

Breville®



Die-Cast Hemisphere Blender™
Instruction Booklet • Livret d'instructions
800BLXL / B

CONGRATULATIONS

On the purchase of your new Breville Die-Cast Hemisphere Blender™

CONTENTS

- 4** Breville recommends safety first
- 6** Know your Breville Die-Cast Hemisphere Blender™
- 8** Operating your Breville Die-Cast Hemisphere Blender™
- 14** Cleaning your Breville Die-Cast Hemisphere Blender™
- 16** Blending Chart
- 17** Do's and don'ts
- 19** Troubleshooting
- 20** One year limited warranty



IMPORTANT SAFEGUARDS

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

READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USE AND SAVE FOR FUTURE REFERENCE



- Carefully read all instructions before operation and save for future reference.
- Remove any packaging material and promotional labels before using the Breville Die Cast Hemisphere Blender™ for the first time.
- To protect against electrical shock, do not immerse cord, plug or motor base in water or any other liquid.
- Always use the appliance on a dry, level surface.
- The use of attachments not sold or recommended by the manufacturer may cause fire, electric shock or injury.
- Do not remove the blender pitcher from the motor base while blender is in operation.
- Do not place hands in pitcher unless the unit is disconnected from the power outlet. A scraper may be used but must be used only when the blender is not running.
- Disconnect the blender from the power outlet before removing pitcher from base. Blades are sharp - handle carefully.
- To reduce risk of injury, never place blade assembly on base without jar properly attached.
- Always operate the blender with cover in place.
- Do not use this blender for any purpose other than food or beverage preparation.
- Do not blend a dry, thick or heavy mixture for more than 10 seconds without turning the blender off. Then, stir ingredients before continuing to blend.
- Do not process boiling liquids. Let cool before placing in pitcher.
- Do not leave the appliance unattended when in use. Young children should be supervised when near the appliance.
- Do not allow cord to hang over the edge of a table or counter, touch hot surfaces, or become knotted.
- Do not place appliance on or near a hot gas or electric burner, or where it could touch any other source of heat.
- Unplug appliance from the power outlet when not in use, before putting on or taking off parts, and before cleaning.
- This appliance is for household use only. Do not use this appliance for anything other than its intended use. Do not use outdoors.
- This appliance has a polarized plug. To reduce the risk of electric shock, this plug will fit in a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully into the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not modify the plug in any way.

FOR ALL ELECTRICAL APPLIANCES

- Fully unwind the cord before use.
- To protect against electric shock, do not immerse the cord, plug or motor base in water or any other liquid.
- Do not allow the cord to hang over the edge of a table or counter, touch hot surfaces or become knotted.
- This appliance is not intended for use by young children or infirm persons unless they have been adequately supervised by a responsible person to ensure they can use the appliance safely.
- Young children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- It is recommended to regularly inspect the appliance. Do not use the appliance if the power supply cord, plug or appliance becomes damaged in any way. Return the entire appliance to the nearest authorized Breville Service Center for examination and/or repair.
- Any maintenance other than cleaning should be performed at an authorized Breville Service Center.
- This appliance is for household use only. Do not use this appliance for anything other than its intended use. Do not use in moving vehicles or boats. Do not use outdoors.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

KNOW

your Breville Die-Cast Hemisphere Blender™



KNOW YOUR BREVILLE DIE-CAST HEMISPHERE BLENDER™

BPA Free 2L Jug
Constructed from heavy-duty BPA Free Copolyester materials, provides optimal toughness with commercial volume and style. The professional grade, shatter resistant jug is remarkably strong and lightweight.

Intelligent Engineering
High torque, powerful motor, highly efficient blades and precision engineered components allow the blender to operate at speeds up to half as fast as other blenders. Lower speeds mean quieter operation and a longer lasting motor.

Breville Assist™ Lid
Reliable leak free lid with one finger leverage removal ensures the lid is sealed tight during operation yet simple to remove.

