den derefter opad.

### Retningslinjer for kompakt køkkenmaskine

Fødevarer	Forberedelser	Tilberedningstid
persille (15 g)	stilke fjernes	blendes i 5 sekunder

Fødevarer	Forberedelser	Tilberedningstid
løg, små til middelstore (100-200 g)	skrælles og skæres i kvarte	pulsering 4-5 gange, blendes i 5 sekunder
skalotteløg (175 g)	skrælles, bruges hele	blendes i 5-10 sekunder
forårsløg (100 g)	overskydende grønt fjernes, skæres i halve	blendes i 10-15 sekunder
hvidløg (2 fed til 1 helt hvidløg)	skrælles, fed bruges hele	blendes i 5 sekunder
chili (1-4)	kerner og stilk fjernes	blendes i 5-10 sekunder
ingefær (15-50 g)	skrælles, bruges hele	blendes i 5 sekunder
nøddeblanding (50-200 g)	bruges hele	blendes i 5 sekunder
brød (50 g, til rasp)	smuldres i stykker	pulsering, blendes derefter i 15-20 sekunder
søde kiks (100 g)	brækkes over i to	blendes i 5-10 sekunder

### SÅDAN BRUGER DU KVÆRNEREN

Kværnen må kun bruges sammen med Breville® Blend Active™-motordelen og -knivdelen.

### KVÆRNEREN MÅ IKKE BRUGES TIL AT KVÆRNE VÆSKEHOLDIGE FØDEVARER (HVIDLØG, LØG OSV.).

- Hæld ingredienserne op i kværnbeholderen. Du må højst fylde beholderen halvt op.
- Skrub knivdelen, som følger med Breville® Blend Active™-blenderen, fast på beholderen, og spænd den godt til (fig. E).
- Vend kværnen på hovedet, så knivdelen befinder sig i bunden. Du kan nu fastgøre kværnen til Breville® Blend Active™-motorenheden og behandle dine ingredienser på normal vis.

### Retningslinjer for kværn

Fødevarer	Tilberedningstid
helsefrø (30 g blanding): chia, hamp, hør osv.	blendes i 10-15 sekunder, opbevares med låg på
hele frø (10-20 g): sennep, spidskommen osv.	blendes i 10-15 sekunder, opbevares med låg på
kaffebønner (35 g)	blendes i 20-30 sekunder afhængigt af anvendelse, nedkøles med låg på
hele nødder (35 g)	blendes i 10-15 sekunder, opbevares med låg på



Fødevarer	Tilberedningstid
hele peberkorn (20 g)	blendes i 15-20 sekunder, hold pause halvvejs for at ryste indholdet sammen
hele kanelstænger	brækkes over i to, blendes i 10-15 sekunder, opbevares med låg på

## SÅDAN BRUGER DU PISKEPLADEN

Piskepladen må kun bruges sammen med Breville® Blend Active™-motordelen.

- Hæld ingredienserne op i den medfølgende 300 ml flaske. Undlad at fylde den over mærket for 300 ml.
- Skrub piskepladen fast på flasken, og spænd den godt til (fig. F).
- Vend flasken på hovedet, så piskepladen befinder sig i bunden. Du kan nu fastgøre piskepladen til Breville® Blend Active™-motorenheden og behandle dine ingredienser på normal vis.

## Retningslinjer for piskeplade

Fødevarer	Forberedelser	Tilberedningstid
piskefløde 150 ml (også til mælkefri fløde)	fløde hældes i 300 ml flaske	blendes i 10-20 sekunder
skummetmælksskum (200 ml)	mælk hældes i 300 ml flaske	blendes i 15-20 sekunder

## SÅDAN BRUGER DU CITRUSPRESSEREN

Skrub citruspresseren fast på 300 ml flasken, og spænd den godt til (fig. G). Drej frugten for at presse saften ud. Fjern det hvide fra frugten fra presseren efter behov.

Friskpresset saft kan bruges i smoothies eller til at blande op med vand.

## RENGØRING

### KNIVENE HAR MEGET SKARPE KANTER. VÆR FORSIGTIG, NÅR DU HÅNDTERER ELLER RENGØR DEM.

- Alle komponenter af tilbehørspakken kan vaskes i opvaskemaskine, med undtagelse af foodprocessorsens knivkabinet (❶).
- Når knivkabinettet skal rengøres, skal du fylde køkkenmaskineskålen halvt op med varmt sæbevand og derefter montere hakkekniven og knivkabinettet på skålen. Sæt foodprocessorsen på motorenheden som beskrevet i afsnittet *Sådan bruger du den kompakte foodprocessor*. Tryk på blenderknappen på motordelen, og hold den nede i 10-20 sekunder. Aftør oversiden af knivkabinettet for at fjerne overskydende vand, og tør grundigt.
- Brug forsigtigt en rengøringsbørste til at fjerne genstridige aflejringer af mad på hakkekniven og piskepladen.

## OPBEVARING

Opbevar tilbehørspakken i emballagen eller på et rent og tørt sted. Sørg for, at alle dele er helt tørre, før de sættes til opbevaring, og opbevar enheden utilgængeligt for børn.

## TURN ON YOUR CREATIVITY™

Breville®-teamet giver liv til din kreativitet og lader dig sammensætte retter og drikke uden grænser. Du skal ikke gå langt – bare til din computer, tablet eller mobil, hvor du kan gå til vores GRATIS webside med fantastiske tip og opskrifter, der kan sætte fantasien i gang. Besøg os på:

[www.turnonyourcreativity.com](http://www.turnonyourcreativity.com)

Turn  your creativity™

## RÅD OG TIP

- Du kan komme ud for, at en lugt bliver hængende, når du har forarbejdet ingredienser med stærke dufte. Hæld 200 ml varmt vand op i køkkenmaskineskålen, og tilføj et par citronskiver. Blend i 10 sekunder, kasser indholdet, og skyl efter med rent vand. Aftør og stil til opbevaring med skålen siddende løst fast, så der kan cirkulere luft ind.
- Du kan bruge køkkenmaskinen til at blende hjemmelavet suppe. Sørg for, at suppen er afkølet, før du blander den, og overskrid ikke kapaciteten på 450 ml.
- Det er nemt at blende hjemmelavet babymos til puré med køkkenmaskinen. Du skal blot blende, indtil den rette konsistens er opnået.
- Visse hårde fødevarer er svære at blende (gulerødder, hårde oste, chokolade, rosmarinblade osv.). Det anbefales at hakke disse fødevarer i små stykker, før du blander dem.
- Nogle fødevarer, f.eks. gulerødder, kan midlertidigt farve foodprocessorsens skål. Du kan fjerne pletter ved at lave en pasta af 2 spsk. bagepulver og 1 spsk. varmt vand. Smør pastaen på pletterne, og gnid efter med en klud. Skyl med varmt sæbevand, og tør af.
- Når du forarbejder løg, skal du placere de kvarte løg jævnt i køkkenmaskineskålen for at opnå det bedste resultat. Ryst evt. forsigtigt for at sikre, at de falder ned på kniven.
- Hvorfor ikke forarbejde et helt hvidløg ad gangen for at spare tid? Det kan nemt opbevares i op til en uge i en lukket beholder i køleskabet. Du skal blot skrælle hvert enkelt fed og forarbejde dem alle samtidig i et par sekunder.
- Prøv at blende hele, skrællede fed hvidløg sammen med en håndfuld persille, og mos blandingen sammen med blødt smør og lidt salt og peber. Smør rigeligt på ciabattabrød, og lun det.
- Ideer til hurtig og nem dessert: Blend lidt friske bær i køkkenmaskinen, og tilføj lidt flormelis for at søde blandingen. Lav crepes, og pisk flødeskum ved hjælp af piskepladen, og drys til sidst lidt hakkede nødder på.

## OPSKRIFTER MED BRUG AF FOODPROCESSOREN

Alle opskrifter er til 1-2 personer, hvis ikke andet er angivet.

### Jordnøddesmør

- 150 g ristede peanuts (saltede jordnødder kan også bruges)

Hæld nødderne op i køkkenmaskinen, og blend dem i 30 sekunder.

Træk stikket ud, tag låget af, og skrab ned. Blend i yderligere 30 sekunder. Lad blandingen hvile i 1 minut, og blend derefter i yderligere 30 sekunder, hvis jordnøddesmørret skal være mere jævnt.

### Hummus

- 230 g kikærter på dåse, skyllede og dræned
- 3 spsk. citronsaft (med citruspresser)
- 1 hel fed hvidløg, skrællet
- 100 g tahin
- 1 tsk. stødt spidskommen
- 2 spsk. vand
- 2 spsk. olivenolie
- Salt og peber

Hæld alle ingredienserne op i køkkenmaskinen, og blend dem i 15-20 sekunder, indtil den ønskede konsistens er opnået.

### Guacamole

- Et lille stykke løg (ca. 10 g)
- 1 moden avocado, udstenet og skrællet
- Et lille stykke rød chili
- 3 modne cherrytomater, hele
- En håndfuld korianderblade
- 1 spsk. limejuice (med citruspresser)
- ½ spsk. olivenolie
- Salt og peber

Hæld alle ingredienserne op i køkkenmaskinen, og blend dem i 15-20 sekunder, indtil den ønskede konsistens er opnået.

### Pesto

- 50 g ristede pinjekerner
- 30 g basilikumblade
- 50 g revet parmesan
- 1 skrællet fed hvidløg
- 150 ml olivenolie
- Salt og peber

Hæld alle ingredienserne op i køkkenmaskinen, og blend dem i 20-30 sekunder.

### Tapenade

- 1 fed hvidløg
- 1 citron, kun juice (med citruspresser)
- 3 spsk. kapers, drænet
- 6 ansjosfileter, drænet
- 250 g sorte oliven, udstenede, dræned
- 2-4 spsk. olivenolie

Hæld alle ingredienserne op i køkkenmaskinen, og anvend pulsering i et par sekunder for at blande dem. Blend i 15-20 sekunder.

### Grøn thai-puré

- 2 mellemstore grønne chili, uden kerner og stilke
- Et stykke frisk ingefær på størrelse med en tommelfinger, skrællet, hel
- 2 fed hvidløg, skrællede, hele
- Et lille bundt frisk koriander
- 2 tsk. citrongræspuré
- Revet skal og saft fra 1 limefrugt (med citruspresser)
- 1 tsk. stødt koriander
- 1 tsk. stødt spidskommen
- 2 spsk. thai-fisikesauce
- 2 spsk. olivenolie

Hæld alle ingredienserne op i køkkenmaskinen, og blend dem i 20 sekunder.

### Tzatziki

- 1 hel agurk, skrællet og uden kerner, skåret i stave på 4 cm
- 4-6 mynteblade
- 2 fed hvidløg, skrællede, hele
- Salt og peber
- 1 tsk. citronsaft (med citruspresser)
- 250 g yoghurt naturel
- Olivenolie

1. Hæld agurk, mynte og hvidløg op i køkkenmaskinen, og blend, indtil blandingen er grofthakket eller har den ønskede konsistens.
2. Placer indholdet på et rent viskestykke, tryk det sammen i en kugle, og klem for at presse overskydende væske ud.
3. Put blandingen i en ren skål, og krydr med salt og peber.
4. Tilføj citronsaft og yoghurt naturel, og rør godt rundt.
5. Lad stå afkølet indtil servering. Pyntes med et stænk olivenolie.

### Salatdressinger

Olie-eddikedressing:

- Lille fed hvidløg, skrællet
- 40 ml hvidvinseddike
- 1 tsk. honning
- 1 tsk. Dijon-sennep
- 120 ml olivenolie
- Salt og peber
- 5 g persilleblade

Citrusdressing:

- 50 ml olivenolie
- 1 spsk. honning
- 15 g frisk ingefær, skrællet
- 10 g korianderblade
- 5 g rød chili (valgfrit)
- 1 tsk. citrongræspuré
- 2 citroner, pressede

Hæld alle ingredienserne op i køkkenmaskinen, og blend dem i 10-15 sekunder.

### Alt-i-en-kageblanding – til 6 sukkerbrødskegler

- 50 g strøsukker
- 50 g blødt smør
- ½ tsk. vaniljeekstrakt
- 1 æg
- 50 g mel tilsat hævemiddel

Hæld alle ingredienserne op i køkkenmaskinen, og blend dem i 10-15 sekunder. Brug en ske til at hælde blandingen op i kageformer, og bag i en varm ovn i 8-10 minutter, eller indtil kagerne hæver op og bliver gyldne. Pynt med smørglasur lavet efter vores opskrift.

### Smørglasur

- 100 g blødt smør
- 150 g flormelis
- ¼ tsk. vaniljeekstrakt
- 1 spsk. mælk

Hæld alle ingredienserne op i køkkenmaskinen, og blend dem i 10-15 sekunder.

## OPSKRIFTER MED BRUG AF PISKEPLADEN

### Milkshake – til 1 person

- 150 ml kold skummetmælk
- 1 kugle flødeis

Til vaniljemilkshake: Brug en kugle vaniljeis.

Til chokolademilkshake: Brug en kugle chokoladeis, og tilføj 1 spsk. kakao og 1 tsk. chokoladesmør.

Hæld ingredienserne op i 300 ml flasken, monter piskepladen, og blend i cirka 10-15 sekunder, indtil blandingen er tyk og luftig.

### Crepedej – nok til 4 crepes

- 1 æg
- 115 g hvedemel
- Salt
- 280 ml mælk

1. Hæld alle ingredienserne op i Breville® Blend Active™-flasken, monter piskepladen, og blend i cirka 10-15 sekunder.
2. Fjern piskepladen, og skru låget på flasken. Lad stå i køleskabet indtil brug.

## SLIDDELE

Hvis du mangler flere eller nye dele, kan du besøge [www.breville.eu](http://www.breville.eu).

## GARANTI

Gem kvitteringen. Den skal forevises ved enhver klage under denne garanti.

Der er 2 års garanti på dette apparat efter dit køb som beskrevet i dette dokument.

Hvis det usandsynlige skulle ske i denne garantiperiode, at apparatet ikke længere fungerer på grund af en design- eller fabriktionsfejl, bedes du returnere det til købsstedet sammen med kvitteringen og en kopi af denne garanti.

Rettighederne og fordelene ved denne garanti ligger ud over dine lovbestemte rettigheder, som ikke er påvirket af denne garanti. Det er kun Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited ("JCS (Europe)"), der må ændre disse betingelser.

JCS (Europe) påtager sig inden for garantiperioden gratis at reparere eller udskifte apparatet og enhver del af apparatet, der er konstateret ikke at fungere korrekt, forudsat at:

- Du omgående underretter købsstedet eller JCS (Europe) om problemet; og
- Apparatet ikke er blevet ændret på nogen måde eller udsat for beskadigelse, forkert brug, misbrug, reparation eller ændring af en person, der ikke er autoriseret af JCS (Europe).

Fejl, der sker på grund af forkert brug, beskadigelse, misbrug, brug med forkert spænding, force majeure, hændelser, som JCS (Europe) ikke har indflydelse på, reparation eller ændring af en person, der ikke er autoriseret af JCS (Europe), eller manglende overholdelse af brugsanvisningen, er ikke dækket af denne garanti. Desuden er normal slitage, herunder, men ikke begrænset til, mindre misfarvning og skrammer, ikke dækket af denne garanti.

Rettighederne under denne garanti skal kun gælde for den oprindelige køber og skal ikke udvides til kommerciel eller kollektiv brug.

Hvis der med dit apparat fulgte en landespecifik erklæring eller garanti, gælder de vilkår og betingelser, der er angivet i det pågældende dokument forud for bestemmelse i nærværende garanti. I modsat fald bedes du kontakte din lokale autoriserede forhandler for at få flere oplysninger.

Brugte elektriske produkter må ikke bortskaffes sammen med husholdningsaffaldet. Benyt venligst en genbrugsordning, hvis en sådan findes. Send en e-mail til os på [enquiriesEurope@jardencs.com](mailto:enquiriesEurope@jardencs.com) for at få yderligere oplysninger om genbrug og WEEE.

Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited  
5400 Lakeside  
Cheadle Royal Business Park  
Cheadle  
SK8 3GQ  
United Kingdom



## VIKTIGE SIKKERHETSINSTRUKSJONER

Les sikkerhetsinstruksjonene som følger med Breville® Blend Active™-mikseren når du bruker denne tilbehørspakken.

Dette produktet kan brukes av personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og kunnskap hvis de er under tilsyn eller er gitt instruksjoner om bruk på en trygg måte og forstår farene involvert. Dette produktet skal ikke brukes av barn. Barn skal ikke leke med produktet. Hold produktet og ledningen utenfor rekkevidden til barn.

Koble alltid apparatet fra strømmettet hvis det forlades uten oppsyn og før montering, demontering eller rengjøring.

Hvis tilførselsslangen er skadet må den erstattes av produsenten, en servicetekniker eller lignende kvalifisert person for å unngå skade.

Bladene har svært skarpe egger. Vær forsiktig når du håndterer eller rengjør dem. Prøv aldri å sette bladenheten på motoren uten de andre delene.

Ikke bruk dette apparatet kontinuerlig i mer enn 30 sekunder uten å gi det en hvileperiode på 60 sekunder.

Ikke senk kjøkkenmaskinens bladhus ned i vann eller annen væske. Skal ikke vaskes i oppvaskmaskin.

Ikke bruk denne tilbehørspakken med andre apparater enn Breville® Blend Active™-mikseren.

## DELER

- 1 Kjøkkenmaskinbolle
- 2 Hakkekniv
- 3 Bladhus
- 4 Kvern
- 5 Lokk (for kvern og 300 ml flaske)
- 6 Piskeskive
- 7 Sitruspresse
- 8 300 ml flaske med hettelokk

**Merk:** Breville® Blend Active™-mikseren følger IKKE med dette produktet. Denne tilbehørspakken kan ikke brukes med mikseren VBL097X.

## FØR FØRSTE GANGS BRUK

Ta tilbehørspakken for Breville® Blend Active™ forsiktig ut av esken. Oppbevar emballasjen for senere bruk.

Rengjør alle deler som skal være i kontakt med mat (følg instruksjonene under *Rengjøring*).

## SLIK BRUKER DU DEN KOMPAKTE KJØKKENMASKINEN

Den kompakte kjøkkenmaskinen må kun brukes med Breville® Blend Active™-motorenheten. Bladene har svært skarpe egger. Vær forsiktig når du håndterer eller rengjør dem.

1. Tilsett ingrediensene i kjøkkenmaskinbollen. Ikke fyll på for mye i bollen (fig. A).
2. Trykk hakkekniven på spindelen i bladhuset. Drei kniven mot klokken til låsetappene er på linje (fig. B).
3. Snu bladhuset opp ned. Rett inn symbolet (●) på bladhuset med symbolet (○) på kjøkkenmaskinbollen (fig. C).
4. Vri bladhuset med klokken til symbolet (●) er på linje med symbolet (●) på bollen og låsemekanismen "klikker" på plass.
5. Snu kjøkkenmaskinen opp ned, slik at bladhuset er nederst. Rett inn symbolet (▼) på bladhuset med symbolet (■) langs kanten på motorenheten (fig. D).
6. Trykk kjøkkenmaskinen forsiktig ned mens du vrir den med klokken til symbolet (▼) på bladhuset er på linje med symbolet (■) langs kanten på motorenheten. Kjøkkenmaskinen fungerer ikke før den er riktig plassert på motorenheten.
7. Trykk og hold inne blandeknappen på motorenheten for å bruke den.
8. Når du er ferdig med å bearbeide ingrediensene, og bladene har stoppet å rotere, vri kjøkkenmaskinen mot klokken til symbolet (▼) er på linje med symbolet (■), og fjern den.
9. Snu kjøkkenmaskinen med rett side opp, og vri deretter bladhuset mot klokken for å frigjøre låsemekanismen. Vær forsiktig når du fjerner bladhuset fra bollen for å unngå søl.
10. Fjern hakkekniven fra bladhuset ved å vri med klokken for å låse opp, og dra oppover.

## Retningslinjer for kompakt kjøkkenmaskin

Matvarer	Forberedelse	Bearbeidingstid
persille (15 g)	fjern stilkene	bland i 5 sekunder
løk, små til mellomstore (100–200 g)	skrell og del i fire	pulser 4–5 ganger, bland i 5 sekunder

Matvarer	Forberedelse	Bearbeidings tid
sjalottløk (175 g)	skrell, la være hel	bland i 5–10 sekunder
vårløk (100 g)	fjerne overflødig grønt og halver	bland i 10–15 sekunder
hvitløk (2 fedd–1 løk)	skrell, la fedd være hele	bland i 5 sekunder
chili (1–4)	fjern frø og stilk	bland i 5–10 sekunder
ingefær (15–50 g)	skrell, la være hel	bland i 5 sekunder
blandede nøtter (50–200 g)	la være hele	bland i 5 sekunder
brød (50 g, for brødsmluler)	riv i biter	pulser og bland deretter i 15–20 sekunder
Digestive-kjeks (100 g)	del i to	bland i 5–10 sekunder

### SLIK BRUKER DU KVERNEN

Kvernen må kun brukes med Breville® Blend Active™ - motorenheten og -bladenheten.

### IKKE BRUK KVERNEN TIL Å MALE FUKTIGE MATVARER (HVITLØK, LØK O.L.).

1. Tiltsett ingrediensene i kvernbeholderen. Ikke fyll mer enn halvfullt i beholderen.
2. Skru bladenheten som følger med Breville® Blend Active™ -mikseren, på beholderen, og stram godt til (fig. E).
3. Snu kvernen opp ned, slik at bladenheten er nederst. Du kan nå feste kvernen til Breville® Blend Active™-motorenheten og bearbeide ingrediensene på vanlig måte.