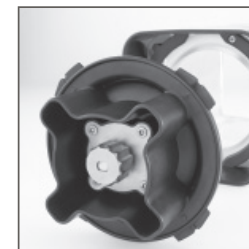
Easy Clean, Dishwasher Safe
Intelligent design means easy to clean surfaces and fewer components that dismantle in seconds and are dishwasher safe.

Die-Cast Design
Bold design with professional grade die-cast surfaces for durability and long lasting performance.

Speed Control
Pre-programmed electronic settings automatically alter speeds to optimize blending results. Capped buttons illuminate for clarity when selected.



Hemisphere™ System
Revolutionary blade technology with extra wide blades which hug the bowl to eliminate food being trapped. The serrated blades are engineered from surgical grade stainless steel for durability that ensures the blade stays sharp.



Blade Removal
The one piece blade removal system is ergonomically designed for ease of cleaning.

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

OPERATING

your Breville Die-Cast Hemisphere Blender™



OPERATING YOUR BREVILLE DIE-CAST HEMISPHERE BLENDER™

Before first use

Before using your Breville Die-Cast Hemisphere Blender™ for the first time, remove any packaging material and promotional labels. Ensure the appliance is switched off at the power outlet and the power cord is unplugged.

Wash the lid, inner lid, blender jug and blade assembly (refer to Disassembling the blender on page 12) of the Breville Die-Cast Hemisphere Blender™ in warm, soapy water with a soft cloth.

Rinse and dry thoroughly. Do not place parts in the dishwasher (with the exception of the blender jug, lid and inner lid). The blender jug, lid and inner lid may be washed in the dishwasher.

Ensure the blade assembly has been removed from the blender jug before placing the blender into the dishwasher. The motor base can be wiped with a damp cloth.

Dry thoroughly.

Assembling the Blender

1. To assemble the blender jug, place the silicon seal onto the blade assembly.

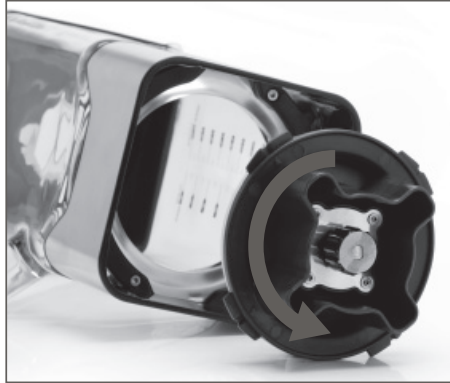


2. Upturn the blender jug and insert the blade assembly into the jug base.



OPERATING YOUR BREVILLE DIE-CAST HEMISPHERE BLENDER™

- Twist the Blade Removal System counterclockwise until firmly screwed into position.



- Place the motor base on a flat, dry surface such as a bench top. Ensure that the motor base is switched off at the power outlet and the power cord is unplugged. Turn the blender jug upright and insert on to the motor base. The handle of the blender jug can be positioned to the left or right hand side of the appliance.



- Plug the power cord into a 110/120v power outlet.

Using the blender

- To turn the blender on press the 'Power' button on the far left of the control panel. The 'Power' button will illuminate and flash indicating the blender is powered on. When the jug is placed on the base all lights will illuminate signalling the blender is ready for use.

NOTE:
When using your Breville Die-Cast Hemisphere Blender™ for the first time, you may notice an odor coming from the motor. This is normal and will dissipate with use.

- Add food or liquid into the blender jug ensuring not to exceed the 'MAX' mark.
- Place the blender lid firmly into position on the top of the blender jug. If not already in place, insert the clear inner lid into the blender lid and turn clockwise or counterclockwise to lock into position.



OPERATING YOUR BREVILLE DIE-CAST HEMISPHERE BLENDER™

NOTE:
When the blender jug is filled at or near the 'MAX' line, place one hand on the blender lid to avoid displacement of the lid during operation. Do not blend hot ingredients, allow to cool before placing into the blender jug.

The Breville Die-Cast Hemisphere Blender™ features a patent pending assist lid. This allows the lid to fit tightly onto the blender jug, avoiding displacement during operation. The ring pull design allows the user to easily remove the lid with a simple leverage action.



- Select the required speed (Blend, Smoothie or Ice/Auto Pulse) by pressing the corresponding speed button. The blender will start to operate and only the selected speed button will illuminate. The 'Power' button will continue to flash.

NOTE:
Operate the blender only for the appropriate amount of time required. The Die-Cast Hemisphere Blender™ will automatically stop blending on the Blend function and on the Smoothie and Ice/Auto Pulse functions to avoid over processing.

The speed can be changed at any time during the blending process. Each time a new speed is selected its button will illuminate and the previous speed button illumination will go out.

- For ice-crushing or ingredients that require short bursts of power, select the Ice/Auto Pulse button. The blender will start to operate and the Ice/Auto Pulse button will illuminate.

The 'Power' button will continue to flash. The pre-programmed functions have been designed to run for a specific time.

Function	Programmed Time
Blend	60 Seconds (1 minute)
Smoothie	60 Seconds (1 minute)
Ice/Auto Pulse	60 Seconds (1 minute)

NOTE:
The smoothie function has a unique processing technique that blends the denser ingredients at a lower speed, then increases as ingredients thicken. This may happen several times while blending smoothies.

- To stop blending at any time, press the selected speed button. The 'Power' button can also be pressed.

OPERATING YOUR BREVILLE DIE-CAST HEMISPHERE BLENDER™

7. At the end of use, always ensure the Breville Die Cast Hemisphere Blender is turned off by pressing the 'Power' button on the control panel. Then unplug the cord. Ensure the motor and blades have completely stopped before attempting to move the appliance, or when the Breville Die-Cast Hemisphere Blender™ is not in use and before disassembling, cleaning and storing.

NOTE:

During the blending process, ingredients may stick to the sides of the blender jug. To push the food back onto the blades, press the 'Power' button on the control panel and remove the power cord.

Remove the lid and use a plastic spatula to scrape down the sides of the jug. Replace the lid before recommencing blending.

NOTE:

If the blades become stuck, the blender will automatically turn off. To reset, turn the blender off at the power outlet, clean the jug and blades with a spatula and then turn back on. The blender will be reset.

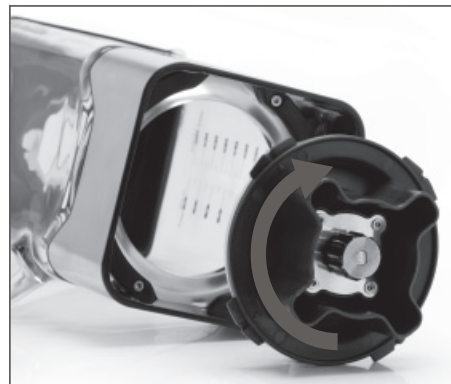
If any moisture or liquid appears on top of the motor base during blending, press the 'Power' button on the control panel, and remove the power plug. Remove the blender jug. Wipe the motor base immediately with a dry cloth or paper towelling to absorb the liquid. Check the blender jug is correctly assembled.

NOTE:

The Die-Cast Hemisphere Blender™ features a motor overload protection feature. If the motor is being overloaded, the motor will stop and the key LED's will illuminate and flash. To restart the blender again, unplug from the mains let it cool down for 30 minutes or longer.

Dissassembling the blender

1. Always ensure the Breville Die-Cast Hemisphere Blender™ is switched off by pressing the 'Power' button on the control panel. Then unplug the power cord.
2. Remove the blender jug from the motor base by grasping the handle and lifting the jug in an upward direction. Remove the blade assembly by upturning the blender jug and twisting the Blade Removal System clockwise, then lift upwards and away from the base of the blender.