### Retningslinjer for kvernen

Matvarer	Bearbeidings tid
helsefrø (30 g blanding): chiafrø, hampfrø, linfrø osv.	bland i 10–15 sekunder, oppbevar med lokk på
hele frø (10–20 g): sennep, spisskummen osv.	bland i 10–15 sekunder, oppbevar med lokk på
kaffebønner (35 g)	bland i 20–30 sekunder, avhengig av bruk, avkjøl med lokk på
hele nøtter (35 g)	bland i 10–15 sekunder, oppbevar med lokk på
hele pepperkorn (20 g)	bland i 15–20 sekunder, stans halvveis for å la innholdet synke
hele kanelstenger	del i to, bland i 10–15 sekunder, oppbevar med lokk på

### SLIK BRUKER DU PISKESKIVEN

Piskeskiven må kun brukes med Breville® Blend Active™ - motorenheten.

1. Tiltsett ingrediensene i flasken på 300 ml som følger med. Ikke fyll flasken over 300 ml-merket.
2. Skru piskeskiven på flasken, og stram godt til (fig. F).
3. Snu flasken opp ned, slik at piskeskiven er nederst. Du kan nå feste piskeskiven til Breville® Blanding Active™-motorenheten og bearbeide ingrediensene på vanlig måte.

### Retningslinjer for piskeskiven

Matvarer	Forberedelse	Bearbeidings tid
kremfløte 1,5 dl (også for alternative melketyper)	tilsett fløte i 300 ml flaske	bland i 10–20 sekunder
skummetmelk-skum (200 ml)	tilsett melk i 300 ml flaske	bland i 15–20 sekunder

### SLIK BRUKER DU SITRUSPRESSEN

Skru sitruspressen på flasken på 300 ml, og stram godt til (fig. F). Vri frukten for å presse ut saften. Fjern hinnen fra pressen så ofte som nødvendig.

Du kan bruke nypresset saft i smoothies eller for å tilsette smak på vann.

### RENGJØRING

#### BLADENE HAR SVÆRT SKARPE EGGER. VÆR FORSIKTIG NÅR DU HÅNDTERER ELLER RENGJØR DEM.

- Alle komponenter i tilbehørspakken kan vaskes i oppvaskmaskin, bortsett fra kjøkkenmaskinens bladhus (☹).
- For å rengjøre bladhuset fyller du kjøkkenmaskinbollen halvveis opp med varmt såpevann og monterer deretter hakkekniven og bladhuset på bollen. Monter foodprosessor på motorenheten som beskrevet i avsnittet *Slisk bruker du den kompakte kjøkkenmaskinen*. Trykk og hold inne blandeknappen på motorenheten i 10–20 sekunder. Tørk av den øvre flaten på bladhuset for å fjerne overflødig vann, og tørk grundig.
- For å fjerne gjenstridige matrester på hakkekniven og piskeskiven kan du bruke en rengjøringsbørste forsiktig.

### OPPBEVARING

Oppbevar tilbehørspakken i emballasjen eller på et rent og tørt sted. Sørg for at alle deler er tørkes grundig før oppbevaring, og hold dem utilgjengelig for barn.

### TURN ON YOUR CREATIVITY™

La teamet fra Breville® inspirere deg med en verden av muligheter for mat og drikke. Du trenger ikke å reise langt – bare slå på datamaskinen, nettbrettet eller mobiltelefonen og sjekk ut vårt gratisnettsted med populære tips og oppskrifter du kan la deg inspirere av. Sjekk ut nettstedet på:

[www.turnonyourcreativity.com](http://www.turnonyourcreativity.com)

Turn  your creativity™

## RÅD OG TIPS

- Du vil kanskje legge merke til matlukter som henger igjen etter bearbeiding av ingredienser med sterk lukt. Sett 200 ml varmt vann og et par skiver sitron i kjøkkenmaskinbollen. Kjør mikseren i 10 sekunder, kast innholdet og skyll med rent vann. Tørk og oppbevar med bollen løst montert for å la luften sirkulere.
- Du kan bruke kjøkkenmaskinen til å blande hjemmelaget suppe. Kontroller at suppen er kald før du blander, og ikke overskrid kapasiteten på 450 ml.
- Blanding av hjemmelaget barnemat til puréer er enkelt ved hjelp av kjøkkenmaskinen. Bare bland til ønsket konsistens.
- Visse harde matvarer er vanskelige å blande (gulrøtter, harde oster, sjokolade, rosmarinblad osv.). Vi anbefaler at du skjærer disse matvarene i små biter før blanding.
- Noen typer mat, som for eksempel gulrøtter, kan sette midlertidige flekker på kjøkkenmaskinbollen. Hvis du vil fjerne flekkene, kan du lage en blanding av 2 ss bakepulver og 1 ss varmt vann. Påfør blandingen på flekkene, og gni med en klut. Skyll med varmt såpevann, og tørk.
- Når du bearbeider løk, får du best resultat ved å plassere de fire bitene løk jevnt i kjøkkenmaskinbollen, og et mildt rist vil sørge for at de faller ned på bladet.
- Hvis du vil spare tid, hvorfor ikke bearbeide en hel hvitløk om gangen? Denne kan enkelt oppbevares i opptil en uke i en lukket beholder i kjøleskapet. Bare skrell hvert fedd og bearbeid alle sammen i noen sekunder.
- Prøv å blande hele, skrelte hvitløksfedd og en håndfull persille sammen, mos i litt myknet smør med et snev av krydder. Spre rikelig på noen ciabattabrød for tilberedning.
- Raske og enkle dessertideer: bland noen friske bær i kjøkkenmaskinen, og tilsett et snev av melis for å gjøre dem søte. Lag noen crêpes og pisket krem med piskeskiven, og dekk med noen hakkede nøtter.

## OPPSKRIFTER SOM BRUKER KJØKKENMASKIN

Alle oppskrifter er for 1–2 personer, unntatt hvor annet er oppgitt.

### Peanøttsmør

- 150 g røstede peanøtter (saltede peanøtter fungerer bra)

Plasser nøttene i kjøkkenmaskinen, og bland i 30 sekunder. Koble fra, fjern lokket og skrap nedover. Bland i 30 sekunder til. Du får et finere peanøttsmør ved å la det hvile i ett minutt og deretter blande det i ytterligere 30 sekunder.

### Hummus

- 230 g hermetiske kikerter, skyllet og tappet
- 3 ss sitronsaft (ved hjelp av sitruspresse)
- 1 helt fedd hvitløk, skrellet
- 100 g tahini
- 1 ts malt spisskummen
- 2 ss vann
- 2 ss olivenolje
- Salt og pepper

Plasser alle ingrediensene i kjøkkenmaskinen, og bland i 15–20 sekunder, til ønsket konsistens.

### Guacamole

- Lite stykke løk (ca. 10 g)
- 1 moden avokado, stein og kjøtt fjernet
- Lite stykke rød chili
- 3 modne cherrytomater, hele
- En håndfull korianderblader
- 1 ss limejuice (ved hjelp av sitruspresse)
- ½ ss olivenolje
- Salt og pepper

Plasser alle ingrediensene i kjøkkenmaskinen, og bland i 15–20 sekunder, til ønsket konsistens.

### Pesto

- 50 g ristede pinjenøtter
- 30 g basilikumblader
- 50 g parnesanskiver
- 1 skrelt fedd hvitløk
- 150 ml olivenolje
- Salt og pepper

Plasser alle ingrediensene i kjøkkenmaskinen, og bland i 20–30 sekunder.

### Tapenade

- 1 fedd hvitløk
- 1 sitron, bare saft (ved hjelp av sitruspresse)
- 3 ss kapers, tappet
- 6 ansjosfileter, tappet
- 250 g svarte olivener, uten stein, tappet
- 2–4 ss olivenolje

Plasser alle ingrediensene i kjøkkenmaskinen, og pulser i noen sekunder for å kombinere. Bland i 15–20 sekunder.

### Thai grønn postei

- 2 mellomstore grønne chilier, med frø og stilk fjernet
- Et stykke fersk ingefær i tommelstørrelse, skrellet, helt
- 2 fedd hvitløk, skrellede, hele
- Liten bunt med friske korianderblader
- 2 ts sitrongresspostei
- 1 lime, revet skall og saft (ved hjelp av sitruspresse)
- 1 ts malt koriander
- 1 ts malt spisskummen
- 2 ts thai fiskesaus
- 2 ss olivenolje

Plasser alle ingrediensene i kjøkkenmaskinen, og bland i 20 sekunder.

### Tzatziki

- 1 hel agurk, skrelt og uten frø, skjær i 4 cm lengder
  - 4–6 mynteblad
  - 2 fedd hvitløk, skrellede, hele
  - Salt og pepper
  - 1 ts sitronsaft (ved hjelp av sitruspresse)
  - 250 g naturlig yoghurt
  - Olivenolje
1. Plasser agurk, mynte og hvitløk i kjøkkenmaskinen, bland til grovhakket eller til ønsket konsistens.
  2. Plasser innholdet på et rent kjøkkenhåndkle, samle det sammen for å danne en kule rundt agurken, og klem for å fjerne overflødig væske.
  3. Plasser i en ren bolle og krydre med salt og pepper.
  4. Tilsett sitronsaft og naturlig yoghurt, og rør godt for å kombinere.
  5. Avkjøl til du skal bruke det. Pyntes med litt olivenolje før servering.

### Salatdressinger

#### Vinaigrette:

- Lite fedd hvitløk, skrellet
- 40 ml hvitvinseddik
- 1 ts honning
- 1 ts dijonsennep
- 120 ml olivenolje
- Salt og pepper
- 5 g persilleblader

#### Sitrusdressing:

- 50 ml olivenolje
- 1 ss honning
- 15 g ingefærstykke, skrellet
- 10 g korianderblader
- 5 g røde chili (valgfritt)
- 1 ts sitrongresspostei
- 2 sitroner, presset

Plasser alle ingrediensene i kjøkkenmaskinen, og bland i 10–15 sekunder.

### Alt-i-ett-kakemiks – lager 6 alvekaker

- 50 g farin
- 50 g mykt smør
- ½ ts vaniljeekstrakt
- 1 egg
- 50 g mel og 1/2 ts bakepulver

Plasser alle ingrediensene i kjøkkenmaskinen, og bland i 10–15 sekunder. Hell blandingen i kakeformer og stek i en varm ovn i 8–10 minutter eller til hevet og gyllen. Dekk med vår smørglasuroppskrift.

### Smørglasur

- 100 g mykt smør
- 150 g melis
- ¼ ts vaniljeekstrakt
- 1 ss melk

Plasser alle ingrediensene i kjøkkenmaskinen, og bland i 10–15 sekunder.

## OPPSKRIFTER SOM BRUKER PISKESKIVE

### Milkshake – for 1 person

- 150 ml avkjølt skummetmelk
- 1 kule is

For en vaniljemilkshake: bruk en kule vaniljeis.

For en sjokolademilkshake: bruk en kule sjokoladeis, og tilsett 1 ss kakao og 1 ts sjokoladepålegg.

Plasser ingrediensene i flasken på 300 ml, fest piskeskiven og bland i ca. 10–15 sekunder til tykk og skummende.

### Crêperøre – lager nok til 4 crêpes

- 1 egg
- 115 g hvetemel
- Salt
- 280 ml melk

1. Plasser alle ingrediensene i Breville® Blend Active™-flasken, fest piskeskiven og bland i ca. 10–15 sekunder.
2. Fjern piskeskiven og skru lokket på flasken. Sett det i kjøleskapet til du skal bruke den.

## RESERVEDELER

Hvis du trenger flere deler eller reservedeler, kan du gå til [www.breville.eu](http://www.breville.eu).

**GARANTI**

Vennligst behold kvitteringen, som kreves for eventuelle hevdelser under garantien.

Dette produktet garanteres i 2 år etter salgsdato, i samsvar med betingelser som gjengis i dette dokumentet.

Under garantiperioden, hvis enheten usannsynligvis slutter å fungere grunnet en design- eller fabrikanfeil, skal den leveres tilbake til innkjøpsstedet sammen med kvittering og kopi av garantien.

Rettigheter og fordeler som gis under garantien, kommer i tillegg til lovmessige rettigheter, som ikke berøres av garantien. Kun Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited ("JCS (Europe)") har rett til å endre disse betingelsene.

JCS (Europe) påtar seg, innen garantiperioden å gratis reparere eller erstatte enheten, eller enhver defekt del av enheten, forutsatt at:

- Du umiddelbart gir beskjed til innkjøpsstedet eller JCS (Europe) om problemet; og
- at enheten ikke er modifisert på noe vis, eller utsatt for skade, feilbruk, misbruk, reparasjon eller modifikasjon av noen som ikke er autorisert av JCS (Europe).

Feil som oppstår fra feilaktig bruk, skade, misbruk, bruk med feil strømspenning, naturfenomener, hendelser utenom JCS (Europe) kontroll, reparasjon eller modifikasjon av en person utenom JCS (Europe)-autorisert servicepersonell, eller unnlattelse i å følge disse bruksanvisninger, dekkes ikke av denne garantien. I tillegg vil alminnelig bruksslitasje, inkludert, men ikke begrenset til, mindre misfarging og riper, ikke bli garantidekket.

Rettigheter som dekkes av denne garantien skal kun gjelde for originalkunden, og kan ikke videreføres til kommersielt eller felles bruk.

Hvis din enhet omfattes av landsspesifikk garanti eller garantivedlegg, henvises det til vilkårene som gjelder for slike garantier framfor det som framgår nedenfor. Du kan også henvende deg til din lokale autoriserte representant for mer informasjon.

Elektriske produkter skal ikke avhendes sammen med husholdningsavfall. Lever elektriske produkter ved egnede anlegg. Send oss en e-post på [enquiriesEurope@jardencs.com](mailto:enquiriesEurope@jardencs.com) for mer informasjon om resirkulering og WEEE.

Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited  
5400 Lakeside  
Cheadle Royal Business Park  
Cheadle  
SK8 3GQ  
United Kingdom

**WAŻNE ZASADY BEZPIECZEŃSTWA**

Przed rozpoczęciem korzystania z tego zestawu akcesoriów przeczytaj instrukcje bezpieczeństwa dołączone do blendera Breville® Blend Active™.

Urządzenie to może być używane przez osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, czuciowej lub psychicznej lub osoby niemające doświadczenia ani wiedzy, pod warunkiem że korzystają z urządzenia pod nadzorem lub zostały poinstruowane w zakresie bezpiecznego używania urządzenia i mają świadomość ryzyka związanego z jego użytkowaniem. Urządzenie nie jest przeznaczone do użytku przez dzieci. Dzieci nie powinny bawić się urządzeniem. Przechowuj urządzenie i przewód w miejscu niedostępnym dla dzieci.

Przed pozostawieniem urządzenia bez nadzoru, a także przed jego składaniem, rozkładaniem lub czyszczeniem, zawsze odłączaj je od prądu.

W celu uniknięcia zagrożenia uszkodzony przewód zasilający może być wymieniony jedynie przez producenta, autoryzowany serwis lub wykwalifikowaną osobę.

Noże są bardzo ostre. Zachowaj ostrożność podczas ich obsługi i czyszczenia.

Nie wolno podejmować prób zakładania samego ostrza na mechanizm urządzenia.

Nie używaj urządzenia w sposób ciągle dłużej niż przez 30 sekund bez wykonywania 60-sekundowych przerw w użytkowaniu.

Nie zanurzaj obudowy ostrza robota w wodzie ani w żadnym innym płynie. Nie nadaje się do mycia w zmywarce.

Nie używaj tego zestawu akcesoriów z żadnym urządzeniem poza blenderem Breville® Blend Active™.



## CZĘŚCI

- 1 Misa kompaktowego robota
- 2 Ostrze siekające
- 3 Obudowa ostrza
- 4 Młynek
- 5 Pokrywa (do młynka i bidonu o pojemności 300 ml)
- 6 Wkładka do ubijania piany
- 7 Wyciskarka do cytrusów
- 8 Bidon 300 ml dla sportowców ze szczelną pokrywką

**Uwaga:** Blender Breville® Blend Active™ NIE jest dołączony do tego produktu. Tego zestawu akcesoriów nie można używać z blenderem VBL097X.

## PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

Ostrożnie wyjmij zestaw akcesoriów do blendera Breville® Blend Active™ z opakowania. Zachowaj opakowanie do ponownego użytku.

Umyj wszystkie części mające kontakt z żywnością (przeznaczaj wskazówek w części *Czyszczenie*).

## SPOSÓB UŻYWANIA KOMPAKTOWEGO ROBOTA KUCHENNEGO

Kompaktowego robota kuchennego można używać wyłącznie z modulem silnika blendera Breville® Blend Active™. Noże są bardzo ostre. Zachowaj ostrożność podczas ich obsługi i czyszczenia.

1. Umieść składniki w misie robota. Nie przepelniaj misy (rys. A).
2. Wciśnij ostrze do siekania na wałek obudowy ostrza. Obróć ostrze w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara do momentu wyrównania blokad (rys. B).
3. Obróć obudowę ostrza do góry nogami. Ustaw oznaczenie (●) na obudowie ostrza równo z oznaczeniem (○) na misie robota (rys. C).
4. Obracaj obudowę ostrza w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara do momentu ustawienia oznaczenia (●) równo z oznaczeniem (●) na misie (powinien być słyszalny dźwięk kliknięcia).
5. Obróć robota do góry nogami, aby obudowa ostrza znajdowała się na dole. Ustaw oznaczenie (▼) na obudowie ostrza równo z oznaczeniem (■) na krawędzi modułu silnika (rys. D).
6. Delikatnie wciśnij robota w dół i przekręć go w prawo, tak aby ustawić oznaczenie (▼) na module ostrza równo z oznaczeniem (■) na krawędzi modułu silnika. Robot nie będzie działał, jeśli nie będzie właściwie ustawiony na module silnika.
7. Naciśnij i przytrzymaj przycisk rozdrabniania na module silnika, aby rozpocząć pracę.

8. Po zakończeniu rozdrabniania produktów, gdy ostrza się zatrzymają, obróć robota w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara do momentu ustawienia oznaczenia (▼) równo z ustawieniem (■) i zdejmij go.
9. Obróć robota prawą stroną do góry, a następnie obróć obudowę ostrza w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, aby zwolnić mechanizm blokujący. Podczas zdejmowania obudowy ostrza z misy zachowaj ostrożność, aby uniknąć rozlania.
10. Zdejmij ostrze siekające z obudowy ostrza, obracając je w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara w celu odblokowania i pociągając do góry.

## Wskazówki dotyczące kompaktowego robota kuchennego

Potrawa	Przygotowanie	Czas rozdrabniania
pietruszka (15 g)	usuń łodygi	rozdrabniaj 5 sekund
cebule, małe lub średnie (100–200 g)	obierz i pokrój na ćwiartki	miksuj pulsacyjnie 4–5 razy, rozdrabniaj 5 sekund
szalotki (175 g)	obierz, pozostaw w całości	rozdrabniaj 5–10 sekund
szczypiorek (100 g)	usuń zbędne zielone części, przekrój na pół	rozdrabniaj 10–15 sekund
czosnek (2 ząbki–1 główka)	obierz, pozostaw ząbki w całości	rozdrabniaj 5 sekund
papryczki chili (1–4)	usuń nasiona i łodygę	rozdrabniaj 5–10 sekund
imbir (15–50 g)	obierz, pozostaw w całości	rozdrabniaj 5 sekund
mieszanka orzechów (50–200 g)	pozostaw w całości	rozdrabniaj 5 sekund
pieczywo (50 g, na bułkę tartą)	porwij na kawałki	miksuj pulsacyjnie, następnie rozdrabniaj 15–20 sekund
kruche ciasteczka (100 g)	przełam na pół	rozdrabniaj 5–10 sekund

## SPOSÓB UŻYWANIA MŁYNKA

Młynka można używać wyłącznie z modulem silnika i ostrzem blendera Breville® Blend Active™. Młynka NIE WOLNO używać do mielenia wilgotnych składników (czosnku, cebuli itp.).

1. Umieść składniki w pojemniku młynka. Napełniaj pojemnik maksymalnie do połowy.
2. Nałóż modul ostrza dołączony do blendera Breville® Blend Active™ na pojemnik i mocno dokręć (rys. E).
3. Obróć młynek do góry nogami, aby modul ostrza znajdował się na dole. Teraz możesz przymocować młynek do modułu silnika blendera Breville® Blend Active™ i rozdrabniać składniki tak jak zwykle.

## Wskazówki dotyczące młynka

Potrawa	Czas rozdrabniania
zdrowe nasiona (mieszanka 30 g): chia, konopie, siemię lniane itp.	rozdrabniaj 10–15 sekund, przechowuj w szczelnym naczyniu
całe nasiona (10–20 g): gorczyca, kminek itp.	rozdrabniaj 10–15 sekund, przechowuj w szczelnym naczyniu
ziarna kawy (35 g)	rozdrabniaj 20–30 sekund w zależności od zastosowania, przechowuj w lodówce w szczelnym naczyniu
całe orzechy (35 g)	rozdrabniaj 10–15 sekund, przechowuj w szczelnym naczyniu
pieprz ziarnisty (20 g)	rozdrabniaj 15–20 sekund, przerwij na chwilę w połowie, aby zawartość opadła
kora cynamonu	przełam na pół, rozdrabniaj 10–15 sekund, przechowuj w szczelnym naczyniu

## SPOSÓB UŻYWANIA WKŁADKI DO UBIJANIA PIANY

Wkładki do ubijania piany można używać wyłącznie z modulem silnika blendera Breville® Blend Active™.