OPERATING YOUR BREVILLE DIE-CAST HEMISPHERE BLENDER™

3. Remove the silicon seal from the blade assembly.



CLEANING

your Breville Die-Cast Hemisphere Blender™



CLEANING YOUR BREVILLE DIE-CAST HEMISPHERE BLENDER™

Cleaning the motor base

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

NOTE:

Do not use abrasive scouring pads or cleaners when cleaning the parts or motor base as they may scratch the surface.

Cleaning the blender jug, lid, inner lid and blade assembly

1. Wash all parts in warm soapy water with a soft cloth. Use a kitchen bottle brush to dislodge stubborn foods. Rinse and dry thoroughly.

NOTE:

The blender jug, lid and inner lid can be washed in the dishwasher on a standard wash setting. Ensure the blade assembly has been removed from the blender jug before placing the blender into the dishwasher.

NOTE:

It is recommended that you periodically fill the jug 1/3 full with warm soapy water and run a blending cycle to help clean and dislodge any buildup in the blade assembly.

Removing stubborn or strong food stains and odors

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

Storage

Store your Breville Die-Cast Hemisphere Blender™ upright with the blender jug, lid and inner lid assembled and inserted on the motor base or beside it. Do not place anything on top.

NOTE:

The blending blades are extremely sharp. Avoid any contact with fingers and hands. Use caution when handling and storing.

NOTE:

The blender jug is made from BPA Free Copolyester materials.

BLENDING CHART

Food	Preparation & Usage	Quantity	Function	Time
Lean meat/ poultry	Trim excess fat and sinew, cut into $\frac{3}{4}$ in cubes. Use: Mince	9 oz	Blend or Auto Pulse	10-20 secs
Fish/seafood	Remove skin and bones and cut into $\frac{3}{4}$ in cubes. Use: Mince	10½ oz	Blend or Auto Pulse	10-15 secs
Raw veg.	Peel and cut into $\frac{3}{4}$ in cubes. Use: Stuffing, fillings, puree, soup	7 oz	Blend or Auto Pulse	10-30 secs
Nuts	Remove shells. Use: Cakes, toppings, pastes	7 oz	Auto Pulse	10-30 secs
Bread or biscuit crumbs	Cut bread into $\frac{3}{4}$ in pieces, break up biscuits. Use: Cheesecake crust	3½ oz	Auto Pulse	10-30 secs
Mayonnaise	Mix the egg yolk and vinegar. Add the oil. Use: Dressings	4½ oz	Blend	10-15 secs then 30-60 secs
Whipped cream	Add sugar or vanilla if desired Use: Topping	10 fl oz	Blend/Auto Pulse	10 secs 1-2 times
Herbs/spices	Whole or halved Use: Pastes, sauces	1 cup	Blend or Auto Pulse	20-30 secs
Smoothie	Milk, whole fresh fruits, yoghurt, ice cream Use: Milkshakes, frappes	Max 27 fl oz	Smoothie	20-60 secs
Fresh fruit	Whole, chopped berries. Use: Dessert sauce	9 oz	Blend	20-30 secs
Dried fruit	Chopped dry fruit. Use: Fruit mince	10½ oz	Auto Pulse	20-30 secs
Ice	Crush Use: Mixed drinks, cocktails	9 oz	Ice/Auto Pulse	10-20 secs

NOTE:

This blending chart should be used as a guide only.

DO'S AND DON'TS

Do's

- Use the Blend function for drinks or cocktail making, emulsions such as mayonnaise, dressings, marinades and foods that require mixing until just combined, such as batters, also for pureeing soups and aerating liquids.
- Use a combination of the Blend and Ice/Auto Pulse functions to suit the foods being processed.
- Use the Smoothie function to blend fruits, ice cream and yoghurts into thick smoothies, whips and milkshakes.
- Use the Ice/Auto Pulse function for foods that only require short bursts of power such as chopping nuts and crushing ice.
- Use the Ice/Auto Pulse function with short bursts of power, when blending drinks containing ice cubes or frozen fruit.
- Ensure all foods are cut into cubes (approx. 1 inch square) where appropriate to achieve an even result.
- Do not put more than 2 cups of warm ingredients into the Breville Die-Cast Hemisphere Blender™ before blending commences. After the blending process has begun and the blades are turning you may slowly add another 1½ cups of ingredients through the opening in the lid if desired.
- Thick mixtures puree more efficiently if the Breville Die-Cast Hemisphere Blender™ is $\frac{1}{4}$ to $\frac{1}{2}$ full.
- When using several ingredients, place liquid ingredients in the blender jug before solid ingredients, unless specified in the recipe. When blending thick or dry mixtures it may be necessary to stop the Breville Die Cast Hemisphere Blender™ and scrape down the sides of

the blender jug with a plastic or rubber spatula, once or twice during blending. Do not use metal utensils as they may damage the blades or blender.

Don't

- Do not operate a heavy mixture for more than 10 seconds. For normal blending tasks, for example, mayonnaise, dressings etc., do not operate for longer than 2 minutes at one time without turning off the Breville Die-Cast Hemisphere Blender™ and stirring the ingredients, and then continue blending.
- Do not operate the Breville Die-Cast Hemisphere Blender™ without having the blender lid in position. To add additional ingredients whilst blending, remove the inner lid and place ingredients through the opening in the lid.
- Do not place any objects, other than food or liquid, into the Breville Die-Cast Hemisphere Blender™ whilst the motor is running.
- Do not use the blender jug to store food.
- The blender will not knead dough or mash potatoes.
- Do not remove the blender jug while the Breville Die-Cast Hemisphere Blender™ is operating. Always make sure the blender is switched off by pressing the 'Power' button, switch off the power at the power outlet and unplug the power cord from the power outlet.
- Do not overload the Breville Die-Cast Hemisphere Blender™ with more than the specified quantity of ingredients as doing so could cause the motor to stall. Turn the Breville Die Cast Hemisphere Blender off by pressing the 'Power' button on the control panel, switch off the power at the power outlet and

DO'S AND DON'TS

unplug the cord. Remove a portion of the mixture from the blender jug before continuing.

- Do not place hot or boiling ingredients into the Breville Die-Cast Hemisphere Blender™; allow to cool before placing into the blender jug.
- Do not place the Breville Die-Cast Hemisphere Blender™ near the edge of a bench or table during operation. Ensure that the surface is level, clean and free of water, flour and other substances. Vibration during operation may cause the appliance to move.

TROUBLESHOOTING

POSSIBLE PROBLEM	EASY SOLUTION
Motor doesn't start or blade doesn't rotate	<ul style="list-style-type: none"> • Check that the blender jug and lid are securely locked into position. • Check that the blade assembly is correctly attached to the base of the blender jug. • Check that the 'Power' button and selected function or speed setting is illuminated. • Check that the power plug is securely inserted into the power outlet and switched on
Food is unevenly chopped	<ul style="list-style-type: none"> • Either too much food is being blended at one time or the pieces are too large. Try cutting food into smaller pieces of even size and processing a smaller amount per batch. For best results, the food should be chopped into pieces no larger than ¾ inch.
Food is chopped too fine or is watery	<ul style="list-style-type: none"> • The food is over processed. Try using the Auto Pulse function or process for a shorter time.
Food sticks to blades and jug	<ul style="list-style-type: none"> • The mixture may be too thick. Try adding more liquid to the mixture and/or use another function.
LEDs start to flash and buttons do not respond	<ul style="list-style-type: none"> • The motor is being overloaded. Unplug the blender from the power outlet and wait 30 minutes or longer.