- Umieść składniki w dołączonym bidonie o pojemności 300 ml. Nie napełniaj bidonu powyżej oznaczenia 300 ml.
- Nakręć na bidon wkładkę do ubijania piany i mocno dokręć (rys. F).
- Obróć bidon do góry nogami, aby wkładka do ubijania piany znajdowała się na dole. Teraz możesz przymocować wkładkę do ubijania piany do modułu silnika blendera Breville® Blend Active™ i rozdrabniać składniki tak jak zwykle.

## Wskazówki dotyczące wkładki do ubijania piany

Potrawa	Przygotowanie	Czas ubijania
śmietana do ubijania (150 ml; dotyczy także śmietany niezawierającej krowiego mleka)	wlej śmietanę do bidonu 300 ml	ubijaj 10–20 sekund
spienione mleko (200 ml)	wlej mleko do bidonu 300 ml	ubijaj 15–20 sekund

## SPOSÓB UŻYWANIA WYCISKARKI DO CYTRUSÓW

Nakręć na bidon 300 ml wyciskarkę do cytrusów i mocno dokręć (rys. G). Przekręcaj owoc, aby wycisnąć sok. W miarę potrzeby wyjmuj pestki z wyciskarki.

Świeżo wyciśniętego soku można używać do przyrządzania koktajli owocowych lub doprawiania wody.

## CZYSZCZENIE

### NOŻE SĄ BARDZO OSTRE. ZACHOWAJ OSTROŻNOŚĆ PODCZAS ICH OBSŁUGI I CZYSZCZENIA.

- Wszystkie elementy pakietu akcesoriów poza obudową ostrzy robota kuchennego (🔌) można myć w zmywarce.
- Aby umyć obudowę ostrza, napełnij misę robota do połowy ciepłą wodą z detergentem, a następnie załóż na misę ostrze siekające i obudowę ostrza. Zamocuj robota do mechanizmu silnika zgodnie z opisem w części *Sposób użytkowania kompaktowego robota kuchennego*. Naciśnij i przytrzymaj przycisk rozdrabniania na module silnika przez 10–20 sekund. Wytrzyj górną powierzchnię obudowy ostrza, aby usunąć nadmiar wody, i starannie wysusz.
- Aby usunąć zaschnięte resztki żywności na ostrzu siekającym i wkładce do ubijania piany, ostrożnie użyj szczotki do czyszczenia.

## PRZECHOWYWANIE

Przechowuj zestaw akcesoriów w czystym, suchym miejscu lub w oryginalnym opakowaniu. Wszystkie części muszą być dokładnie wysuszone przed schowaniem i przechowywane w miejscu niedostępnym dla dzieci.

## TURN ON YOUR CREATIVITY™

Zespół firmy Breville® zaprasza Cię do świata potraw i napojów, gdzie możesz puścić wodze swojej fantazji. Nie musisz udawać się daleko: aby odkryć naszą BEZPŁATNĄ witrynę internetową ze wspaniałymi, pobudzającymi wyobraźnię pomysłami i przepisami, wystarczy sięgnąć po komputer, tablet lub smartfon. Dołącz do nas: [www.turnonyourcreativity.com](http://www.turnonyourcreativity.com)

Turn  your creativity™

## WSKAZÓWKI I PORADY

- Po miksowaniu składników o silnym zapachu ich aromat może utrzymywać się przez dłuższy czas. Aby go usunąć, wlej do misy robota 200 ml ciepłej wody i dodaj kilka plasterków cytryny. Miksuj przez 10 sekund, wylej i splucz ciepłą wodą. Wysusz i przechowuj z luźno założoną misą, aby umożliwić przepływ powietrza.
- Robota można używać do miksowania domowych zup. Przed zmiksowaniem zupa musi być chłodna, a objętość płynu nie może przekraczać 450 ml.
- Dzięki robotowi miksowanie posiłków dla niemowląt jest dziecinnie łatwe. Wystarczy rozdrobnić je do żądanej konsystencji.
- Niektóre twarde produkty (np. marchew, twarde sery, czekolada, świeży rozmaryn itp.) są trudne do zmiksowania. Zalecamy wcześniejsze posiekanie ich nożem na małe kawałki.

- Niektóre produkty spożywcze, np. marchew, mogą tymczasowo zabarwić misę robota kuchennego. Aby usunąć takie zabarwienia, przygotuj pastę z 2 łyżek proszku do pieczenia i 1 łyżki ciepłej wody. Nałóż pastę na zabarwienia i potrzyj szmatką. Splucz ciepłą wodą z detergentem i wysusz.
- Podczas miksowania cebuli najlepsze wyniki uzyskuje się po równomiernym rozłożeniu ćwiartek w misie robota — w trakcie pracy należy lekko potrząsać misą, aby opadały na ostrza.
- Aby oszczędzić czas, można zmiksować całą główkę czosnku na raz. Można ją przechowywać nawet przez tydzień w szczelnym naczyniu w lodówce. Wystarczy obrać każdy ząbek i zmiksować je przez kilka sekund.
- Spróbuj zmiksować obrane ząbki czosnku z pięcikiem pietruszki, wymieszaj je z masłem i dopraw do smaku. Uzyskaną mieszanką posmaruj obficie ciabatty przed pieczeniem.
- Pomysł na szybki i łatwy deser: zmiksuj w robocie owoce jagodowe, osłódź odrobiną cukru pudru; usmaż naleśniki i podawaj je z bitą śmietaną i odrobiną rozdrobnionych orzechów.

## PRZEPISY DO WYKORZYSTANIA PRZY UŻYCIU ROBOTA KUCHENNEGO

Wszystkie przepisy dotyczą 1–2 porcji, chyba że określono inaczej.

### Masło orzechowe

- 150 g prażonych orzeszków ziemnych (mogą być solone)
- Umieść orzeszki w misie robota i miksuj przez 30 sekund. Odłącz urządzenie od zasilania, zdejmij pokrywkę i zeskrób masę. Miksuj przez kolejne 30 sekund. Aby uzyskać gładze masło orzechowe, pozostaw je na minutę, a potem miksuj przez kolejne 30 sekund.

### Hummus

- 230 g ciecierzycy z puszki, przepłukanej i osączonej
- 3 łyżki soku z cytryny (przygotowanego za pomocą wyciskarki do cytrusów)
- 1 ząbek czosnku, obrany
- 100 g pasty tahini
- 1 łyżeczka mielonego kuminu
- 2 łyżki wody
- 2 łyżki oliwy
- sól i pieprz

Wszystkie składniki umieścić w misie robota i miksować przez 15–20 sekund do uzyskania żądanej konsystencji.

### Dressingi do sałatek

#### Winegret:

- mały ząbek czosnku, obrany
- 40 ml białego octu winnego
- 1 łyżeczka miodu
- 1 łyżeczka musztardy dijon
- 120 ml oliwy
- sól i pieprz
- 5 g liści pietruszki

#### Dressing cytrusowy:

- 50 ml oliwy
- 1 łyżka miodu
- 15 g imbiru kawałku, bez skóry
- 10 g liści kolendry
- 5 g czerwonego chili (opcjonalnie)
- 1 łyżeczki pasty z trawy cytrynowej
- sok z 2 cytryn

Wszystkie składniki umieścić w misie robota i miksować przez 10–15 sekund.

### Guacamole

- mały kawałek cebuli (ok. 10 g)
- 1 dojrzałe awokado, bez pestki i skóry
- mały kawałek papryczki chili
- 3 dojrzałe pomidorki koktajlowe, całe
- garść liści kolendry
- 1 łyżka soku z limonki (przygotowanego za pomocą wyciskarki do cytrusów)
- ½ łyżki oliwy
- sól i pieprz

Wszystkie składniki umieścić w misie robota i miksować przez 15–20 sekund do uzyskania żądanej konsystencji.

### Tapenada

- 1 ząbek czosnku
- sok z 1 cytryny (przygotowany za pomocą wyciskarki do cytrusów)
- 3 łyżki kaparów, osączonych
- 6 filetów anchois, osączonych
- 250 g czarnych oliwek, wydrylowanych i osączonych
- 2–4 łyżki oliwy

Wszystkie składniki umieścić w misie robota i rozdrabniaj pulsacyjnie przez kilka sekund, aby je połączyć. Miksuj przez 15–20 sekund.

### Zielone curry

- 2 średnie zielone papryczki chili, bez nasion i łodyg
- kawałek imbiru wielkości kciuka, bez skórki, cały
- 2 ząbki czosnku, obrane, w całości
- mała garść świeżych liści kolendry
- 2 łyżeczki pasty z trawy cytrynowej
- otarta skórka i sok z 1 limonki (przygotowany za pomocą wyciskarki do cytrusów)
- 1 łyżeczka mielonych ziaren kolendry
- 1 łyżeczka mielonego kuminu
- 2 łyżeczki tajskiego sosu rybnego
- 2 łyżki oliwy

Wszystkie składniki umieścić w misie robota i miksuj przez 20 sekund.

### Tzatziki

- 1 cały ogórek, obrany i bez nasion, pokrojony na kawałki długości 4 cm
  - 4–6 liści mięty
  - 2 ząbki czosnku, obrane, w całości
  - sól i pieprz
  - 1 łyżeczka soku z cytryny (przygotowanego za pomocą wyciskarki do cytrusów)
  - 250 g jogurtu naturalnego
  - oliwa
1. Ogórka, mięte i czosnek umieścić w misie robota, miksować, aż będą grubo posiekane lub do żądanej konsystencji.
  2. Zawartość wyłożyć na czystą ściereczkę, uformować kulę wokół ogórka, wycisnąć, aby odsączyć nadmiar płynu.
  3. Włożyć do czystego naczynia, doprawić solą i pieprzem.
  4. Dodać sok z cytryny i jogurt, dobrze wymieszać.
  5. Schłodzić do żądanej temperatury. Przed podaniem skropić oliwą.

### Pesto

- 50 g prażonych orzeszków piniowych
- 30 g liści bazylii
- 50 g płatków parmezanu
- 1 ząbek czosnku, obrany
- 150 ml oliwy
- sól i pieprz

Wszystkie składniki umieścić w misie robota i miksuj przez 20–30 sekund.

### Mieszanka na ciasto — na 6 minibabeczek

- 50 g cukru pudru
- 50 g miękkiego masła
- ½ łyżeczki ekstraktu waniliowego
- 1 jajko
- 50 g mąki wymieszanej z ½ łyżeczki proszku do pieczenia

Wszystkie składniki umieścić w misie robota i miksować przez 10–15 sekund. Przełożyć mieszankę do papilotek, piec w rozgrzanym piekarniku przez 8–10 minut, aż babeczki urosną i zarumienią się. Udekorować lukrem maślanym.

### Lukier maślany

- 100 g miękkiego masła
- 150 g cukru pudru
- ¼ łyżeczki ekstraktu waniliowego
- 1 łyżka mleka

Wszystkie składniki umieścić w misie robota i miksować przez 10–15 sekund.

## PRZEPISY DO WYKORZYSTANIA PRZY UŻYCIU WKŁADKI DO UBIIANIA PIANY

### Koktajl mleczny — 1 porcja

- 150 ml schłodzonego półtłustego mleka
- 1 galka lodów

W przypadku koktajlu waniliowego użyć lodów waniliowych.

W przypadku koktajlu czekoladowego użyć lodów czekoladowych oraz dodać 1 łyżkę kakao i 1 łyżkę kremu czekoladowego.

Składniki umieścić w bidonie 300 ml, założyć wkładkę do ubijania piany i miksować przez około 10–15, aż płyn będzie gęsty i puszysty.

### Ciasto na naleśniki — na 4 naleśniki

- 1 jajko
  - 115 g mąki
  - sól
  - 280 ml mleka
1. Wszystkie składniki umieścić w bidonie Breville® Blend Active™, założyć wkładkę do ubijania piany i miksować przez około 10–15 sekund.
  2. Zdjąć wkładkę do ubijania piany i nakręcić pokrywkę na bidon. Przed użyciem przechowywać w lodówce.

## CZĘŚCI ZAMIENNE

Informacje na temat części dodatkowych lub zamiennych można znaleźć na stronie [www.breville.eu](http://www.breville.eu).

**GWARANCJA**

Prosimy o zachowanie rachunku, ponieważ jego okazanie będzie konieczne w przypadku jakichkolwiek roszczeń gwarancyjnych.

Niniejszy produkt objęty gwarancją obowiązującą przez okres 2 lat od daty zakupu produktu, zgodnie z warunkami określonymi w tym dokumencie.

Jeżeli w okresie gwarancyjnym urządzenie przestanie prawidłowo funkcjonować (co jest mało prawdopodobne) z powodu wad konstrukcyjnych lub wykonawczych, należy dokonać jego zwrotu w punkcie zakupu, załączając rachunek i kopię niniejszej gwarancji.

Prawa i świadczenia z tytułu niniejszej gwarancji uzupełniają prawa określone w przepisach, na które niniejsza gwarancja nie ma wpływu. Zmiany niniejszych warunków może dokonać tylko firma Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited („JCS (Europe)”).

Firma JCS (Europe) zobowiązuje się w okresie gwarancyjnym do przeprowadzenia bezpłatnej naprawy lub wymiany urządzenia lub dowolnej jego części, która funkcjonuje nieprawidłowo, pod warunkiem, że:

- Użytkownik powinien natychmiast poinformować o zaistniałym problemie punkt sprzedaży lub firmę JCS (Europe); oraz
- Urządzenie nie było w żaden sposób modyfikowane, uszkodzone lub eksploatowane w niewłaściwy sposób ani naprawiane przez osobę nie posiadającą upoważnienia ze strony firmy JCS (Europe).

Gwarancją nie są objęte uszkodzenia będące wynikiem niewłaściwego użytkowania, zniszczenia, użytkowania przy nieprawidłowym napięciu, działania sił natury lub zdarzeń, na które firma JCS (Europe) nie ma wpływu, napraw dokonywanych przez osoby nie posiadające upoważnienia ze strony firmy JCS (Europe) lub postępowania niezgodnego z zasadami określonymi w instrukcji użytkowania. Ponadto, niniejsza gwarancja nie obejmuje normalnego zużycia i zniszczenia, w tym między innymi, drobnych odbarwień i zadrapań.

Prawa określone w tej gwarancji dotyczą tylko pierwotnego nabywcę produktu i nie obejmują użytkowania o charakterze komercyjnym i komunalnym.

Jeżeli do urządzenia załączona jest ulotka gwarancyjna przeznaczona dla danego kraju, prosimy odwołać się do warunków określonych w tej gwarancji, która zastępuje niniejszą gwarancję, lub skontaktować się z lokalnym autoryzowanym dealerem w sprawie uzyskania dokładniejszych informacji.

Nie należy wyrzucać zużytych artykułów elektrycznych razem z odpadami domowymi. Należy je, w miarę możliwości, poddać recyklingowi. W celu uzyskania szczegółowych informacji na temat recyklingu lub dyrektywy WEEE, skontaktuj się z nami pod adresem [enquiriesEurope@jardencs.com](mailto:enquiriesEurope@jardencs.com).

Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited  
5400 Lakeside  
Cheadle Royal Business Park  
Cheadle  
SK8 3GQ  
United Kingdom

**DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY**

**Před použitím této sady příslušenství si prosím přečtěte bezpečnostní pokyny dodané s mixérem Breville® Blend Active™.**

Toto zařízení mohou používat osoby s tělesným, sensorickým a mentálním hendikepem a nezkušení uživatelé pouze za předpokladu, že budou pod dohledem nebo poučení o bezpečném použití zařízení a rizicích souvisejících s jeho používáním, a tomuto poučení porozumí. Toto zařízení nesmí být používáno dětmi. Děti si nesmí se zařízením hrát. Zařízení i napájecí kabel uchovávejte mimo dosah dětí.

Jestliže zařízení plánujete ponechat bez dozoru nebo provádět jeho montáž, demontáž nebo čištění, vždy ho odpojte ze zásuvky.

Je-li napájecí kabel poškozen, je nutné, aby jeho výměnu provedl výrobce, jeho servisní zástupce nebo obdobně kvalifikovaná osoba, aby nedošlo k ohrožení.

Nože mají velmi ostré hrany. Při manipulaci s nimi nebo jejich čištění buďte opatrní.

Nikdy se sami nepokoušejte osadit sestavu bříty na samotnou jednotku s motorem.

Toto zařízení můžete nepřetržitě používat nejdéle 30 sekund, poté ho nechte 60 sekund odpočinout.

Neponořujte kryt nožů kuchyňského robotu do vody ani jiné tekutiny. Nemyjte jej v myčce.

Nepoužívejte tuto sadu příslušenství s žádným jiným zařízením kromě mixéru Breville® Blend Active™.

## SOUČÁSTI

- 1 Nádoba kuchyňského robotu
- 2 Sekací nože
- 3 Kryt nožů
- 4 Mlýnek
- 5 Víko (pro mlýnek a 300ml láhev)
- 6 Šlehací kotouč
- 7 Odšťavňovač na citrusy
- 8 300ml láhev s uzavíratelným sportovním víkem

**Poznámka:** Mixér Breville® Blend Active™ NENÍ s tímto produktem dodáván. Tuto sadu příslušenství nelze používat s mixérem VBL097X.

## PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

Opatrně vyjměte sadu příslušenství pro mixér Breville® Blend Active™ z krabice. Krabici uchovejte pro pozdější použití.

Umyjte všechny části, které přijdou do kontaktu s potravinami (dodržujte pokyny v části *Čištění*).

## JAK POUŽÍVAT KOMPAKTNÍ KUCHYŇSKÝ ROBOT

Kompaktní kuchyňský robot se smí používat pouze s motorovou jednotkou mixéru Breville® Blend Active™. Nože mají velmi ostré hrany. Při manipulaci s nimi nebo jejich čištění buďte opatrní.

- 1 Vložte suroviny do nádoby kuchyňského robotu. Nepřeplňujte nádobu (obr. A).
- 2 Nasadte sekací nože na hřídel krytu nožů. Otočte nože doleva tak, aby byly zajišťovací západky zarovnané (obr. B).
- 3 Otočte kryt nožů vzhůru nohama. Zarovnejte symbol (●) na krytu nožů se symbolem (○) na nádobě kuchyňského robotu (obr. C).
- 4 Otočte kryt nožů doprava tak, aby byl symbol (●) zarovnan se symbolem (●) na nádobě a aby zajišťovací mechanismus „zacvakl“ na místo.
- 5 Otočte kuchyňský robot vzhůru nohama tak, aby byl kryt nožů dole. Zarovnejte symbol (▼) na krytu nožů se symbolem (■) na okraji motorové jednotky (obr. D).
- 6 Zlehka tlačte kuchyňský robot dolů a potom jej otočte doprava do polohy, ve které bude symbol (▼) na krytu nožů zarovnan se symbolem (■) na okraji motorové jednotky. Kuchyňský robot nebude pracovat, dokud nebude motorová jednotka správně zarovnaná.
- 7 Stisknutím a podržením tlačítka mixování na motorové jednotce uveďte zařízení do chodu.
- 8 Po dokončení zpracování potravin a zastavení nožů otočte kuchyňský robot doleva tak, aby byl symbol (▼) zarovnan se symbolem (■) a sejměte jej.

9. Obratěte kuchyňský robot správnou stranou vzhůru a potom otočte kryt nožů doleva. Tím uvolníte zajišťovací mechanismus. Při vyjímání krytu nožů z nádoby postupujte opatrně, aby nedošlo k rozliti tekutiny.
10. Otočením doprava a vytažením nahoru vyjměte sekací nože z krytu nožů.

## Pokyny k používání kompaktního kuchyňského robotu

Potravina	Příprava	Doba zpracování
petržel (15 g)	odstraňte stonky	mixujte 5 sekund
cibule, malá až střední (100–200 g)	oloupejte a rozčtvřte	použijte pulzování 4–5krát, mixujte 5 sekund
šalotka (175 g)	oloupejte, ponechte vcelku	mixujte 5–10 sekund
jarní cibulka (100 g)	odstraňte přebytečnou nat' a rozpujte	mixujte 10–15 sekund
česnek (2 stroužky – 1 palička)	oloupejte, ponechte stroužky vcelku	mixujte 5 sekund
chilli papričky (1–4)	odstraňte semena a stonky	mixujte 5–10 sekund
zázvor (15–50 g)	oloupejte, ponechte vcelku	mixujte 5 sekund
směs ořechů (50–200 g)	ponechte vcelku	mixujte 5 sekund
chleba (50 g, na strouhanku)	natrhejte na kousky	použijte pulzování, potom mixujte 15–20 sekund
čajové sušenky (100 g)	rozlomte na půlky	mixujte 5–10 sekund

## JAK POUŽÍVAT MLÝNEK

Mlýnek se smí používat pouze s motorovou jednotkou a sestavou nožů mixéru Breville® Blend Active™.

### MLÝNEK NEPOUŽÍVEJTE K MLETÍ POTRAVIN OBSAHUJÍCÍCH ŠŤÁVU (ČESNEK, CIBULE APOD.).

1. Vložte suroviny do nádoby s mlýnkem. Nenaplňujte nádobu více než do poloviny.
2. Na nádobu našroubujte sestavu nožů dodanou s mixérem Breville® Blend Active™ a pevně ji utáhněte (obr. E).
3. Otočte mlýnek vzhůru nohama tak, aby byla sestava nožů dole. Nyní můžete mlýnek Breville® Blend Active™ připevnit k motorové jednotce a zpracovat suroviny obvyklým způsobem.