ONE YEAR LIMITED WARRANTY

Breville®* warrants this Breville® appliance against defects that are due to faulty material or workmanship for a period of one (1) year from the date of original consumer purchase. This warranty does not cover damage from abuse, neglect, use for commercial purposes, or any other use not found in the printed "Instructions for use" booklet. There is no warranty for glass parts, glass containers, filter basket, blades and agitators. HWI Breville® expressly disclaim all responsibility for consequential damages for incidental losses caused by use of this appliance. Some states or provinces do not allow this exclusion or limitation for incidental or consequential losses, so the foregoing disclaimer may not apply to you.

ANY WARRANTY OF MERCHANTABILITY OR FITNESS WITH RESPECT TO THIS PRODUCT IS ALSO LIMITED TO THE ONE YEAR LIMITED WARRANTY PERIOD.

Some states or provinces do not allow disclaimer of the implied warranty with respect to consumer goods, so the foregoing disclaimer may not apply to you.

This warranty gives you specific legal rights and you may also have other legal rights which vary from state to state or province to province.

If the appliance should become defective within the warranty period, do not return the appliance to the store. Please contact our Customer Service Center.

Toll free phone number:

1-866-BREVILLE (1-866-273-8455)

Internet email:

AskUs@BrevilleUSA.com

AskUs@Breville.ca (in Canada)

*HWI Breville® products are distributed in Canada by Anglo Canadian Housewares, L.P. and in USA by Metro/Thebe Inc.

NOUS VOUS FÉLICITONS

d'avoir fait l'acquisition de votre Mélangeur Hemisphere en métal moulé^{MC} de Breville

TABLE DES MATIÈRES

- 24** Breville vous recommande la sécurité avant tout
- 26** Faites la connaissance de votre mélangeur Hemisphere en métal moulé^{MC} de Breville
- 28** Fonctionnement de votre mélangeur Hemisphere en métal moulé^{MC} de Breville
- 34** Nettoyage de votre mélangeur Hemisphere en métal moulé^{MC} de Breville
- 36** Guide de mélange
- 38** Conseils pratiques
- 40** Guide de dépannage
- 41** Garantie limitée d'un an



IMPORTANTES MESURES DE SÉCURITÉ

Chez Breville, la sécurité occupe une place choix. Nous concevons et fabriquons des produits destinés au consommateur sans jamais perdre de vue la sécurité de notre précieuse clientèle. Aussi, nous vous demandons d'être très vigilant lorsque vous utilisez un appareil électro-ménager, en respectant les mesures de sécurité suivantes:

LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER L'APPAREIL ET SAUVEGARDEZ-LES POUR CONSULTATION FUTURE



- Lisez toutes les instructions avant d'utiliser l'appareil et conservez-les pour consultation ultérieure.
- Enlevez tous les matériaux d'emballage et les étiquettes promotionnelles avant d'utiliser l'appareil pour la première fois.
- Ne placez pas l'appareil près du rebord d'un comptoir ou d'une table lorsqu'il fonctionne. Assurez-vous que la surface soit de niveau, propre et sans trace d'eau ou de farine, entre autres. Les vibrations occasionnées par le fonctionnement de l'appareil peuvent le faire bouger.
- Ne placez pas l'appareil sur ou près d'une cuisinière au gaz ou d'un élément électrique et évitez tout contact avec un four chaud.
- N'utilisez pas l'appareil sur des surfaces métalliques (comme un égouttoir d'évier).
- Assurez-vous que l'appareil soit correctement assemblé avant de vous en servir pour la première fois. Consultez la rubrique sur le fonctionnement de l'appareil à la page 45)
- Utilisez seulement le récipient et le couvercle fournis avec l'appareil.
- Assurez-vous que le couvercle soit bien en place sur le récipient avant d'utiliser l'appareil.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lorsqu'il fonctionne.
- Assurez-vous que l'appareil soit hors tension en enfonçant l'interrupteur du panneau de commande. Ensuite, débranchez-le et attendez l'immobilisation complète du moteur et des lames avant de le déplacer ou le démonter, le nettoyer et le ranger, lorsque vous ne vous en servez pas.
- Ne faites pas fonctionner l'appareil pendant plus de 10 secondes à la fois, s'il doit traiter de lourdes charges. Laissez le moteur reposer pendant 1 minute entre chaque utilisation. Aucune des recettes du présent fascicule ne fait état de lourdes charges.
- Lorsque des aliments se coincent autour des lames, mettez l'appareil hors tension en enfonçant l'interrupteur du panneau de commande. Puis, débranchez-le et attendez l'immobilisation complète du moteur et des lames avant de retirer le récipient du socle du moteur. Utilisez une spatule pour déloger les aliments coincés ou pour mélanger les aliments avant de continuer. Ne manipulez pas les lames car elles sont très tranchantes.
- Éloignez les mains, les doigts, les cheveux, les vêtements ainsi que les

spatules ou tout autre ustensile du récipient lorsque l'appareil fonctionne. Ne placez jamais vos doigts, vos mains ni des ustensiles dans le récipient sans avoir au préalable débranché l'appareil.

- Manipulez les lames avec soin car elles sont très tranchantes et peuvent présenter des risques de blessures.
- Ne retirez pas le récipient du mélangeur du socle du moteur lorsque l'appareil fonctionne.
- Utilisez l'appareil uniquement pour préparer des aliments ou des boissons.
- Ne faites pas fonctionner l'appareil lorsque le récipient est vide.
- Ne traitez pas des liquides bouillants. Laissez-les refroidir avant de les verser dans le récipient.
- N'exposez pas le récipient à d'importants écarts de température (comme le plonger dans l'eau chaude lorsqu'il est froid ou le contraire).
- Gardez l'appareil propre. Consultez la rubrique relative à l'entretien et au nettoyage (page 48).
- Ne laissez pas le cordon pendre d'une table ou d'un comptoir, entrer en contact avec des surfaces chaudes ou s'emmêler.
- L'appareil n'est pas conçu pour être utilisé par de jeunes enfants ou des personnes handicapées, sans surveillance.
- Il faut surveiller les jeunes enfants pour qu'ils ne jouent pas avec l'appareil lorsqu'il est en fonction.
- Il est conseillé de vérifier régulièrement l'appareil. Ne l'utilisez pas si le cordon d'alimentation, la fiche ou l'appareil sont endommagés. Rappelez-le à un centre de service autorisé Breville pour inspection ou réparation.
- Tout entretien autre que le nettoyage doit être effectué dans un centre de service autorisé Breville.
- Cet appareil est conçu pour une utilisation domestique seulement. Utilisez-le uniquement aux fins prévues et non pas dans une voiture, un bateau ou à l'extérieur.

RECOMMANDATIONS SUR LE CORDON D'ALIMENTATION

- Déroulez complètement le cordon avant de vous servir de l'appareil.
- Pour éviter les risques de secousses électriques, ne plongez pas le cordon, la fiche ou le socle du moteur dans l'eau ou dans tout autre liquide.

SAUVEGARDEZ CES INSTRUCTIONS

FAITES LA CONNAISSANCE

de votre Mélangeur Hemisphere en métal moulé^{MC} de Breville

FAITES LA CONNAISSANCE DE VOTRE MÉLANGEUR HEMISPHERE EN MÉTAL MOULÉ^{MC} DE BREVILLE

Cruche sans BPA

Faite de matériaux robustes en Copolyester sans BPA, la cruche est très résistante aux chocs. Volumineuse et de style commercial, elle est à la fois robuste et légère.

Conception intelligente

Couple résistant, moteur puissant, lames des plus efficaces et composants usinés avec précision permettant au mélangeur de fonctionner deux fois plus vite que les autres mélangeurs. Un moteur fonctionnant à bas régime est plus silencieux et dure plus longtemps.