## Pokyny k používání mlýnku

Potravina	Doba zpracování
zdravá semínka (30 g směsi): chia, konopí, len atd.	mixujte 10–15 sekund, skladujte s nasazeným víkem
celá semena (10–20 g): hořčice, kmín atd.	mixujte 10–15 sekund, skladujte s nasazeným víkem
kávoová zrna (35 g)	mixujte 20–30 sekund v závislosti na použití, skladujte s nasazeným víkem v chladničce
celé ořechy (35 g)	mixujte 10–15 sekund, skladujte s nasazeným víkem
celé kuličky pepře (20 g)	mixujte 15–20 sekund, v polovině zastavte a protřepejte obsah
celé tyčinky skořice	rozpujte, mixujte 10–15 sekund, skladujte s nasazeným víkem

## JAK POUŽÍVAT ŠLEHACÍ KOTOUČ

Šlehací kotouč se smí používat pouze s motorovou jednotkou mixéru Breville® Blend Active™.

1. Vložte suroviny do dodané 300ml láhve. Neplňte láhev nad rysku označující objem 300 ml.
2. Našroubujte šlehací kotouč na láhev a pevně jej utáhněte (obr. F).
3. Otočte láhev vzhůru nohama tak, aby byl šlehací kotouč dole. Nyní můžete šlehací kotouč Breville® Blend Active™ připevnit k motorové jednotce a zpracovat suroviny obvyklým způsobem.

## Pokyny k používání šlehacího kotouče

Potravina	Příprava	Doba zpracování
smetana ke šlehání 150 ml	nalijte smetanu do 300ml láhve	mixujte 10–20 sekund
pěna z odstředěného mléka (200 ml)	nalijte mléko do 300ml láhve	mixujte 15–20 sekund

## JAK POUŽÍVAT ODŠŤAVŇOVAČ NA CITRUSY

Našroubujte odšťavňovač na citrusy na 300ml láhev a pevně jej utáhněte (obr. G). Otáčením ovoce vymačkejte šťávu. Dle potřeby z odšťavňovače odstraňte dužinu.

Čerstvě vymačkanou šťávu můžete použít do koktejlů nebo k ochucení vody.

## ČIŠTĚNÍ

### NOŽE MAJÍ VELMI OSTRÉ HRANY. PŘI MANIPULACI S NIMI NEBO JEJICH ČIŠTĚNÍ BUĎTE OPATRNÍ.

- Všechny části příslušenství lze mýt v myčce, s výjimkou krytu nožů kuchyňského robotu (3).
- K čištění krytu nožů naplňte nádobu kuchyňského robotu do poloviny teplou mýdlovou vodou a poté nasadte sekací nože a krypt nožů. Upevněte kuchyňský robot na motorovou jednotku

dle pokynů v části *Jak používat kompaktní kuchyňský robot*. Stiskněte a podržte tlačítko mixování na motorové jednotce po dobu 10–20 sekund. Otřete horní stranu krytu nožů, abyste odstranili zbylou vodu, a důkladně kryt osušte.

- Odolné zbytky potravin na sekacích nožích a šlehacím kotoučem opatrně odstraňte kartáčem.

## SKLADOVÁNÍ

Uložte sadu příslušenství do obalu nebo na čisté a suché místo. Před uschováním se ujistěte, že všechny části jsou důkladně osušeny a uchovávejte je mimo dosah dětí.

## TURN ON YOUR CREATIVITY™

Tým Breville® vám pomůže objevit vaši kreativitu a otevře vám bránu do neomezeného světa jídla a nápojů. Nemusíte cestovat daleko – pouze ke svému počítači, tabletu nebo mobilu – na našich webových stránkách ZDARMA najdete nejlepší tipy a recepty, které mohou být inspirací pro vaši představivost. Připojte se k nám na: [www.turnonyourcreativity.com](http://www.turnonyourcreativity.com)

Turn **on** your creativity™

## TIPY A RADY

- Po zpracování silně aromatických potravin může být nádoba těmito potravinami cítit. Nalijte do nádoby kuchyňského robotu 200 ml teplé vody a přidejte pár plátků citronu. Mixujte po dobu 10 sekund, vylijte obsah a vypláchněte nádobu čistou vodou. Vysušte a skladujte kuchyňský robot s nádobou na volno, aby bylo umožněno proudění vzduchu.
- Kuchyňský robot lze použít k mixování domácí polévky. Ujistěte se, že je polévka před mixováním studená, a nepřekračujte kapacitu 450 ml.
- Pomocí kuchyňského robotu lze rovněž snadno rozmixovat dětské pokrmy na kaši. Jednoduše umixujte potraviny na požadovanou konzistenci.
- Některé tvrdé potraviny je těžké rozmixovat (např. mrkev, tvrdý sýr, čokoládu, listky rozmarýnu atd.). Před mixováním doporučujeme nakrájet tyto potraviny na malé kousky.
- Při zpracování barvicích surovin, jako je například řepa či mrkev, může dojít k dočasnému zbarvení nádoby kuchyňského robotu. Chcete-li toto zbarvení odstranit, smíchejte 2 polévkové lžice kypřicího prášku s 1 polévkovou lžící vody. Vzniklou pastu naneste na skvrny a otřete utěrkou. Opláchněte teplou mýdlovou vodou a osušte.
- Při zpracování cibule dosáhnete nejlepších výsledků, pokud rovnoměrně rozmíste čtvrtky cibule v nádobě kuchyňského robotu. Jemné zatřesení zajistí jejich lepší kontakt s noží.
- Proč kvůli úspoře času nezpracovat celou paličku česneku najednou? Poté jí můžete skladovat v uzavřené nádobě v chladničce po dobu až jednoho týdne. Jednoduše oloupejte každý stroužek a zpracujte vše dohromady během několika sekund.

- Vyrobite si bylinkové máslo – rozmixujte celé oloupané stroužky česneku a hrst petržele a vzniklou směs smíchejte s povoleným máslem. Bylinkové máslo před pečením natřete na chléb ciabatta.
- Rychlé a jednoduché nápady na dezerty: nasype čerstvé bobule do nádoby kuchyňského robotu a přidejte trochu moučkového cukru; usmažte palačinky, pomoci šlehačho kotouče ušlehejte šlehačku a navrch přidejte sekané ořechy.

## RECEPTY VYUŽÍVAJÍCÍ KUCHYŇSKÝ ROBOT

Všechny recepty jsou pro 1–2 osoby, pokud není uvedeno jinak.

### Arašídové máslo

- 150 g pražených arašídů (lze použít i solené arašidy)

Nasype ořechy do nádoby kuchyňského robotu a mixujte po dobu 30 sekund. Odpojte robot ze zásuvky, odstraňte víko a seškrábněte ořechy ze stěn nádoby. Mixujte dalších 30 sekund. Chcete-li vytvořit hladší burákové máslo, nechejte robot minutu odpočinout a poté mixujte dalších 30 sekund.

### Hummus

- 230 g cizny v plechovce, propláchnuté a osušené
- 3 polévkové lžice citronové šťávy (použijte odšťavňovač na citrusy)
- 1 celý stroužek česneku, oloupaný
- 100 g tahini
- 1 čajová lžička mletého kmínu
- 2 polévkové lžice vody
- 2 polévkové lžice olivového oleje
- Sůl a pepř

Vložte všechny suroviny do nádoby kuchyňského robotu a mixujte po dobu 15–20 sekund, dokud nedosáhnete požadované konzistence.

### Guacamole

- Malý kousek cibule (asi 10 g)
- 1 zralé avokádo, zbavené jádra a slupky
- Malý kousek červené chilli papričky
- 3 zralá cherry rajčátka, celá
- Hrstka lístků koriandru
- 1 polévková lžice limetkové šťávy (použijte odšťavňovač na citrusy)
- ½ polévkové lžice olivového oleje
- Sůl a pepř

Vložte všechny suroviny do nádoby kuchyňského robotu a mixujte po dobu 15–20 sekund, dokud nedosáhnete požadované konzistence.

### Pesto

- 50 g opečených piniových oříšků
- 30 g lístků bazalky
- 50 g hoblinek parmazánu
- 1 stroužek oloupaného česneku
- 150 ml olivového oleje
- Sůl a pepř

Vložte všechny suroviny do nádoby kuchyňského robotu a mixujte po dobu 20–30 sekund.

### Tapenáda

- 1 stroužek česneku
- Štáva z jednoho citrónu (použijte odšťavňovač na citrusy)
- 3 čajové lžice kapary, bez vody
- 6 filet ančoviček, bez vody
- 250 g černých oliv, vypeckovaných, bez vody
- 2–4 polévkové lžice olivového oleje

Vložte všechny suroviny do nádoby kuchyňského robotu a pulzováním po dobu několika sekund obsah smíchejte. Mixujte 15–20 sekund.

### Thajská zelená pasta

- 2 střední zelené chilli papričky, bez semen a stonků
- Kousek čerstvého zázvoru o velikosti palce, oloupaný, vcelku
- 2 stroužky česneku, oloupané, celé
- Hrstka čerstvých lístků koriandru
- 2 čajové lžičky pasty z citronové trávy
- Nastrouhaná kůra a štáva z jedné limetky (použijte odšťavňovač na citrusy)
- 1 čajová lžička koriandru
- 1 čajová lžička mletého kmínu
- 2 čajové lžičky thajské rybí omáčky
- 2 polévkové lžice olivového oleje

Vložte všechny suroviny do nádoby kuchyňského robotu a mixujte po dobu 20 sekund.

### Tzatziki

- 1 celá okurka, oloupaná a bez semen, nakrájená na plátky o délce 4 cm
- 4–6 lístků máty
- 2 stroužky česneku, oloupané, celé
- Sůl a pepř
- 1 čajová lžička citronové šťávy (použijte odšťavňovač na citrusy)
- 250 g bílého jogurtu
- Olivový olej

1. Vložte okurku, mátu a česnek do nádoby kuchyňského robotu a mixujte tak dlouho, až dosáhnete hrubě nasekané směsi nebo požadované konzistence.
2. Přendejte směs na čistou utěrku, vytvořte z ní hromádku a stlačením odstraňte přebytečnou tekutinu.
3. Poté směs vložte do čisté nádoby a dochutěte solí a pepřem.
4. Přidejte citronovou šťávu a bílý jogurt a vše dobře promíchejte.
5. Vychlaďte na požadovanou teplotu. Podávejte ozdobené kapkami olivového oleje.



## Dresinky na saláty

Vinaigrette:

- Malý stroužek česneku, oloupaný
- 40 ml bílého vinného octa
- 1 čajová lžička medu
- 1 čajová lžička dijonské hořčice
- 120 ml olivového oleje
- Sůl a pepř
- 5 g petrželové natě
- Citrusový dresink:
- 50 ml olivového oleje
- 1 polévková lžice medu
- 15 g zázvoru, oloupaného
- 10 g lístků koriandru
- 5 g červené chilli papričky (dle chuti)
- 1 čajová lžička pasty z citronové trávy
- Šťáva ze dvou citronů

Vložte všechny suroviny do nádoby kuchyňského robotu a mixujte po dobu 10–15 sekund.

## Dortová směs – 6 malých košíčků

- 50 g krupicového cukru
- 50 g povoleného másla
- ½ čajové lžičky extraktu z vanilky
- 1 vejce
- 50 g mouky s kypřícím práškem (nebo 50 g polohrubé mouky a ½ čajové lžičky kypřícího prášku)

Vložte všechny suroviny do nádoby kuchyňského robotu a mixujte po dobu 10–15 sekund. Lžíci naplňte cukrářské košíčky směsí a pečte ve vyhřáté troubě 8–10 minut nebo dokud nenabudou a nezezlátnou. Polijte máslovou polevou dle následujícího receptu.

## Máslová poleva

- 100 g povoleného másla
- 150 g moučkového cukru
- ¼ čajové lžičky extraktu z vanilky
- 1 polévková lžice mléka

Vložte všechny suroviny do nádoby kuchyňského robotu a mixujte po dobu 10–15 sekund.

## RECEPTY VYUŽÍVAJÍCÍ ŠLEHACÍ KOTOUČ

### Mléčný koktejl – 1 porce

- 150 ml vychlazeného odstředěného mléka
- 1 kopeček zmrzliny

Vanilkový koktejl: použijte kopeček vanilkové zmrzliny.

Čokoládový koktejl: použijte kopeček čokoládové zmrzliny a přidejte 1 polévkovou lžici kakaa a 1 čajovou lžičku čokoládové pomazánky.

Vložte suroviny do 300ml láhve, upevněte šlehací kotouč a mixujte asi 10–15 sekund, dokud směs nezhoustne a nenapění.

### Těsto na palačinky – vystačí na 4 palačinky

- 1 vejce
- 115 g hladké mouky
- Sůl
- 280 ml mléka

1. Vložte všechny suroviny do láhve Breville® Blend Active™, upevněte šlehací kotouč a mixujte asi 10–15 sekund.

2. Sejměte šlehací kotouč a našroubujte víko na láhev. Vychladte podle potřeby.

## NÁHRADNÍ DÍLY

Další součásti a náhradní díly najdete na webových stránkách [www.breville.eu](http://www.breville.eu).

## ZÁRUKA

Doklad o koupi přístroje pečlivě uschovejte. Je potřeba při reklamaci v rámci této záruky.

Tento výrobek podléhá 2 leté záruční době od data zakoupení, jak je uvedeno dále v dokumentu.

Pokud během záruční doby dojde k nepravděpodobné situaci, že přístroj přestane fungovat kvůli konstrukční či výrobní závadě, dopravte ho do prodejny, kde jste jej zakoupili, včetně dokladu o koupi a tohoto záručního listu.

Práva a výhody v rámci této záruky doplňují vaše zákonná práva, která nejsou touto zárukou dotčena. Pouze Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited (dále jen „JCS (Europe)“) má právo měnit tyto podmínky.

JCS (Europe) se během záruční doby zavazuje k bezúplatné opravě či náhradě přístroje nebo jakékoli součásti, která řádně nefunguje, za těchto podmínek:

- na daný problém neprodeně upozorníte příslušnou prodejnu nebo JCS (Europe), a
- na zařízení nebyly provedeny žádné změny, zařízení nebylo poškozeno ani používáno nesprávným způsobem nebo opraveno osobou, která nemá oprávnění JCS (Europe).

Tato záruka se nevztahuje na závady, k nimž dojde nesprávným užitím, poškozením, zneužitím, zavedením nesprávného napětí, vyšší mocí či událostmi, nad nimiž JCS (Europe) nemá kontrolu, opravou či úpravou někoho jiného než osoby, která má oprávnění JCS (Europe), nebo kvůli jiným postupům než jsou popsány v návodu k obsluze. Tato záruka se navíc nevztahuje na běžné opotřebení včetně – ale bez omezení jen na ně – menších barevných změn a poškrábání povrchu.

Práva v rámci této záruky se týkají pouze osoby, která zařízení původně zakoupila, a nelze je rozšířit na komerční ani komunální využití.

Pokud se na vaše zařízení vztahuje záruka specifická pro konkrétní stát nebo pokud byl k zařízení přiložen záruční list, najdete další informace v podmínkách dané záruky nebo je získáte od místního autorizovaného prodejce.

Elektrická zařízení určená k likvidaci nesmí být zlikvidována jako domovní odpad. Jestliže je to možné, recyklujte prosím. Chcete-li získat více informací o recyklaci a směrnicích WEEE, napište nám na [enquiriesEurope@jardencs.com](mailto:enquiriesEurope@jardencs.com).

Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited  
5400 Lakeside  
Cheadle Royal Business Park  
Cheadle  
SK8 3GQ  
United Kingdom



## DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

Pred použitím tejto súpravy príslušenstva si prečítajte bezpečnostné pokyny dodávané s mixérom Breville® Blend Active™.

Spotrebič môžu používať osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo psychickými schopnosťami alebo nedostatkom skúseností a vedomostí, pokiaľ ho používajú pod dohľadom alebo na základe pokynov na používanie tohto spotrebiča bezpečným spôsobom a rozumejú prípadným rizikám. Spotrebič nesmú používať deti. Nenechávajú deti hrať sa so spotrebičom. Spotrebič aj kábel uchovávajú mimo dosahu detí.

Ak spotrebič nechávate bez dozoru, resp. ak idete vykonať montáž, demontáž alebo čistenie, spotrebič vždy odpojte od sieťovej zásuvky.

Ak je napájací kábel poškodený, musí ho vymeniť výrobca, servisný technik alebo podobne kvalifikovaná osoba, aby sa predišlo riziku.

Čepele nožov sú veľmi ostré. Pri manipulácii s nimi alebo ich čistení buďte opatrní.

Nikdy sa nepokúšajte nasadiť násadu s čepeľou na motorovú jednotku bez fľaše.

Spotrebič nechajte po 30 sekundách nepretržitého používania 60 sekúnd odpočinúť.

Neponárajte kryt s nožmi kuchynského robota do vody ani do inej tekutiny. Neumývajte v umývačke riadu.

Táto súprava príslušenstva sa môže používať iba s mixérom Breville® Blend Active™.

## DIELY

- ① Nádoba kuchynského robota
- ② Sekací nôž
- ③ Kryt s nožmi
- ④ Mlynček
- ⑤ Veko (na mlynček a 300 ml fľašu)
- ⑥ Šlahací kotúč
- ⑦ Lis na citrusy
- ⑧ 300 ml fľaša s uzatvárateľným uzáverom pre športovcov

**Poznámka:** Tento výrobok NIE je súčasťou balenia mixéra Breville® Blend Active™. Tento balík príslušenstva nemožno používať s mixérom VBL097X.

## PRED PRVÝM POUŽITÍM

Opatrne vyberte súpravu príslušenstva k mixéru Breville® Blend Active™ zo škatule. Obal uschovajte na prípadné použitie v budúcnosti.

Umývajte všetky diely, ktoré prichádzajú do kontaktu s potravinami (postupujte podľa pokynov v časti *Čistenie*).

## ODPORÚČANÝ SPÔSOB POUŽITIA KOMPAKTNÉHO KUCHYNSKÉHO ROBOTA

Kompaktný kuchynský robot sa môže používať iba s motorovou jednotkou Breville® Blend Active™. Čepele nožov sú veľmi ostré. Pri manipulácii s nimi alebo ich čistení buďte opatrní.

1. Dajte prísady do nádoby kuchynského robota. Nádobu nepreplňajte (obr. A).
2. Zatláčte sekací nôž na hriadeľ krytu na nože. Otočte nožom proti smeru pohybu hodinových ručičiek tak, aby zaistovacie jazyčky zapadli (obr. B).
3. Otočte kryt s nožmi do obrátenej polohy. Zarovnajete symbol (●) na kryte s nožmi so symbolom (○) na nádobe kuchynského robota (obr. C).
4. Otáčajte krytom s nožmi proti smeru pohybu hodinových ručičiek, kým sa symbol (●) nedostane do jednej roviny so symbolom (●) na nádobe a zaistovací mechanizmus nezapadne na miesto.
5. Otočte kuchynský robot obrátene tak, aby sa kryt s nožmi nachádzal na spodku. Zarovnajete symbol (▼) na kryte s nožmi so symbolom (■) na okraji motorovej jednotky (obr. D).
6. Jemne zatláčte kuchynský robot nadol, potom ním otočte v smere pohybu hodinových ručičiek tak, aby sa symbol (▼) na kryte s nožmi zarovnal so symbolom (■) na okraji motorovej jednotky.  
Kuchynský robot bude fungovať až po jeho správnom nasadení na motorovú jednotku.
7. Spotrebič sa spustí stlačením a podržaním tlačidla mixovania na motorovej jednotke.

- Po dokončení spracovania prísad a zastavení rotovania nožov otočte kuchynským robotom proti smeru pohybu hodinových ručičiek tak, aby sa symbol (▼) zarovnal so symbolom (■), a kuchynský robot odoberte.
- Otočte kuchynský robot pravou stranou nahor a potom otáčaním krytom s nožmi proti smeru pohybu hodinových ručičiek uvoľníte zaistovací mechanizmus. Pri odobieraní krytu s nožmi z nádoby buďte opatrní, aby nedošlo k rozliatiu obsahu nádoby.
- Otáčaním sekacieho noža v smere pohybu hodinových ručičiek ho odistíte a potiahnutím smerom nahor ho odoberte z krytu.

### Usmernenia na prípravu pokrmov pomocou kompaktného kuchynského robota

Potraviny	Príprava	Čas spracovania
petržlen (15 g)	odstráňte stonky	mixujte 5 sekúnd
cibuľa, malá až stredne veľká (100 – 200 g)	olúpte a rozštvrtíte	použite pulznú funkciu 4 – 5-krát, mixujte 5 sekúnd
šalotka (175 g)	olúpte, nechajte celé	mixujte 5 – 10 sekúnd
jarná cibuľka (100 g)	odstráňte prebytočnú zelenú časť a rozpoľte	mixujte 10 – 15 sekúnd
cesnak (2 strúčiky – 1 hlavička)	olúpte, nechajte strúčiky celé	mixujte 5 sekúnd
papričky čili (1 – 4)	odstráňte semienka a stopku	mixujte 5 – 10 sekúnd
zázvor (15 – 50 g)	olúpte, nechajte celé	mixujte 5 sekúnd
zmes orechov (50 – 200 g)	nechajte celé	mixujte 5 sekúnd
chlieb (50 g, na strúhanku)	roztrhajte na kúsky	použite pulznú funkciu, potom mixujte 15 – 20 sekúnd
sladké sušienky (100 g)	prelomte napoly	mixujte 5 – 10 sekúnd

### ODPORUČANÝ SPÔSOB POUŽITIA MLYNČEKA

Mlynček sa môže používať iba s motorovou jednotkou a zostavou nožov Breville® Blend Active™.

#### NEPOUŽÍVAJTE MLYNČEK NA MLETIE VLHKÝCH POTRAVIN (CESNAK, CIBUĽA ATĎ.).

- Dajte prísady do nádoby mlynčeka. Nádobu naplňte maximálne do polovice.
- Naskrutkujte zostavu noža, ktorá sa dodáva s mixérom Breville® Blend Active™, na nádobu a pevne utiahnite (obr. E).
- Otočte mlynček naopak tak, aby sa zostava nožov nachádzala na spodku. Teraz môžete pripojiť jednotku Breville® Blend Active™ pripojiť mlynček a bežným spôsobom spracovať prísady.

### Usmernenia na prípravu pokrmov pomocou mlynčeka

Potraviny	Čas spracovania
semienka ako doplnky zdravej výživy (30 g zmes): chia, konopné, ľanové atď.	mixujte 10 – 15 sekúnd, uchovávajte zakryté vekom
celé semienka (10 – 20 g): horčičné, rascové atď.	mixujte 10 – 15 sekúnd, uchovávajte zakryté vekom
kávové zrná (35 g)	mixujte 20 – 30 sekúnd podľa účelu použitia, uchovávajte v chlade zakryté vekom
celé orechy (35 g)	mixujte 10 – 15 sekúnd, uchovávajte zakryté vekom
celé zrnká korenia (20 g)	mixujte 15 – 20 sekúnd, v polovici času spracovania pozastavte, aby sa obsah usadil
celé tyčinky škorice	prelomte napoly, mixujte 10 – 15 sekúnd, uchovávajte zakryté vekom

### ODPORUČANÝ SPÔSOB POUŽITIA ŠLAHACIEHO KOTUČA

Šlahací kotúč sa môže používať iba s motorovou jednotkou Breville® Blend Active™.

- Dajte prísady do 300 ml fľaše, ktorá je súčasťou balenia. Fľašu naplňte maximálne po značku 300 ml.
- Naskrutkujte šlahací kotúč na fľašu a pevne utiahnite (obr. F).
- Otočte fľašu naopak tak, aby sa šlahací kotúč nachádzal na spodku. Teraz môžete pripojiť šlahací kotúč k motorovej jednotke Breville® Blend Active™ a bežným spôsobom spracovať prísady.

### Usmernenia na prípravu pokrmov pomocou šlahacieho kotúča

Potraviny	Príprava	Čas spracovania
smotana na šľahanie 150 ml (aj na nemliečnu smotanu)	nalejte smotanu do 300 ml fľaše	mixujte 10 – 20 sekúnd
pena z odstredeného mlieka (200 ml)	pridajte do 300 ml fľaše mlieko	mixujte 15 – 20 sekúnd

### ODPORUČANÝ SPÔSOB POUŽITIA LISU NA CITRUSY

Naskrutkujte lis na citrusy na 300 ml fľašu a pevne utiahnite (obr. G). Otáčaním ovocia vyľisujete šťavu. Podľa potreby odstraňujte z lisu dreň.

Čerstvo vyľisovaná šťava sa môže použiť ako prísada do smoothies alebo na ochutenie vody.

## ČISTENIE

### ČEPELE NOŽOV SÚ VELMI OSTRÉ. PRI MANIPULÁCI S NIMI ALEBO ICH ČISTENÍ BUĎTE OPATRNÍ.

- Všetky časti príslušenstva, okrem krytu s nožmi kuchynského robota, je možné umývať v umývačke riadu (☉).
- Kryt s nožmi čistite tak, že nádobu kuchynského robota naplníte do polovice teplou mydlovou vodou, potom nasadíte kryt so sekacím nožom na nádobu. Nasadíte kuchynský robot na motorovú jednotku tak, ako je to znázornené v časti *Odporúčany spôsob použitia kompaktného kuchynského robota*. Stlačte a na 10 – 20 sekúnd podržte tlačidlo mixovania na motorovej jednotke. Utrite hornú plochu krytu s nožmi, aby sa odstránila zvyšná voda, a dôkladne osušte.
- Odolné zvyšky potravín nachádzajúce sa na sekacích nožoch a šľahačom kotúči opatrne odstráňte čistiacou kefkou.

## ULOŽENIE

Súpravu príslušenstva držte uloženú v pôvodnom obale alebo na čistom a suchom mieste. Všetky diely musia byť pred uskladnením úplne suché. Uchovávajújte ich mimo dosahu detí.

## TURN ON YOUR CREATIVITY™

Umožnite tímu Breville®, aby rozprúdil vašu kreativitu otvorením brány do sveta jedla a nápojov, ktoré nepoznajú hranice. Nemusíte nikam cestovať – stačí vám počítač, tablet alebo mobilné zariadenie, na ktorých môžete navštíviť ZDARMA webovú stránku s najlepšími tipmi a receptami, ktoré vám poslúžia ako inšpirácia. Pripojte sa k nám na stránke: [www.turnonyourcreativity.com](http://www.turnonyourcreativity.com)

Turn  your creativity™

## TIPY A RADY

- Po spracovaní prísad s výraznou vôňou sa môže stať, že vôňa jedla budú v spotrebiči naďalej pretrvávajúť. Nalejte do nádoby kuchynského robota 200 ml teplej vody a pridajte do nej pár plátkov citróna. Mixujte 10 sekúnd, vylejte obsah z nádoby a vypláchnite ju čistou vodou. Osušte ju a uložte voľne nasadenú, aby mohol vzduch okolo nej cirkulovať.
- Kuchynský robot sa môže používať aj na rozmixovanie domácej polievky. Polievku je potrebné pred mixovaním schladiť. Do nádoby sa môže naliať maximálne 450 ml polievky.
- Pomocou kuchynského robota môžete tiež rozmixovať domácu detskú výživu na pyré. Pokrm jednoducho rozmixujte na požadovanú hustotu.
- Niektoré tvrdé potraviny sa ťažko mixujú (mrkva, tvrdé syry, čokoláda, rozmarínové listy atď.). Odporúča sa, aby sa tieto potraviny pred mixovaním nakrájali na malé kúsky.

- Niektoré potraviny, napr. mrkva, môžu na nádobe kuchynského robota dočasne vytvoriť škvrny. Na odstránenie škvŕn použite pastu vyrobenú z 2 polievkových lyžíc prášku do pečiva a 1 polievkovej lyžice teplej vody. Naneste pastu na škvrny a pretrite handričkou. Opláchnite teplou mydlovou vodou a osušte.
- Cibula sa najlepšie spracuje tak, že sa do nádoby kuchynského robota vložia rovnomerne nakrájané štvrtky cibule. Jemne zatrasťe nádobou, aby sa všetky štvrtky dostali do styku s nožmi.
- Pokiaľ chcete ušetriť čas, skúste spracovať celú hlavičku cesnaku naraz. Cesnaková hmota sa môže uchovávať v uzavretej nádobe v chladničke až jeden týždeň. Stačí olúpať každý strúčik a v priebehu niekoľkých sekúnd ich spolu všetky spracovať.
- Skúste rozmixovať celé olúpané strúčiky cesnaku spolu s hrstou petržlenovej vňate a zmes následne vmiešať do malého množstva zmáknutého masla. Podľa potreby sa môže pridať štipka korenia. Výslednú zmes výdatne rozotrite na chlieb ciabatta a dajte zapiecť.
- Rýchle a jednoduché nápady na dezert: prudko rozmixujte čerstvé bobuľové ovocie a osladte štipkou práškového cukru; pomocou šľahačieho kotúča pripravte palacinky so šľahačkou a na ozdobenie použite nasekané orechy.

## RECEPTY PRIPRAVOVANÉ POMOCOU KUCHYNSKÉHO ROBOTA

Množstvo prísad uvedené vo všetkých receptoch postačí na prípravu 1 – 2 porcií, pokiaľ nie je v recepte uvedené inak.

### Arašidové maslo

- 150 g pražených arašidov (vhodné sú solené arašidy)

Nasypte oriešky do nádoby kuchynského robota a mixujte 30 sekúnd. Spotrebič odpojte, zložte veko a zoškrabte boky. Mixujte ďalších 30 sekúnd. Ak chcete hladšie arašidové maslo, nechajte spotrebič minútu odpočívať a potom mixujte ďalších 30 sekúnd.

### Hummus (cicerová pomazánka)

- 230 g opláchnutého a scedeného cicera z konzervy
- 3 lyžice citrónovej šťavy (použite lis na citrusy)
- 1 celý olúpaný strúčik cesnaku
- 100 g tahini (sezamová pasta)
- 1 čajová lyžička mletej rasce
- 2 polievkové lyžice vody
- 2 polievkové lyžice olivového oleja
- soľ a korenie

Dajte všetky prísady do nádoby kuchynského robota a mixujte 15 – 20 sekúnd tak, aby sa dosiahla potrebná hustota.

## Šalátové dressingy

Dressing Vinaigrette:

- malý olúpaný strúčik cesnaku
- 40 ml bieleho vínneho octu
- 1 čajová lyžička medu
- 1 čajová lyžička dijonskej horčice
- 120 ml olivového oleja
- soľ a korenie
- 5 g petržienovej vňate

Citrusový dressing:

- 50 ml olivového oleja
- 1 polievková lyžica medu
- 15 g kúsok olúpaného zázvoru
- 10 g lístkov koriandra
- 5 g červených papričiek čili (podľa vlastnej voľby)
- 1 čajová lyžička pasty z citrónovej trávy
- šťava z 2 citrónov

Dajte všetky prísady do nádoby kuchynského robota a mixujte 10 – 15 sekúnd.

## Guacamole

- malý kúsok cibule (asi 10 g)
- 1 zrelé vykôstkované a ošúpané avokádo
- malý kúsok červenej papričky čili
- 3 zrelé celé cherry paradajky
- hrst lístkov koriandra
- 1 lyžica limetkovej šťavy (použite lis na citrusy)
- ½ polievkovej lyžice olivového oleja
- soľ a korenie

Dajte všetky prísady do nádoby kuchynského robota a mixujte 15 – 20 sekúnd tak, aby sa dosiahla potrebná hustota.

## Pesto

- 50 g pražených pinových orieškov
- 30 g lístkov bazalky
- 50 g hoblín parmezánu
- 1 olúpaný strúčik cesnaku
- 150 ml olivového oleja
- soľ a korenie

Dajte všetky prísady do nádoby kuchynského robota a mixujte 20 – 30 sekúnd.

## Tapenáda

- 1 strúčik cesnaku
- 1 citrón, len šťava (použite lis na citrusy)
- 3 polievkové lyžice scedených kapar
- 6 scedených sardelových filiet
- 250 g vykôstkovaných, scedených čiernych olív
- 2 – 4 polievkové lyžice olivového oleja

Dajte všetky prísady do nádoby kuchynského robota a použite na niekoľko sekúnd pulznú funkciu, aby sa spojili. Mixujte 15 – 20 sekúnd.

## Thajská zelená pasta

- 2 stredne veľké zelené papričky čili zbavené semienok a stopiek
- celý kúsok olúpaného čerstvého zázvoru vo veľkosti palca
- 2 celé olúpané strúčiky cesnaku
- malý zväzok čerstvých koriandrových lístkov
- 2 čajové lyžičky pasty z citrónovej trávy
- nastrúhaná kôra a šťava z 1 limetky (použite lis na citrusy)
- 1 čajová lyžička mletého koriandra
- 1 čajová lyžička mletej rasce
- 2 čajové lyžičky thajskej rybacej omáčky
- 2 polievkové lyžice olivového oleja

Dajte všetky prísady do nádoby kuchynského robota a mixujte 20 sekúnd.

## Tzatziki

- 1 celá olúpaná uhorka zbavená semienok nakrájaná na 4 cm dlhé kúsky
- 4 – 6 lístkov mäty
- 2 celé olúpané strúčiky cesnaku
- soľ a korenie
- 1 lyžička citrónovej šťavy (použite lis na citrusy)
- 250 g prírodného jogurtu
- olivový olej

1. Dajte uhorky, mäta a cesnak do nádoby kuchynského robota, mixujte, kým nie sú nahruho nasekané, alebo na potrebnú hustotu.
2. Dajte obsah nádoby na čistú utierku, stiahnite do tvaru lopty a stláčaním odstráňte prebytočnú tekutinu.
3. Dajte zmes do čistej misy a osolte a okoreňte.
4. Pridajte citrónovú šťavu a prírodný jogurt. Dobre premiešajte, aby sa prísady spojili.
5. Podľa potreby nechajte schladieť. Podávajte ozdobené kvapkami olivového oleja.

## Koláčová zmes „všetko v jednom“ – na prípravu 6 piškótových tortičiek

- 50 g práškového cukru
- 50 g zmäknutého masla
- ½ čajovej lyžičky vanilkového extraktu
- 1 vajce
- 50 g samokysnutej múky

Dajte všetky prísady do nádoby kuchynského robota a mixujte 10 – 15 sekúnd. Rozdeľte zmes lyžicou do košíčkov a pečte v horúcej rúre 8 – 10 minút alebo kým sa tortičky nezdvihnú a neupečú dozlata. Vrch ozdobte maslovou polevou pripravenou podľa nášho receptu.

## Maslová poleva

- 100 g zmäknutého masla
- 150 g práškového cukru
- ¼ čajovej lyžičky vanilkového extraktu
- 1 polievková lyžica mlieka

Dajte všetky prísady do nádoby kuchynského robota a mixujte 10 – 15 sekúnd.

## RECEPTY PRIPRAVOVANÉ POMOCOU ŠLAHACIEHO KOTÚČA

**Mliečny koktail** (na prípravu 1 porcie)

- 150 ml chladeného odstredeného mlieka
- 1 kopček zmrzliny

Na prípravu vanilkového mliečného koktailu: použite kopček vanilkovej zmrzliny.

Na prípravu čokoládového mliečného koktailu: použite kopček čokoládovej zmrzliny a pridajte 1 polievkovú lyžicu kakaa a 1 čajovú lyžičku čokoládovej nátierky.

Dajte všetky prísady do 300 ml fľaše, nasadte šlahací kotúč a mixujte 10 – 15 sekúnd, kým zmes nebude hustá a spenená.

**Palacinkové cesto** – množstvo stačí na prípravu 4 palaciek

- 1 vajce
- 115 g hladkej múky
- soľ
- 280 ml mlieka

1. Dajte všetky prísady do fľaše Breville® Blend Active™, nasadte šlahací kotúč a mixujte 10 – 15 sekúnd.
2. Odoberte šlahací kotúč a naskrutkujte na fľašu veko. Schladte podľa potreby.

## NÁHRADNÉ DIELY

Informácie o ďalších alebo náhradných dieloch nájdete na webovej lokalite [www.breville.eu](http://www.breville.eu).

## ZÁRUKA

Doklad o nákupe si uschovajte, bude ho potrebné predložiť v prípade reklamácie podľa tejto záruky.

Na tento spotrebič sa vzťahuje záruka 2 roky od zakúpenia podľa popisu v tomto dokumente.

Ak počas tejto záručnej lehoty spotrebič prestane fungovať kvôli chybe v konštrukcii alebo výrobe, zaneste ho do predajne, kde ste ho zakúpili, spolu s dokladom o nákupe a kópiou tejto záruky.

Práva a výhody vyplývajúce z tejto záruky sú rozšírením vašich zákonných práv, ktoré touto zárukou nie sú dotknuté. Iba spoločnosť Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited („JCS (Europe)“) má právo tieto podmienky meniť.

Spoločnosť JCS (Europe) sa zaväzuje v rámci záručnej lehoty bezplatne opraviť alebo vymeniť spotrebič alebo ktorúkoľvek jeho časť, ktorá nefunguje správne, pod podmienkou, že:

- o probléme promptne upovedomíte predajňu, kde ste výrobok zakúpili, alebo spoločnosť JCS (Europe) a
- spotrebič nebol nijako pozmenený ani vystavený poškodeniu, nesprávne mu používaniu, zlému zaobchádzaniu, opravám ani zmenám vykonaným osobou, ktorá na to nebola oprávnená spoločnosťou JCS (Europe).

Táto záruka nepokrýva chyby v dôsledku nesprávneho používania, poškodenia, zlého zaobchádzania, používania s nesprávnym napätím, prírodných živlov, udalostí mimo kontroly spoločnosti JCS (Europe), opráv ani zmien vykonaných osobou, ktorá na to nebola oprávnená spoločnosťou JCS (Europe), ani nedodržania pokynov na používanie. Okrem toho táto záruka nepokrýva ani bežné opotrebovanie vrátane (okrem iného) drobnej zmeny farby a škrabancov.

Práva vyplývajúce z tejto záruky platia iba pre pôvodného kupujúceho a nevzťahujú sa na komerčné ani komunálne používanie.

Ak spotrebič obsahuje záruku špecifickú pre danú krajinu alebo vložený záručný list, smerodajné sú podmienky takejto záruky. Viac informácií získate od svojho miestneho autorizovaného predajcu.

Elektrické spotrebiče by sa nemali likvidovať spolu s bežným domácim odpadom. Ak na to existujú príslušné zariadenia, prístroj recyklujte. Ďalšie informácie o recyklovaní a smerci o odpade z elektrických a elektronických zariadení (OEEZ) získate na e-mailovej adrese [enquiriesEurope@jardencs.com](mailto:enquiriesEurope@jardencs.com).

Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited  
5400 Lakeside  
Cheadle Royal Business Park  
Cheadle  
SK8 3GQ  
United Kingdom



## FONTOS BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK

A tartozékcsoomag használatakor olvassa el a Breville® Blend Active™ mixerhez tartozó biztonsági utasításokat.

A készüléket korlátozott fizikai, érzékszervi és mentális képességekkel rendelkező személyek, valamint a készülék használatában gyakorlattal és ismeretekkel nem rendelkező személyek is használhatják felügyelet mellett, vagy abban az esetben, ha tájékoztatást kaptak a készülék biztonságos használatáról, és megértették a használattal járó veszélyeket. Gyermek a készüléket nem használhatják. Gyermek a készülékkel nem játszhatnak. Tartsa a készüléket gyermekek által el nem érhető helyen.

Mindig húzza ki a készülék csatlakozóját a konnektorból, ha felügyelet nélkül hagyja, illetve összeszerelés, szétszerelés vagy tisztítás előtt.

Ha a vezeték sérült, annak cseréjét a veszély elkerülése érdekében a gyártó, szakszerviz vagy képesített szakember végezze el.

Az aprítókések éle rendkívül éles. Kezelésüket és tisztításukat nagyon óvatosan végezze.

Soha ne próbálja meg az aprítókéses egységet önmagában, a kulacs nélkül a motoregységre helyezni.

Ne működtesse folyamatosan a készüléket 30 másodpercnél tovább. Hagyja közben 60 másodpercet pihenni.

Ne merítse bele a robotgép aprítókésének foglalatát vízbe vagy más folyadékba. Ne mosogassa mosogatógépben.

Ez a tartozékcsoomag kizárólag a Breville® Blend Active™ mixerrel használható.

## ALKATRÉSZEK

- 1 Robotgép keverőedénye
- 2 Aprítókés
- 3 Aprítókés foglalata
- 4 Őrlő
- 5 Fedél (az őrlőhöz és a 300 ml-es palackhoz)
- 6 Habverő tárcsa
- 7 Citrusprés
- 8 300 ml űrtartalmú palack visszazárható sportfedéllel

**Figyelem:** A Breville® Blend Active™ mixer NEM tartozéka ennek a terméknek. Ez a tartozékcsoomag nem használható a VBL097X típusú keverővel.

## AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT

Óvatosan vegye ki a Breville® Blend Active™ tartozékcsomagot a dobozából. Őrizze meg a csomagolást, mert később szüksége lehet rá.

Minden élelmiszerral érintkező alkatrészt mosson el (lásd a *Tisztítás* részben leírt utasításokat).

## A KOMPAKT ROBOTGÉP HASZNÁLATA

A kompakt robotgép kizárólag a Breville® Blend Active™ motoregységgel használható. Az aprítókések éle rendkívül éles. Kezelésüket és tisztításukat nagyon óvatosan végezze.

1. Tegye bele a hozzávalókat a robotgép keverőedényébe. Ne töltse túl az edényt (A ábra).
2. Nyomja rá az aprítókést az aprítókés foglalatának tengelyére. Forgassa az aprítókést az óra járásával ellenkező irányba mindaddig, amíg a zárófülek egy vonalba nem kerülnek (B ábra).
3. Fordítsa az aprítókés foglalatát fejjel lefelé. Igazítsa hozzá az aprítókés foglalatán található (●) jelzést a robotgép keverőedényén található (○) jelzéshez (C ábra).
4. Csavarja az aprítókés foglalatát az óra járásával egyező irányba mindaddig, amíg a (●) jelzés egy vonalba nem kerül az edényen található (●) jelzéssel és a zárószerkezet a helyére nem kattán.
5. Fordítsa a robotgépet fejjel lefelé úgy, hogy az aprítókés foglalata kerüljön alulra. Igazítsa hozzá az aprítókés foglalatán található (▼) jelzést a motoregység peremén található (■) jelzéshez (D ábra).
6. Finoman nyomja lefelé a robotgépet, majd fordítsa az óra járásával egyező irányba addig, amíg az aprítókés burkolatán található (▼) jelzés egy vonalba nem kerül a motoregység peremén található (■) jelzéssel.  
A robotgép nem működik, ha nincs pontosan a helyére illesztve a motoregységen.
7. A készülék működtetéséhez nyomja meg és tartsa lenyomva a motoregységen található keverőgombot.

- Ha befejezte a hozzávalók összekeverését és az aprítókések forgása már leállt, fordítsa a robotgépet az óra járásával ellentétes irányba addig, amíg a (▼) jelzés egy vonalba nem kerül a (■) jelzéssel, majd távolítsa el.
- Fordítsa a robotgépet fejfelé felfelé, majd a zárószerszemet kioldásához forgassa az aprítókés foglalatát az óra járásával ellentétes irányba. Az aprítókés foglalatát óvatosan vegye ki az edényből, hogy elkerülje az étel kifröccsenését.
- Vegye ki az aprítókést a foglalatból: fordítsa az óra járásával egyező irányba (a zárószerszemet kioldásához), majd húzza felfelé.

### Útmutató a kompakt robotgép használatához

Étel	Elkészítés	Feldolgozási idő
petrezselyem (15 g)	távolítsa el a szárát	keverje 5 másodpercig
kis- és közepes méretű hagyma (100–200 g)	hámozza meg és vágja negyedekre	nyomja meg négyszer-ötször a pillanatkapcsolót, keverje 5 másodpercig
mogyoróhagyma (175 g)	hámozza meg és hagyja egészben	keverje 5–10 másodpercig
újhagyma (100 g)	távolítsa el a felesleges zöld részt és vágja félbe	keverje 10–15 másodpercig
fokhagyma (2 gerezd – 1 fej)	hámozza meg és hagyja a gerezdeket egészben	keverje 5 másodpercig
chili paprika (1–4)	távolítsa el a magját és a szárát	keverje 5–10 másodpercig
gyömbér (15–50 g)	hámozza meg és hagyja egészben	keverje 5 másodpercig
vegyes diófélék (50–200 g)	hagyja egészben	keverje 5 másodpercig
kenyér (50 g, zsemlemorzsóhoz)	törje darabokra	nyomja meg a pillanatkapcsolót, majd keverje 15–20 másodpercig
háztartási keksz (100 g)	törje félbe	keverje 5–10 másodpercig

### AZ ÖRLŐ HASZNÁLATA

Az őrlő kizárólag a Breville® Blend Active™ motoregységgel használható.

### NE HASZNÁLJA AZ ÖRLŐT LEVET ERESZTŐ ÉTELFÉLÉK (FOKHAGYMA, HAGYMA, STB.) ÖRLÉSÉRE.

- Tegye bele a hozzávalókat az őrlőkehelybe. Csak maximum a feléig töltsen meg a kelyhet.

- Csavarja rá a Breville® Blend Active™ mixerhez tartozó aprítókéses egységet a kehelyre és húzza szorosra (E. ábra).
- Fordítsa az őrlőt fejfelé lefelé úgy, hogy az aprítókéses egység kerüljön alulra. Most már ráillesztheti az őrlőt a Breville® Blend Active™ motoregységre és a szokásos módon feldolgozhatja a hozzávalókat.

### Útmutató az őrlő használatához

Étel	Feldolgozási idő
egészes magvak (30 g súlyú keverék): azték zsálya (chia), kender, len, stb.	keverje 10–15 másodpercig, tárolja lefedve
egész magvak (10–20 g): mustár, kömény, stb.	keverje 10–15 másodpercig, tárolja lefedve
kávébab (35 g)	keverje a felhasználástól függően 20–30 másodpercig, tárolja lefedve a hűtőben
diófélék egészben (35 g)	keverje 10–15 másodpercig, tárolja lefedve
egész bors (20 g)	keverje 15–20 másodpercig, féldőben tartson egy kis szünetet, hogy a bors leülepedjen
fahéjrúd egészben	törje félbe, keverje 10–15 másodpercig, tárolja lefedve

### A HABVERŐ TÁRCSA HASZNÁLATA

A habverő tárcsa kizárólag a Breville® Blend Active™ motoregységgel használható.

- Tegye bele a hozzávalókat a mellékelt 300 ml űrtartalmú palackba. Ne töltsen a palackot a 300 ml-es jelzés fölé.
- Csavarja rá a habverő tárcsát a palackra és húzza szorosra (F. ábra).
- Fordítsa a palackot fejfelé lefelé úgy, hogy a habverő tárcsa kerüljön alulra. Most már ráillesztheti a habverő tárcsát a Breville® Blend Active™ motoregységre és a szokásos módon feldolgozhatja a hozzávalókat.

### Útmutató a habverő tárcsa használatához

Étel	Elkészítés	Feldolgozási idő
habtejszín (vagy tejszíntes tejszín) 150 ml	tegye bele a habtejszínt a 300 ml-es palackba	keverje 10–20 másodpercig
sovány tejszab (200 ml)	tegye bele a tejet a 300 ml-es palackba	keverje 15–20 másodpercig



## A CITRUSPRÉS HASZNÁLATA

Csavarja rá a citrusprést a 300 ml-es palackra és húzza szorosra (G. ábra). A gyümölcsle kificsaráshoz forgassa a gyümölcsöt. Szükség szerinti gyakorisággal távolítsa el a gyümölcsbelet a présből.

A turmixokhoz vagy víz izesítéséhez frissen facsart gyümölcslevet is használhat.

## TISZTÍTÁS

### AZ APRÍTÓKÉSEK ÉLE RENDKÍVÜL ÉLES. KEZELÉSÜKET ÉS TISZTÍTÁSUKAT NAGYON ÓVATOSAN VÉGEZZE.

- A robotgép aprítókésének foglalatát kivételével a tartozéksomag összes eleme mosogatógépben is mosható **(3)**.
- Az aprítókés foglalatának tisztításához tölts meg félig a robotgép keverőedényét meleg mosószeres vízzel, majd illessze rá az aprítókést és az aprítókés foglalatát az edényre. Helyezze rá a robotgépet a motoregységre. A *kompat robotgép használata* részben leírtak szerint. Nyomja meg és tartsa lenyomva a motoregységen található keverőgombot 10–20 másodpercig. A felesleges víz eltávolításához törölje le az aprítókés foglalatának felső felületét, majd szárítsa meg alaposan.
- A makacs ételmaradványok aprítókésről vagy habverő tárcsáról való eltávolításához használjon tisztítókefét. Óvatosan használja.

## TÁROLÁS

Tárolja a tartozéksomagot a csomagolásában vagy tiszta, száraz helyre. Tárolás előtt minden alkatrészt alaposan szárítsa meg, és tartsa őket gyermekek által hozzá nem férhető helyen.

## TURN ON YOUR CREATIVITY™

Engedje, hogy a Breville® csapata segítsen Önnek kreativitása kibontakoztatásában azáltal, hogy korlátlan hozzáférést biztosító kaput nyit az ételek és italok világára. Nem kell messzire utaznia – elég, ha csak a számítógépéig, táblagépéig vagy mobiltelefonjáig megy –, és máris felfedezheti INGYENES weboldalunkat, ahol remek tippeket és recepteket találhat képzeletének beindításához. Csatlakozzon hozzánk most: [www.turnonyourcreativity.com](http://www.turnonyourcreativity.com)

Turn **on** your creativity™

## TANÁCSOK ÉS TIPPEK

- Erős illatú hozzávalók feldolgozását követően hosszú ideig megmaradhat az ételszag. Tegyen 200 ml meleg vizet és néhány szelet citromot a robotgép keverőedényébe. Keverje 10 másodpercig, majd öntse ki, és öblítse ki az edényt tiszta vízzel. Szárítsa meg és lazán visszahelyezze tárolja az edényt, hogy a levegő átjárhassa.

- A robotgépet házi készítésű levelek mixeléséhez is használhatja. Keverés előtt ügyeljen arra, hogy a leves hideg legyen, és mennyisége ne haladja meg a 450 ml-t.
- A robotgéppel a házi készítésű babaételek pürésítése is egyszerű feladat. Nem kell más tennie, mint a megfelelő állag eléréséig kevernie az ételt.
- Bizonyos kemény állagú ételféleségek nehezen mixelhetők (répa, kemény sajtok, csokoládé, rozsmaringlevél, stb.). Javasoljuk, hogy ezeket az ételféleségeket mixelés előtt vágja fel kis darabokra.
- Egyes ételféleségek – például a sárgarépa – átmenetileg elszínezhetik a robotgép keverőedényét. Az elszíneződések eltávolításához készítsen pasztát 2 evőkanál sütőpor és 1 evőkanál meleg víz keverékéből. Kenje rá a pasztát az elszíneződésekre, és dörzsölje át egy ronggyal. Öblítse át meleg, mosószeres vízzel, majd szárítsa meg.
- Hagyma mixelésakor úgy érheti el a legjobb eredményt, ha a hagymanegyedeket egyenletesen osztja el a robotgép keverőedényében. Az edény finom megrázásával elősegítheti, hogy a hagymadarabok ráessenek az aprítókésre.
- Spóroljon időt azzal, hogy egyszerre egy egész fej fokhagymát turmixol össze. Ez zárt edényben akár egy hétig is eláll a hűtőszekrényben. Csak hámozza meg a gerezdeket, majd turmixolja őket néhány másodpercig.
- Próbálja ki a következőt: turmixoljon össze hámozott egész fokhagymagerezdeket egy marék petrezselyemmel, keverje bele puha vajba, és fűszerezze ízlés szerint. Kenjen meg vele bőségesen egy ciabatta kenyert, majd süsse meg.
- Ötletek gyorsan és könnyen elkészíthető desszertekhez: turmixoljon össze friss boggyógyümölcsöket a robotgépben és édesítse a keveréket egy kevés porcukorral; készítsen palacsintatésztát és tejszínhabot a habverő tárcsával, és szórja meg a desszertet vágott dióféllel.

## A ROBOTGÉP HASZNÁLATÁT IGÉNYLŐ RECEPTEK

Egyéb megjelölés hiányában minden recept 1–2 személyre szól.

### Mogyoróvaj

- 150 g pirított földimogyoró (a sós mogyoró nagyon jó hozzá)

Tegye a mogyorót a robotgépbe, majd keverje 30 másodpercig. Húzza ki a készüléket a konnektorból, vegye le a fedelet és kaparja le róla a rátapadt mogyorót. Keverje újabb 30 másodpercig. Simább állagú mogyoróvajhoz hagyja egy percig pihenni, majd keverje újabb 30 másodpercig.

### Hummusz

- 230 g konzerv csicseriborsó leöblítve és lecsöpögtetve
- 3 evőkanál citromlé (a citrusprés használatával)
- 1 egész gerezd hámozott fokhagyma
- 100 g tahini
- 1 teáskanál őrölt kömény
- 2 evőkanál víz
- 2 evőkanál olívaolaj
- Só és bors

Tegye bele az összes hozzávalót a robotgépbe és keverje őket 15–20 másodpercig, a kívánt állag eléréséig.

### Avokádókrém (guacamole)

- Egy kis darab hagyma (kb. 10 g)
- 1 érett, kimagozott avokádó kikapart húsa
- Egy kis darab piros chili paprika
- 3 érett kockátparadicsom egészben
- Egy marék korianderlevél
- 1 evőkanál lime-lé (a citrusprés használatával)
- ½ evőkanál olívaolaj
- Só és bors

Tegye bele az összes hozzávalót a robotgépbe és keverje őket 15–20 másodpercig, a kívánt állag eléréséig.

### Pesztó

- 50 g pirított fenyőmag
- 30 g bazsalikomlevél
- 50 g reszelt parmezán
- 1 gerezd hámozott fokhagyma
- 150 ml olívaolaj
- Só és bors

Tegye bele az összes hozzávalót a robotgépbe és keverje őket 20–30 másodpercig.

### Olajbogyókrém (tapenade)

- 1 gerezd fokhagyma
- 1 citrom leve (a citrusprés használatával)
- 3 evőkanál kapribogyó lecsöpögtetve
- 6 szardellafilé lecsöpögtetve
- 250 g fekete olajbogyó kimagozva és lecsöpögtetve
- 2–4 evőkanál olívaolaj

Tegye bele az összes hozzávalót a robotgépbe és a pillanatkapcsolót néhány másodpercig lenyomva tartva elegyítse őket. Keverje 15–20 másodpercig.

### Thai zöld paszta

- 2 közepes méretű zöld chili paprika kimagozva, leszárzva
- Egy hüvelykujjnyi darabka friss gyömbér meghámozva, egészben
- 2 egész gerezd hámozott fokhagyma
- Egy kis csokor friss korianderlevél
- 2 teáskanál citromfű paszta
- 1 lime reszelt héja és leve (a citrusprés használatával)
- 1 teáskanál őrölt koriander
- 1 teáskanál őrölt kömény
- 2 teáskanál thai halszós
- 2 evőkanál olívaolaj

Tegye bele az összes hozzávalót a robotgépbe és keverje őket 20 másodpercig.

### Caciki

- 1 hámozott és kimagozott uborka 4 cm hosszú darabokra vágva
- 4–6 mentalevél
- 2 egész gerezd hámozott fokhagyma
- Só és bors
- 1 teáskanál citromlé (a citrusprés használatával)
- 250 g natúr joghurt
- Olívaolaj

1. Tegye az uborkát, a mentát és a fokhagymát a robotgépbe, majd mixelje őket durvára, vagy a kívánt állag eléréséig.
2. Tegye rá a kapott keveréket egy tiszta konyharuhára, hajtsa a konyharuhát a keverék köré, hogy gömböt formázzon, majd nyomja ki belőle a felesleges levet.
3. Tegye egy tiszta edénybe, majd fűszerezze sóval és borssal.
4. Adja hozzá a citromlevet és a natúr joghurtot, majd keverje jól össze.
5. Fogyasztásig tárolja hűtve. Tálaláskor locsolja meg egy kis olívaolajjal.

### Salátaöntetek

- |                                     |                                        |
|-------------------------------------|----------------------------------------|
| Francia öntet (vinaigrette):        | Citrusöntet:                           |
| • Egy kis gerezd hámozott fokhagyma | • 50 ml olívaolaj                      |
| • 40 ml fehérborecet                | • 1 evőkanál méz                       |
| • 1 teáskanál méz                   | • 15 g súlyú hámozott gyömbérdarab     |
| • 1 teáskanál dijoni mustár         | • 10 g korianderlevél                  |
| • 120 ml olívaolaj                  | • 5 g piros chili paprika (opcionális) |
| • Só és bors                        | • 1 teáskanál citromfű paszta          |
| • 5 g petrezselyemlevél             | • 2 citrom leve                        |

Tegye bele az összes hozzávalót a robotgépbe és keverje őket 10–15 másodpercig.

## Mindent bele süteménykeverék 6 tündértortához

- 50 g finomszemcséjű kristálycukor
- 50 g puha vaj
- ½ teáskanál vanília kivonat
- 1 tojás
- 50 g élesztős liszt

Tegye bele az összes hozzávalót a robotgépbe és keverje őket 10–15 másodpercig. Kanalazza bele a keveréket a tortaformákba és süsse őket forró sütőben 8–10 percig, amíg fel nem jönnek és aranybarna színt nem kapnak. Vonja be a tetejüket a receptjeink között található vajas tortabevonó krémmel.

## Vajas tortabevonó krém

- 100 g puha vaj
- 150 g porcukor
- ¼ teáskanál vanília kivonat
- 1 evőkanál tej

Tegye bele az összes hozzávalót a robotgépbe és keverje őket 10–15 másodpercig.

## A HABVERŐ TÁRCSA HASZNÁLATÁT IGÉNYLŐ RECEPTEK

### Tejes shake 1 személyre

- 150 ml félzsíros hideg tej
- 1 kanál fagyalt

Vaníliás shake-hez: használjon egy kanál vaníliafagyaltot.

Csokoládés shake-hez: használjon egy kanál csokifagyaltot, és adjon hozzá 1 evőkanál kakaót és 1 teáskanál kenhető csokoládékrémet.

Tegye a hozzávalókat a 300 ml-es palackba, illessze rá a habverő tárcsát, majd keverje kb. 10–15 másodpercig, amíg sűrű és habos nem lesz.

### Palacsintatészta 4 palacsintához

- 1 tojás
- 115 g finomliszt
- Só
- 280 ml tej

1. Tegye bele az összes hozzávalót a Breville® Blend Active™ palackba, illessze rá a habverő tárcsát, majd keverje kb. 10–15 másodpercig.

2. Vegye le a habverő tárcsát, és csavarja rá a palackra a fedelét. Felhasználásig tárolja hűtőben.

## PÓTKATRÉSZEK

Ha további vagy pótkatrészekre van szüksége, látogasson el ide: [www.breville.eu](http://www.breville.eu).

## GARANCIA

Kérjük, őrizze meg nyugtáját, mivel a jelen jótállás érvényesítéséhez szüksége lesz rá.

A termékre a jelen dokumentumban leírtak szerint a vásárlás dátumától számított 2 évre jótállást nyújtunk.

Amennyiben a jótállási időszak alatt készüléke esetleg konstrukciós vagy gyártási hiba miatt meghibásodna, kérjük, hogy a pénztári nyugtával és a jelen jótállással együtt vigye vissza az üzletbe, ahol vásárolta.

A jelen jótállás szerinti jogok és előnyök kiegészítik az Ön törvény szerinti jogait, és azokat a jelen jótállás nem befolyásolja. A jelen feltételek változtatására kizárólag a Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited („JCS (Europe)”) jogosult.

A JCS (Europe) vállalja, hogy a jótállási időszak alatt a készüléket vagy annak bármely helytelen működésű részét megjavítja vagy kicseréli, feltéve, hogy:

- Ön azonnal értesíti a problémáról a vásárlás helyét vagy a JCS (Europe)-t, és
- a készüléket a JCS (Europe) által meghatalmazott személyen kívül senki semmilyen módon nem változtatta meg, nem használta rendellenes vagy nem üzemszerű módon, nem javította és nem módosította.

A jelen jótállás nem vonatkozik olyan hibákra, amelyek oka helytelen vagy nem üzemszerű használat, sérülés, helytelen tápfeszültség, természeti ok, a JCS (Europe) hatókörén kívüli esemény, nem a JCS (Europe) meghatalmazottja általi javítás vagy módosítás, vagy a használati utasítások be nem tartása. Ezenfelül a jelen jótállás nem vonatkozik a szokásos elhasználódásra, többek között a kismértékű elszíneződésre és karcolásokra sem.

A jelen jótállás szerinti jogok kizárólag az eredeti vásárlót illetik meg, és nem terjednek ki a kereskedelmi célú vagy közösségi használatra.

Ha készülékéhez országspecifikus garancia- vagy szavatossági dokumentum van mellékelve, akkor annak feltételeit tekintse érvényesnek a jelen garancia feltételei helyett, vagy kérjen további tájékoztatást a meghatalmazott helyi kereskedőtől.

A kiselejtezett elektromos termékeket nem szabad a háztartási hulladékkal együtt kidobni. Ezeket újra kell hasznosítani, ha van rá lehetőség. Ha bővebb információt szeretne az újrahasznosítással és a WEEE direktívával kapcsolatban, írjon nekünk az [enquiriesEurope@jardencs.com](mailto:enquiriesEurope@jardencs.com) címre.

Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited  
5400 Lakeside  
Cheadle Royal Business Park  
Cheadle  
SK8 3GQ  
United Kingdom



**INSTRUCȚIUNI IMPORTANTE PRIVIND SIGURANȚA**

Înainte de a utiliza acest pachet de accesorii, este foarte important să citiți instrucțiunile privind siguranța, furnizate împreună cu blenderul Breville® Blend Active™.

Acest aparat poate fi utilizat de persoane cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau lipsă de experiență și cunoștințe, cu condiția să fie supravegheate sau instruite în privința utilizării în siguranță a aparatului și să fi înțeles pericolele implicate. Acest aparat nu va fi utilizat de copii. Copiii nu trebuie să se joace cu acest produs. Nu lăsați aparatul și cablul la îndemâna copiilor.

Deconectați întotdeauna aparatul de la priza electrică dacă este lăsat nesupravegheat și înaintea asamblării, dezasamblării sau curățării.

Pentru evitarea pericolelor, în cazul deteriorării cablului de alimentare, acesta trebuie înlocuit de producător, de personalul autorizat de service sau de alte persoane calificate.

Lamele au margini foarte ascuțite. Aveți grijă la manipularea sau curățarea acestora.

Nu încercați niciodată să puneți ansamblul lamelor singur pe unitatea motorului.

Nu utilizați acest aparat încontinuu mai mult de 30 de secunde fără să lăsați o perioadă de pauză de 60 de secunde.

Nu scufundați carcasa lamei robotului de bucătărie în apă sau în orice alt lichid. A nu se spăla în mașina de spălat vase.

Nu utilizați acest pachet de accesorii cu niciun alt aparat în afară de blenderul Breville® Blend Active™.

**COMPONENTE**

- ① Bolul robotului de bucătărie
- ② Lamă pentru tocarea
- ③ Carcasa lamei
- ④ Mașină de măcinat
- ⑤ Capac (pentru mașina de măcinat și sticla de 300 ml)
- ⑥ Disc pentru spumare
- ⑦ Storcător de citrice
- ⑧ Sticla de 300 ml cu capac reetanșabil de tip sport

**Notă:** blenderul Breville® Blend Active™ NU este furnizat cu acest produs. Acest pachet de accesorii nu poate fi utilizat cu blenderul VBL097X.

**ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE**

Scoateți pachetul de accesorii Breville® Blend Active™ din cutie cu atenție. Depozitați ambalajul pentru utilizarea ulterioară.

Spălați toate componentele care vor intra în contact cu alimentele (urmați indicațiile din secțiunea *Curățarea*).

**MODUL DE UTILIZARE A ROBOTULUI DE BUCĂTĂRIE COMPACT**

Robotul de bucătărie compact trebuie utilizat numai cu unitatea motorului Breville® Blend Active™. Lamele au margini foarte ascuțite. Aveți grijă la manipularea sau curățarea acestora.

1. Adăugați ingredientele în bolul robotului de bucătărie. Nu umpleți excesiv bolul (fig. A).
2. Împingeți lama de tocarea pe axul carcasei lamei. Rotiți lama în sens invers acelor de ceasornic până când limbile de blocare sunt aliniate (fig. B).
3. Întoarceți carcasa lamei cu susul în jos. Aliniați simbolul (●) de pe carcasa lamei cu simbolul (○) de pe bolul robotului de bucătărie (fig. C).
4. Rotiți carcasa lamei în sensul acelor de ceasornic până când simbolul (●) este aliniat cu simbolul (●) de pe bol, iar mecanismul de blocare se fixează în poziție cu un „clic”.
5. Întoarceți robotul de bucătărie cu susul în jos, astfel încât carcasa lamei să fie în partea inferioară. Aliniați simbolul (▼) de pe carcasa lamei cu simbolul (■) de pe marginea unității motorului (fig. D).
6. Apăsăți ușor robotul de bucătărie în jos, apoi rotiți-l în sensul acelor de ceasornic până când simbolul (▼) de pe carcasa lamei este aliniat cu simbolul (■) de pe marginea unității motorului.  
Robotul de bucătărie nu va funcționa decât dacă este corect poziționat pe unitatea motorului.
7. Apăsăți lung butonul de amestecare de pe unitatea motorului pentru a utiliza robotul.

- După ce ați terminat procesarea ingredientelor, iar lamele nu se mai rotesc, învârtiți robotul de bucătărie în sens invers acelor de ceasornic până când simbolul (▼) este aliniat cu simbolul (▲) și scoateți-l.
- Puneți robotul de bucătărie cu partea dreaptă în sus, apoi rotiți carcasa lamei în sens invers acelor de ceasornic pentru a elibera mecanismul de blocare. Acționați cu atenție când scoateți carcasa lamei din bol, pentru a evita vărsarea conținutului.
- Scoateți lama de tocare din carcasa lamei, rotind-o în sensul acelor de ceasornic pentru a o debloca, apoi trageți-o în sus.

### Instrucțiuni privind robotul de bucătărie compact

Aliment	Preparare	Temp de procesare
pătrunjel (15 g)	îndepărtați tulpinile	amestecați 5 secunde
cepe, mici și medii (100–200 g)	decojiți și tăiați în patru	4–5 impulsuri, amestecare 5 secunde
hașme (175 g)	decojiți și lăsați-le întregi	amestecați 5–10 secunde
ceapă verde (100 g)	eliminați excesul de frunze și tăiați în două	amestecați 10–15 secunde
usturoi (2 căței - 1 bulb)	decojiți și lăsați cățeii întregi	amestecați 5 secunde
ardei iuți (1–4)	îndepărtați semințele și coada	amestecați 5–10 secunde
ghimbir (15–50 g)	decojiți și lăsați bucățile întregi	amestecați 5 secunde
amestec de nuci (50–200 g)	lăsați-le întregi	amestecați 5 secunde
pâine (50 g, pentru pesmet)	rupeți în bucăți	impuls, apoi amestecați 15–20 de secunde
biscuiți digestivi (100 g)	rupeți în două	blend 5-10 secunde

### MODUL DE UTILIZARE A MAȘINII DE MĂCINAT

Mașina de măcinat trebuie utilizată numai cu unitatea motorului și ansamblul de lame Breville® Blend Active™.

### NU UTILIZAȚI MAȘINA DE MĂCINAT PENTRU A MĂCINA ALIMENTE UMEDE (USTUROI, CEAPĂ ETC.).

- Adăugați ingredientele în vasul mașinii de măcinat. Nu umpleți vasul mai mult de jumătate.
- Înșurubați pe vas ansamblul de lame furnizat cu blenderul Breville® Blend Active™ și strângeți-l bine (fig. E).
- Întoarceți mașina de măcinat cu susul în jos, astfel încât ansamblul de lame să fie în partea inferioară. Acum puteți atașa

mașina de măcinat la unitatea motorului Breville® Blend Active™ și puteți procesa ingredientele în mod normal.

### Instrucțiuni privind mașina de măcinat

Aliment	Temp de procesare
semințe sănătoase (amestec 30 g): chia, cânepă, in etc.	amestecați 10–15 secunde; păstrați cu capacul pus
semințe întregi (10–20 g): muștar, chimen etc.	amestecați 10–15 secunde; păstrați cu capacul pus
boabe de cafea (35 g)	amestecați 20–30 de secunde în funcție de utilizare; păstrați la frigider cu capacul pus
nuci întregi (35 g)	amestecați 10–15 secunde; păstrați cu capacul pus
boabe de piper întregi (20 g)	amestecați 15–20 de secunde; opriți la mijlocul intervalului pentru ca ingredientele să se așeze
bețișoare de scorțișoară întregi	rupeți în două, amestecați 10–15 secunde; păstrați cu capacul pus

### MODUL DE UTILIZARE A DISCULUI PENTRU SPUMARE

Discul pentru spumare trebuie utilizat numai cu unitatea motorului Breville® Blend Active™.

- Adăugați ingredientele în sticla de 300 ml furnizată. Nu umpleți sticla peste marcajul de 300 ml.
- Înșurubați discul pentru spumare pe sticlă și strângeți ferm (fig. F).
- Întoarceți sticla cu susul în jos, astfel încât discul pentru spumare să fie în partea inferioară. Acum puteți atașa discul pentru spumare la unitatea motorului Breville® Blend Active™ și puteți procesa ingredientele în mod normal.

### Instrucțiuni privind discul pentru spumare

Aliment	Preparare	Temp de procesare
frișcă, 150 ml (la fel pentru frișcă vegetală)	adăugați smântâna în sticla de 300 ml	amestecați 10–20 secunde
spumă de lapte degresat (200 ml)	adăugați laptele în sticla de 300 ml	amestecați 15–20 de secunde

### MODUL DE UTILIZARE A STORCĂTORULUI DE CITRICE

Înșurubați storcătorul de citrice pe sticla de 300 ml și strângeți ferm (fig. G). Rotiți fructul pentru a extrage sucul. Îndepărtați miezul de fruct de pe storcător ori de câte ori este necesar.

Puteți folosi sucul proaspăt stors în băuturi de tip smoothie sau pentru a da o aromă apei.

## CURĂȚARE

### LAMELE LA MARGINI FOARTE ASCUȚITE. AVEȚI GRIJĂ LA MANIPULAREA SAU CURĂȚAREA ACESTORA.

- Toate componentele pachetului de accesorii pot fi spălate în mașina de spălat vase, în afară de carcasa lamei robotului de bucătărie (🔴).
- Pentru a curăța carcasa lamei, umpleți pe jumătate bolul robotului de bucătărie cu apă caldă cu săpun, apoi atașați lama de tocere și carcasa lamei la bol. Montați robotul de bucătărie pe unitatea motorului, conform descrierii din secțiunea *Modul de utilizare a robotului de bucătărie compact*. Apăsăți lung butonul de amestecare de pe unitatea motorului timp de 10–20 de secunde. Ștergeți suprafața de sus a carcasei lamei pentru a îndepărta excesul de apă, apoi uscați-o foarte bine.
- Pentru a îndepărta depunerile persistente de alimente de pe lama de tocere și discul pentru spumare, utilizați cu atenție o perie de curățare.

## DEPOZITAREA

Depozitați pachetul de accesorii în ambalajul original sau într-un loc curat și uscat. Asigurați-vă că toate componentele sunt perfect uscate înainte de depozitare și nu le lăsați la îndemâna copiilor.

## TURN ON YOUR CREATIVITY™

Lăsați echipa Breville® să vă ajute să vă activați creativitatea, deschizându-vă o poartă către o lume a alimentelor și băuturilor fără limite. Nu trebuie să vă deplasați departe – doar până la computer, tabletă sau mobil – unde veți descoperi site-ul nostru web GRATUIT cu recomandări și rețete de top care să vă stimuleze imaginația. Veniți cu noi acum la:

[www.turnonyourcreativity.com](http://www.turnonyourcreativity.com)

Turn  your creativity™

## SFATURI ȘI RECOMANDĂRI

- S-ar putea să remarcăți mirosuri de mâncare persistente după ce procesați ingrediente cu mirosuri puternice. Puneți 200 ml de apă caldă și câteva felii de lămâie în bolul robotului de bucătărie. Amestecați timp de 10 secunde, aruncați conținutul și clătiți cu apă curată. Uscați și depozitați cu bolul fixat fără a fi strâns puternic, pentru a permite circulația aerului.
- Puteți utiliza robotul de bucătărie pentru amestecarea unor supe de casă. Asigurați-vă că supa este rece înainte de amestecare și nu depășiți capacitatea de 450 ml.
- Amestecarea cu robotul de bucătărie a piureurilor de casă pentru bebeluși este foarte ușoară. Amestecați pur și simplu până când obțineți consistența dorită.
- Unele alimente mai tari sunt mai greu de amestecat (morcovi, cașcaval tare, ciocolată, frunze de rozmarin etc.). Vă recomandăm să tăiați aceste alimente în bucăți mici înainte de amestecare.

- Unele alimente, cum ar fi morcovii, pot păta temporar bolul robotului de bucătărie. Pentru a elimina petele, faceți o pastă din două linguri de praf de copt și o lingură de apă caldă. Aplicați pasta pe pete și frecăți cu o lavetă. Clătiți cu apă caldă cu săpun, apoi uscați.
- Când procesați ceapă, cele mai bune rezultate se obțin punând la distanță egale sferturile de ceapă în bolul robotului de bucătărie, iar printr-o scuturare ușoară, acestea vor cădea cu siguranță pe lamă.
- Pentru a economisi timp, de ce să nu procesați un bulb întreg de usturoi deodată? Acesta poate fi păstrat cu ușurință timp de o săptămână în frigider, într-un recipient închis. Pur și simplu, curățați fiecare cățel și procesați-le împreună timp de câteva secunde.
- Încercați să amestecați cățelii de usturoi curățați, împreună cu pătrunjel, apoi amestecați-i manual cu unt moale și câteva condimente. Ungeți un strat gros pe pâine ciabatta, apoi coaceți.
- Idei de deserturi rapide și ușor de preparat: amestecați rapid niște fructe de pădure proaspete în robotul de bucătărie și adăugați puțin zahăr pudră pentru a le îndulci; faceți câteva clătite și frișcă cu discul pentru spumare și puneți deasupra nuclea măcinată.

## REȚETE CARE SE PREPARĂ CU ROBOTUL DE BUCĂTĂRIE

Toate rețetele sunt pentru una sau două persoane, cu excepția cazurilor când se precizează altceva.

### Unt de arahide

- 150 g arahide prăjite (arahidele sărate sunt foarte potrivite)
- Puneți arahidele în robotul de bucătărie și amestecați-le timp de 30 de secunde. Deconectați aparatul de la priză, scoateți capacul și împingeți în jos amestecul de pe margini. Amestecați încă 30 de secunde. Pentru a obține unt de arahide mai fin, lăsați amestecul să stea un minut, apoi amestecați încă 30 de secunde.

### Hummus

- 230 g năut din conservă, clătît și scurs
- 3 linguri de zeamă de lămâie (folosind storcătorul de citrice)
- 1 cățel întreg de usturoi, curățat
- 100 g de tahini
- 1 linguriță de chimen măcinat
- 2 linguri de apă
- 2 linguri de ulei de măsline
- Sare și piper

Puneți toate ingredientele în robotul de bucătărie și amestecați timp de 15–20 de secunde, până când obțineți consistența dorită.

### Guacamole

- O bucată mică de ceapă (circa 10 g)
- 1 avocado copt, curățat și fără sâmbure
- 1 bucată mică de ardei iute roșu
- 3 roșii cherry coapte, întregi
- Un pumn de frunze de coriandru
- 1 lingură de zeamă de lămâie verde (folosind storcătorul de citrice)
- ½ de lingură de ulei de măsline
- Sare și piper

Puneți toate ingredientele în robotul de bucătărie și amestecați timp de 15–20 de secunde, până când obțineți consistența dorită.

### Pesto

- 50 g de semințe de pin prăjite
- 30 g de frunze de busuioc
- 50 g de parmezan ras
- 1 cățel de usturoi curățat
- 150 ml ulei de măsline
- Sare și piper

Puneți toate ingredientele în robotul de bucătărie și amestecați-le timp de 20–30 de secunde.

### Tapenade

- 1 cățel de usturoi
- 1 lămâie, doar zeama (folosind storcătorul de citrice)
- 3 linguri de capere, scurse
- 6 fileuri de anșoa, scurse
- 250 g măsline negre, fără sâmburi, scurse
- 2–4 linguri de ulei de măsline

Puneți toate ingredientele în robotul de bucătărie și folosiți impulsuri timp de câteva secunde pentru a le combina. Amestecați 15–20 de secunde.

### Pastă verde thailandeză

- 2 ardei iuți verzi de mărime medie, fără sâmburi și cozi
- O bucată de ghimbr proaspăt de mărimea unui deget, curățat, întreg
- 2 căței de usturoi, curățați, întregi
- O legătură mică de frunze de coriandru proaspete
- 2 lingurițe de pastă de citronelă
- 1 lămâie verde, coaja dată pe răzătoare și zeama (folosind storcătorul de citrice)
- 1 linguriță de coriandru măcinat
- 1 linguriță de chimen măcinat
- 2 lingurițe de sos de pește thailandez
- 2 linguri de ulei de măsline

Puneți toate ingredientele în robotul de bucătărie și amestecați-le timp de 20 de secunde.

### Tzatziki

- 1 castravete întreg, curățat de coajă și fără semințe, tăiat în bucăți de 4 cm
- 4–6 frunze de mentă
- 2 căței de usturoi, curățați, întregi
- Sare și piper
- 1 linguriță de zeamă de lămâie (folosind storcătorul de citrice)
- 250 g iaurt natural
- Ulei de măsline

1. Puneți castravetele, menta și usturoiul în robotul de bucătărie, amestecați până când alimentele sunt tocate neregulat sau până când obțineți consistența dorită.
2. Puneți conținutul pe un prosop de bucătărie curat, astfel încât să se formeze o sferă în jurul castravetelui și strângeți pentru a elimina excesul de lichid.
3. Puneți într-un vas curat și condimentați cu sare și piper.
4. Adăugați suc de lămâie și iaurt natural, apoi amestecați bine pentru a le combina.
5. Răciți cât este necesar. Serviți garnisit cu câțiva stropi de ulei de măsline.

### Sosuri pentru salate

Vinegretă:

- 1 cățel mic de usturoi, curățat
- 40 ml de oțet de vin alb
- 1 linguriță de miere
- 1 linguriță de muștar de Dijon
- 120 ml de ulei de măsline
- Sare și piper
- 5 g de frunze de pătrunjel

Salată de lămâie:

- 50 ml de ulei de măsline
- 1 lingură de miere
- 15 g de ghimbr, curățat
- 10 g de frunze de coriandru
- 5 g de ardei iute roșu (opțional)
- 1 linguriță de pastă de citronelă
- 2 lămâi, doar zeama

Puneți toate ingredientele în robotul de bucătărie și amestecați-le timp de 10–15 secunde.

### Amestec universal pentru prăjituri – cantitate pentru 6 briose mici

- 50 g de zahăr pudră
- 50 g de unt tartinabil
- ½ de linguriță de extract de vanilie
- 1 ou
- 50 g de făină și ½ de linguriță de praf de copt

Puneți toate ingredientele în robotul de bucătărie și amestecați-le timp de 10–15 secunde. Puneți amestecul cu lingura în formele de prăjitură și coaceți în cuptorul fierbinte timp de 8–10 minute sau până când cresc și sunt rumenite. Puneți deasupra glazura de unt din rețeta noastră.

### Glazură de unt

- 100 g de unt tartinabil
- 150 g de zahăr pudră
- ¼ de linguriță extract de vanilie
- 1 lingură de lapte

Puneți toate ingredientele în robotul de bucătărie și amestecați-le timp de 10–15 secunde.

### REȚETE CARE SE PREPARĂ CU DISCUL PENTRU SPUMARE

#### Milkshake - 1 porție

- 150 ml de lapte degresat rece
- 1 lingură de înghețată

Pentru milkshake de vanilie, folosiți o lingură de înghețată de vanilie.

Pentru milkshake de ciocolată, folosiți o lingură de înghețată de ciocolată, apoi adăugați o lingură de cacao și o linguriță de cremă de ciocolată.

Puneți ingredientele în sticla de 300 ml, atașați discul pentru spumare și amestecați timp de 10–15 secunde, până când soluția devine groasă și spumoasă.

#### Aluat de clătite – cantitate suficientă pentru 4 clătite

- 1 ou
- 115 g de făină simplă
- Sare
- 280 ml de lapte

1. Puneți toate ingredientele în sticla Breville® Blend Active™, atașați discul pentru spumare și amestecați timp de 10–15 secunde.
2. Scoateți discul pentru spumare și înșurubați capacul pe sticlă. Păstrați la frigider cât timp este necesar.

### PIESE DE SCHIMB

Pentru piese suplimentare și piese de schimb, accesați site-urile [www.breville.eu](http://www.breville.eu) și [www.breville-romania.ro](http://www.breville-romania.ro).

### GARANȚIE

Vă rugăm să păstrați chitanța, prezența acesteia fiind solicitată în cazul oricăror solicitări de reparație acoperite de garanție.

Garanția acestui aparat este de 2 ani de la data achiziției, conform informațiilor din acest document.

În timpul perioadei de garanție, în cazul puțin probabil în care aparatul nu mai funcționează din cauza unei defecțiuni de design sau de fabricație, înapoiați-l magazinului de unde l-ați achiziționat, împreună cu bonul de casă și o copie a acestei garanții.

Drepturile și beneficiile oferite conform acestei garanții sunt suplimentare față de drepturile dvs. legale, care nu sunt afectate de această garanție. Jarden Consumer Solutions (Europe) Ltd. („JCS (Europe)”) își rezervă dreptul de a modifica acești termeni.

JCS (Europe) își asumă, pe perioada garanției, obligația de a repara sau de a înlocui gratuit aparatul sau orice componentă a aparatului care se dovedește a nu funcționa, în următoarele condiții:

- să anunțați imediat magazinul sau JCS (Europe) despre apariția problemei; și
- aparatul să nu fi fost modificat în niciun fel sau să nu fi fost supus deteriorărilor, întrebuințării greșite, abuzurilor, reparațiilor sau modificărilor efectuate de către alte persoane decât cele autorizate de JCS (Europe).

Defecțiunile care apar în urma utilizării neadecvate, deteriorării, abuzului, alimentării la tensiuni neadecvate, catastrofelor naturale, evenimentelor neprevăzute de JCS (Europe), reparației sau modificării de către o altă persoană decât cele autorizate de JCS (Europe) sau nerespectării instrucțiunilor de utilizare nu sunt acoperite de această garanție. În plus, uzura normală, incluzând, fără a se limita la, decolorările minore și zgârieturile nu sunt acoperite de această garanție.

Drepturile prevăzute în această garanție se vor aplica numai primului cumpărător și nu se extind în cazul utilizării comerciale sau comune.

Dacă aparatul dvs. are inclusă o garanție specifică țării de utilizare sau o garanție suplimentară, vă rugăm să consultați, pentru informații suplimentare, termenii și condițiile respectivei garanții și nu ale acesteia sau să contactați distribuitorul local autorizat.

Deșeurile provenite din produsele electrice nu trebuie eliminate împreună cu deșeurile menajere. Vă rugăm să le reciclați dacă aveți această posibilitate. Pentru informații suplimentare privind reciclarea și deșeurile provenite din echipamentele electrice și electronice, contactați-ne prin e-mail la adresa [enquiriesEurope@jardencs.com](mailto:enquiriesEurope@jardencs.com).

Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited  
5400 Lakeside  
Cheadle Royal Business Park  
Cheadle  
SK8 3GQ  
United Kingdom





## ВАЖНИ ПРЕДПАЗНИ МЕРКИ

Прочетете инструкциите за безопасност, приложени към блендера Breville® Blend Active™, когато използвате този комплект аксесоари.

Този уред може да се използва от лица с намалени физически, сетивни или психически възможности, или без опит или познания, ако са под наблюдение или са били инструктирани за безопасна употреба на уреда и разбират опасностите, свързани с неговата експлоатация. Уредът не трябва да се използва от деца. Децата не трябва да си играят с уреда. Пазете уреда и хранящия кабел далече от достъп на деца.

Винаги изключвайте хранящия кабел на уреда от електрическия контакт, ако го оставяте без наблюдение или преди да го сглобявате, разглобявате или почиствате. Ако хранящия кабел е повреден, трябва да бъде заменен от производителя, от негов сервизен представител или от подобни квалифицирани лица, за да няма заплахата за безопасността.

Ножовете имат много остри краища. Бъдете внимателни, когато боравите с тях или ги почиствате.

Никога не се опитвайте да поставяте блока на ножовете директно върху блока на мотора.

Не работете с уреда, без да спирате, за повече от 30 секунди, ако не го оставяте да почине за период от 60 секунди.

Не потапяйте корпуса на режещото острие във вода или в друга течност. Не мийте в съдомиялна машина.

Не използвайте този комплект аксесоари с уред, различен от блендер Breville® Blend Active™.

## ЧАСТИ

- 1 Купа на кухненски уред
- 2 Острие за рязане
- 3 Корпус на острието
- 4 Мелачка
- 5 Капак (за мелачката и бутилката от 300 ml)
- 6 Диск за разбиване
- 7 Сокоизстисквачка за цитрусови плодове
- 8 Бутилка от 300 ml с капачка, подходяща за спорт, за многократно отваряне

Забележка: Блендерът Breville® Blend Active™ HE се доставя с този продукт. Този комплект аксесоари не може да се използва с блендер VBL097X.

## ПРЕДИ ПЪРВАТА УПОТРЕБА

Внимателно извадете комплекта аксесоари Breville® Blend Active™ от кутията. Запазете опаковката за бъдеща употреба.

Измийте всички части, които ще влязат контакт с храната (следвайте указанията в *Почистване*).

## НАЧИН НА УПОТРЕБА НА КОМПАКТНИЯ КУХНЕНСКИ УРЕД

Компактният кухненски уред трябва да се използва само с блок на мотора Breville® Blend Active™. Ножовете имат много остри краища. Бъдете внимателни, когато боравите с тях или ги почиствате.

1. Сложете продуктите в купата на кухненския уред. Не препълвайте съда (фиг. А).
2. Поставете режещото острие върху оста на корпуса за острието. Завъртете острието в посока, обратна на часовниковата стрелка, докато заключващите езичета се изравнят (фиг. В).
3. Завъртете корпуса на острието с горната страна надолу. Изравнете символа (●) на корпуса на острието със символа (○) на купата на кухненския уред (фиг. С).
4. Завъртете корпуса на острието в посока на часовниковата стрелка, докато символа (●) се изравни със символа (●) на купата и заключващият механизъм щракне на място.
5. Завъртете кухненския уред с горната страна надолу, така че корпусът на острието да остане отдолу. Изравнете символа (▼) на корпуса на острието със символа (■) на ръба на блока на мотора (фиг. D).
6. Внимателно натиснете кухненския уред надолу, след което го завъртете по посока на часовниковата стрелка, докато символът (▼) на корпуса на острието се изравни със символа (■) на ръба на блока на мотора. Кухненският уред няма да работи, докато не се постави правилно върху блока на мотора.

- Натиснете и задръжте бутона за блендиране на блока на мотора, за да заработи.
- Когато приключите с обработката на продуктите и ножовете спрат въртенето си, завъртете кухненския уред в посока, обратна на часовниковата стрелка, докато символът (▼) се изравни със символа (■), и извадете.
- Наклонете кухненският уред с дясната страна нагоре, след това завъртете корпуса на острието в посока, обратна на часовниковата стрелка, за да освободите заключващия механизъм. Внимавайте, когато изваждате корпуса на острието от купата, за да избегнете разпиляване на продуктите.
- Отстранете режещото острие от корпуса, като го завъртите по посока на часовниковата стрелка, за да се отключи, и го издърпайте нагоре.

#### Указания за работа с компактен кухненски уред

Продукти	Подготовка	Време на обработка
магданоз (15 g)	отстранете дръжките	блендирайте 5 секунди
лук, малък – среден (100–200g)	обелете и нарежете на четвъртини	включете на кратки интервали 4–5 пъти последователно, блендирайте 5 секунди
лук шалот (175 g)	обелете, оставете цели	блендирайте 5–10 секунди
зелен лук (100 g)	отстранете излишните пера и нарежете наполовина	блендирайте 10–15 секунди
чесън (2 скилидки – 1 глава)	обелете, оставете скилидките цели	блендирайте 5 секунди
чили чушлета (1–4)	отстранете семената и дръжката	блендирайте 5–10 секунди
джинджифил (15–50 g)	обелете, оставете цели	блендирайте 5 секунди
смесени ядки (50–200 g)	оставете цели	блендирайте 5 секунди
хляб (50 g за галета)	начупете на парченца	включете за кратко, след това блендирайте 15–20 секунди
сладки бисквити (100 g)	начупете на половинки	блендирайте 5–10 секунди

#### НАЧИН НА УПОТРЕБА НА МЕЛАЧКАТА

Мелачката трябва да се използва само с блок на мотора и ножове Breville® Blend Active™.

#### НЕ ИЗПОЛЗВАЙТЕ МЕЛАЧКАТА ЗА МЕЛЕНЕ НА ВЛАЖНИ ПРОДУКТИ (ЧЕСЪН, ЛУК И ДР.).

- Сложете продуктите в чашата на мелачката. Не пълнете чашата повече от половината.
- Навийте ножовете, доставени с блендера Breville® Blend Active™, на чашата и затегнете добре (фиг. E).
- Завъртете мелачката с горната страна надолу, така че ножовете да останат отдолу. Вече можете да поставите мелачката на блока на мотора Breville® Blend Active™ и да обработите продуктите по обичайния начин.

#### Указания за работа с мелачката

Продукти	Време на обработка
здравословни семена (30 g смес): чия, конопено семе, леноно семе и др.	блендирайте 10–15 секунди, съхранявайте със затворен капак
цели семена (10–20 g): синап, кимион и др.	блендирайте 10–15 секунди, съхранявайте със затворен капак
кафе на зърна (35 g)	блендирайте 20–30 секунди в зависимост от употребата, съхранявайте в хладилник със затворен капак
цели ядки (35 g)	блендирайте 10–15 секунди, съхранявайте със затворен капак
цели зърна пипер (20 g)	блендирайте 15–20 секунди, спрете по средата, за да може съдържанието да падне на дъното
цели пръчици канела	начупете на половинки, блендирайте 10–15 секунди, съхранявайте със затворен капак

#### НАЧИН НА УПОТРЕБА НА ДИСКА ЗА РАЗБИВАНЕ

Дискът за разбиване трябва да се използва само с блок на мотора Breville® Blend Active™.

- Поставете съставките в предоставената в комплекта бутилка от 300 ml. Не пълнете бутилката над обозначението от 300 ml.
- Завинтете диска за разбиване върху бутилката и затегнете здраво (фиг. F).
- Завъртете бутилката с горната страна надолу, така че дискът за разбиване да остане отдолу. Вече можете да поставите диска за разбиване на блока на мотора Breville® Blend Active™ и да обработите продуктите по обичайния начин.

## Указания за работа с диска за разбиване

Продукти	Подготовка	Време на обработка
разбита сметана 150 ml (също и за безлактозна сметана)	налейте сметана в бутилката от 300 ml	блендирайте 10–20 секунди
разбиване на мляко на пяна (200 ml)	налейте мляко в бутилката от 300 ml	блендирайте 15–20 секунди

### НАЧИН НА УПОТРЕБА НА СОКОИЗСТИСКВАЧКАТА ЗА ЦИТРУСОВИ ПЛОВОДЕ

Завинтете сокоизстисквачката за цитрусови плодове върху бутилката от 300 ml и затегнете добре (фиг. G). Завъртете плода, за да изцедите сок. Отстранявайте меката част от плода от сокоизстисквачката толкова често, колкото е необходимо.

Можете да използвате прясно изцеден сок във вашите смути или за овкусяване на вода.

### ПОЧИСТВАНЕ

#### НОЖОВЕТЕ ИМАТ МНОГО ОСТРИ КРАИЩА. БЪДЕТЕ ВНИМАТЕЛНИ, КОГАТО БОРАВИТЕ С ТЯХ ИЛИ ГИ ПОЧИСТВАТЕ.

- Всички компоненти на комплекта аксесоари могат да се мият в съдомиялна машина, с изключение на корпуса на режещото острие (●).
- За да почистите корпуса на ножа, напълнете купата на кухненския уред до половината с топла вода с миещ препарат, след това поставете острието и корпуса му в купата. Поставете кухненския уред върху блока на мотора, както е описано в раздела *Начин на употреба на компактния кухненски уред*. Натиснете и задръжте бутона за блендиране на блока на мотора за 10–20 секунди. Изтрийте горната повърхност на корпуса на ножа, за да попиете остатъчната вода, и подсушете напълно.
- За да отстраните упоритите остатъци от продуктите по острието за кълцане и диска за разбиване, внимателно използвайте почистваща четка.

### СЪХРАНЕНИЕ

Съхранявайте комплекта аксесоари в неговата опаковка или на чисто и сухо място. Уверете се, че всички части са напълно сухи преди съхранение, и приборете на недостъпно за деца място.

## TURN ON YOUR CREATIVITY™

Позволете на екипа на Breville® да ви помогне да развихрите въображението си, като отвори за вас входа към един свят на храна и напитки без граници. Не е нужно да пътувате надалеч – само до компютъра, таблета или мобилния телефон, където ще намерите нашия БЕЗПЛАТЕН уебсайт с невероятни съвети и рецепти, които ще вдъхновят въображението ви. Присъединете се към нас на: [www.turnonyourcreativity.com](http://www.turnonyourcreativity.com)

Turn  your creativity™

### УКАЗАНИЯ И СЪВЕТИ

- Може би ще забележите, че след обработката на продукти със силен аромат той продължава да се усеща от купата. Налейте 200 ml топла вода и няколко резена лимон в купата на кухненския уред. Блендирайте 10 секунди, изхвърлете съдържанието и изплакнете с чиста вода. Подсушете и приборете, като оставите купата непълно затворена, за да е възможна циркулация на въздуха.
- Можете да използвате вашия кухненски уред за пасиране на домашна супа. Уверете се, че супата е изстинала, преди да пристъпите към пасиране, и не надвишавайте обем от 450 ml.
- Пасирането на домашно приготвени бебешки храни е лесно, като се използва кухненският уред. Просто пасирайте до желаната от вас консистенция.
- Определени твърди продукти е трудно да бъдат блендирани (моркови, твърдо сирене, шоколад, листа от розмарин и т.н.). Ние ви препоръчваме да нарежете тези продукти на малки парченца, преди да ги блендирате.
- Някои храни, като например моркови, могат временно да оцветят купата на кухненския уред. За премахване на петна направете паста от 2 с.л. бакпулвер и 1 с.л. топла вода. Нанесете пастата върху петната и разтъркайте с кърпа. Изплакнете с топла сапунена вода и подсушете.
- Когато обработвате лук, най-добри резултати се получават, като четвъртините лук се разположат равномерно в купата на кухненския робот и с леко разтърсване те със сигурност ще паднат върху ножа.
- За да се спести време, защо да не смелите цяла глава чесън? Той може лесно да се съхрани за период до една седмица в затворен съд във вашия хладилник. Просто обелете всяка скилидка и ги смелете всички заедно за няколко секунди.
- Опитайте се да блендирате цели обелени скилидки чесън и една връзка магданоз заедно и смесете с малко меко масло с щипка подправка. Намажете щедро върху хляб чабата, преди да го изпечете.

- Идеи за бързи и лесни десерти: blendирайте за кратко известно количество пресни плодове в кухненския уред и добавете щипка пудра захар за подсладжане. Направете няколко палачинки и разбийте сметана с диска за разбиване. Поръсете със смлени ядки.

## РЕЦЕПТИ С КУХНЕНСКИЯ УРЕД

Всички рецепти са за 1–2 порции, с изключение на тези, за които е посочено друго.

### Фъстъчено масло

- 150 g печени фъстъци (с осолени фъстъци се получава добре)

Поставете фъстъците в кухненския уред и blendирайте 30 секунди. Изключете от контакта, свалете капака и оберете стените на купата. Blendирайте за още 30 секунди. За по-гладко фъстъчено масло оставете да отпочине за една минута и blendирайте още 30 секунди.

### Хумус

- 230 g нахут от консерва, изплакнат и изцеден
- 3 с.л. лимонов сок (използвайте сокоизстисквачка за citrusови плодове)
- 1 цяла скилидка чесън, обелен
- 100 g тахан
- 1 ч.л. смлян кимион
- 2 с.л. вода
- 2 с.л. зехтин
- Сол и черен пипер

Поставете всички продукти в кухненския уред и blendирайте 15–20 секунди, докато се получи желаната консистенция.

### Гуакамоле

- Малки парчета лук (около 10 g)
- 1 зряло авокадо, с отстранена костилка и обелено
- Малки парчета червени чили чушлета
- 3 зрели чери домата, цели
- 1 шепа листа от кориандър, цели
- 1 с.л. сок от лайм (използвайте сокоизстисквачка за citrusови плодове)
- ½ с.л. зехтин
- Сол и черен пипер

Поставете всички продукти в кухненския уред и blendирайте 15–20 секунди, докато се получи желаната консистенция.

### Песто

- 50 g печени кедрови ядки
- 30 g листа от босилек
- 50 g пармезан
- 1 скилидка белен чесън
- 150 ml зехтин
- Сол и черен пипер

Поставете всички продукти в кухненския уред и blendирайте 20–30 секунди.

### Тапенада

- 1 скилидка чесън
- 1 лимон, само сокът (използвайте сокоизстисквачка за citrusови плодове)
- 3 с.л. каперси, изцедени
- 6 филенца от аншоа, изцедени
- 250 g черни маслини, без костилки, изцедени
- 2–4 с.л. зехтин

Поставете всички продукти в кухненския уред и включете на кратки интервали за няколко секунди, за да се смесят. Blendирайте 15–20 секунди.

### Зелена паста Thai

- 2 средно големи зелени чили чушлета, с отстранени семена и дръжки
- Пресен джиджифил с големина на палец, обелен, цял
- 2 скилидки чесън, обелени, цели
- Малка връзка листа на пресен кориандър
- 2 ч.л. паста от лимонена трева
- 1 лайм, настъргана кора и сок (използвайте сокоизстисквачка за citrusови плодове)
- 1 ч.л. смлян кориандър
- 1 ч.л. смлян кимион
- 2 ч.л. рибен сос Thai
- 2 с.л. зехтин

Поставете всички продукти в кухненския уред и blendирайте 20 секунди.

### Дзадзики

- 1 цяла краставица, обелена и без семките, нарежете на лентички с дължина 4 см
  - 4–6 листа от мента
  - 2 скилидки чесън, обелени, цели
  - Сол и черен пипер
  - 1 ч.л. лимонов сок (използвайте сокоизстисквачка за citrusови плодове)
  - 250 g кисело мляко
  - Зехтин
1. Поставете краставицата, ментата и чесъна в кухненския уред, blendирайте, докато се накълцат на едро или до желаната консистенция.
  2. Поставете съдържанието върху чиста кухненска кърпа, подредете, така че да се оформи топче около краставицата, и изстискайте, за да се изцеди излишната течност.
  3. Поставете в чиста купа и овкусете със сол и пипер.
  4. Добавете лимоновия сок и киселото мляко, разбъркайте, за да се смесят добре.
  5. Охладете до необходимата температура. Сервирайте поръсено със зехтин.

## Видове дресинг за салата

Винегрет:

- Малка скилидка чесън, обелен
- 40 ml бял винен оцет
- 1 ч.л. мед
- 1 ч.л. дижонска горчица
- 120 ml зехтин
- Сол и черен пипер
- 5 g листа от магданоз

Цитрусов дресинг:

- 50 ml зехтин
- 1 с.л. мед
- 15 g парченца джинджифил, обелен
- 10 g листа от кориандър
- 5 g червени чили чушлета (по желание)
- 1 ч.л. паста от лимонена трева
- 2 лимона, само сока

Поставете всички продукти в кухненския уред и blendирайте 10–15 секунди.

## Смес за кексчета „всичко в едно“ – за 6 миникъпкейка

- 50 g пудра захар
- 50 g меко масло
- ½ ч.л. ванилов екстракт
- 1 яйце
- 50 g самонабухващо брашно

Поставете всички продукти в кухненския уред и blendирайте 10–15 секунди. Поставете сместа в чашки за кексчета и печете в гореща фурна за 8–10 минути или докато се повдигнат и добият златист вид. Полейте с Ледено масло – по наша рецепта.

## Ледено масло

- 100 g меко масло
- 150 g пудра захар
- ¼ ч.л. ванилов екстракт
- 1 с.л. мляко

Поставете всички продукти в кухненския уред и blendирайте 10–15 секунди.

## РЕЦЕПТИ С ДИСКА ЗА РАЗБИВАНЕ

### Млечен шейк – 1 порция

- 150 ml охладено обезмаслено мляко
- 1 лъжица ванилов сладолед

За ванилов млечен шейк: използвайте лъжица ванилов сладолед.

За шоколадов млечен шейк: използвайте лъжица шоколадов сладолед и добавете 1 с.л. кокос и 1 ч.л. течен шоколад.

Поставете продуктите във вашата бутилка 300 ml, поставете диска за разбиване и blendирайте за около 10–15 секунди, докато течността стане плътна и се разпени.

### Смес за палачинки – достатъчна е за 4 палачинки

- 1 яйце
- 115 g брашно
- Сол
- 280 ml мляко

1. Поставете всички продукти в бутилката Breville® Blend Active™, поставете диска за разбиване и blendирайте около 10–15 секунди.
2. Свалете диска за разбиване и навийте капака на бутилката. Охладете в хладилника, колкото е необходимо.

## РЕЗЕРВНИ ЧАСТИ

За допълнителни или резервни части посетете [www.breville.eu](http://www.breville.eu).

## ГАРАНЦИЯ

Моля, пазете касовата бележка, тъй като ще ви бъде необходима за каквито и да е рекламации по настоящата гаранция.

Този уред има гаранция от 2 години, след като го закупите, както е описано в настоящия документ.

По време на този гаранционен срок, ако в малко вероятния случай уредът спре да функционира поради неизправност в конструкцията или в изработката, моля, върнете го обратно на мястото, откъдето сте го закупили, с вашата касова бележка и копие на настоящата гаранция.

Правата и ползите по настоящата гаранция са в допълнение към вашите установени със закон права, които не са засегнати от настоящата гаранция. Единствено Jarden Consumer Solutions (Europe) Ltd. („JCS (Europe)“) има правото да променя тези условия.

JCS (Europe) поема задължението в рамките на гаранционния срок да ремонтира безплатно или да замени уреда, или каквото и да е част от уреда, ако се установи, че не работи правилно, при условие че:

- надлежно уведомите мястото на закупуване или JCS (Europe) за проблема; и
- уредът не е бил модифициран по какъвто и да е начин или не е бил предмет на неправилна употреба, злоупотреба, ремонт или изменение от лице, което не е оторизираното от JCS (Europe).

Неизправности, появили се в резултат от неправилна употреба, повреда, злоупотреба, използване с неправилно напрежение, природни бедствия, събития извън контрола на JCS (Europe), ремонт или модификация от лице, различно от оторизираното от JCS (Europe) лице, или в резултат от неспазване на инструкциите за употреба, не се покриват от настоящата гаранция. Освен това нормалното износване на уреда, включително, но не само, леко обезцветяване и драскотини, не се покриват от настоящата гаранция.

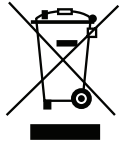
Правата по настоящата гаранция се прилагат само за първоначалния купувач и не продължават действието и валидността си при търговска или обща употреба.

Ако вашият уред включва притурка със специфична за страната гаранция, моля, вижте сроковете и условията на тази гаранция вместо настоящата гаранция, или се обърнете към вашия местен оторизиран дилър за повече информация.

Отпадъците от електрически продукти не трябва да се изхвърлят в контейнерите за отпадъци от домакинствата.

Моля, рециклирайте такива отпадъци, където съществуват съоръжения за това. Изпратете ни имейл на: [enquiriesEurope@jardencs.com](mailto:enquiriesEurope@jardencs.com) за информация относно по-нататъшно рециклиране и относно WEEE (директивата за отпадъците от електрически и електронно оборудване (OEEEO)).

Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited  
5400 Lakeside  
Cheadle Royal Business Park  
Cheadle  
SK8 3GQ  
United Kingdom





# Breville®

**UK:** Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited  
Cheadle Royal Business Park, Cheadle, SK8 3GQ, United Kingdom  
e-mail: [enquiriesEurope@jardencs.com](mailto:enquiriesEurope@jardencs.com)  
Tel: +44 (0)161 621 6900

**France:** Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited  
420 Rue D'Estienne D'Orves, 92700 Colombes, France  
email: [serviceinfoFrance@jardencs.com](mailto:serviceinfoFrance@jardencs.com)  
Téléphone: +33 (0)1 49 64 20 60

**España:** Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited  
Edif. Vázquez Krasnow  
C/ Camino de la Zarzuela, 21  
1º - Oficina 1B, 28023 – Aravaca, Madrid, España  
Tif: +34 90 251 55 88

For Customer Service details, please see the website.  
Pour le service consommateurs, veuillez consultez le site web.  
Para más información de servicio, por favor visite nuestra página web.

[www.breville.eu](http://www.breville.eu)



© 2017 Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited.

All rights reserved. Imported and distributed by Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited, 5400 Lakeside, Cheadle Royal Business Park, Cheadle, SK8 3GQ, United Kingdom.  
Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited is a subsidiary of Newell Brands Inc. (NYSE: NWL).

The product supplied may differ slightly from the one illustrated due to continuing product development.  
Printed In China

Tous droits réservés. Distribué par Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited, 5400 Lakeside, Cheadle Royal Business Park, Cheadle, SK8 3GQ, Royaume-Uni.  
Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited est une filiale de Newell Brands Inc. (NYSE: NWL).

En raison du développement continu de nos produits, le produit livré risque de varier légèrement de l'illustration.  
Imprimé en Chine

Todos los derechos reservados. Distribuido por Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited, 5400 Lakeside, Cheadle Royal Business Park, Cheadle, SK8 3GQ, Reino Unido.  
Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited es una filial de Newell Brands Inc. (NYSE: NWL).

El producto suministrado puede diferir ligeramente del mostrado en la imagen debido al desarrollo permanente de los productos.  
Impreso en China