Modèle en métal moulé

Conception audacieuse: surfaces en métal moulé de calibre professionnel pour assurer une durabilité et un rendement à long terme.

Couvercle Assist Lid de Breville^{MC}

Couvercle fiable sans fuite à boucle pour le doigt permettant de retirer aisément le couvercle tout en assurant l'étanchéité pendant le fonctionnement.

Facile à nettoyer, résistant au lave-vaisselle

Modèle astucieux combinant surfaces faciles à nettoyer et composants démontables en quelques secondes. Le tout va au lave-vaisselle.

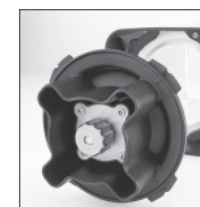
Régulateur de vitesse

Réglages préprogrammés ajustant automatiquement la vitesse afin d'optimiser les résultats. Témoins entourés d'acier inoxydable s'illuminant pour indiquer la vitesse choisie.



Système de lames et de bol Hemisphere^{MC}

Technologie révolutionnaire à lames très larges adhérent à la paroi du bol afin d'éliminer les trappes à aliments. Les lames dentelées sont faites d'acier inoxydable de calibre chirurgical très résistant, qui garde les lames très tranchantes.



Retrait des lames

Le système ergonomique de retrait monobloc des lames facilite le nettoyage.

* En raison des améliorations constantes apportées à nos produits, le produit illustré sur ce carton pourrait varier légèrement du produit réel.

FONCTIONNEMENT

de votre Mélangeur Hemisphere en métal moulé^{MC} de Breville

FONCTIONNEMENT DE VOTRE MÉLANGEUR HEMISPHERE EN MÉTAL MOULÉ^{MC} DE BREVILLE

Avant la première utilisation

Avant d'utiliser votre Mélangeur Hemisphere en métal moulé^{MC} de Breville pour la première fois, enlevez tous les matériaux d'emballage et les étiquettes promotionnelles. Assurez-vous que l'appareil est débranché et hors tension.

Lavez le couvercle, le couvercle interne, le récipient et les lames (consultez la rubrique relative au démontage du récipient à la page 47) de l'appareil dans de l'eau chaude savonneuse à l'aide d'un chiffon doux. Rincez et bien asséchez. Ne placez pas les pièces au lave-vaisselle (sauf la cruche, le couvercle et le couvercle interne qui vont au lave vaisselle).

Assurez-vous de retirer les lames avant de placer la cruche au lave-vaisselle. Essuyez le socle du moteur à l'aide d'un chiffon humide et asséchez-le bien.

L'assemblage de votre mélangeur

1. Pour assembler la cruche du mélangeur, déposez le joint en silicone sur les lames.



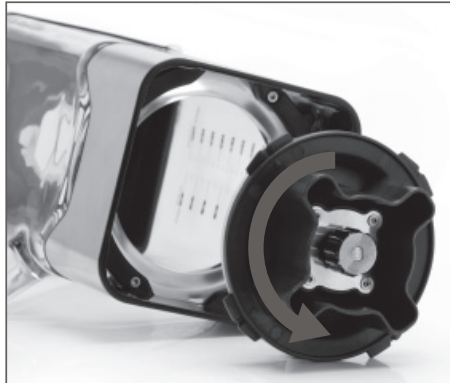
2. Retournez la cruche du mélangeur et insérer le système de lames dans sa base.



Breville

FONCTIONNEMENT DE VOTRE MÉLANGEUR HEMISPHERE EN MÉTAL MOULÉ^{MC} DE BREVILLE

3. Faites tourner le système de lames dans le sens antihoraire jusqu'à ce qu'il soit fermement verrouillé en place.



4. Déposez le socle du moteur sur une surface plane et sèche, comme sur le dessus d'une table. Assurez-vous que l'appareil soit hors tension et débranché. Retournez la cruche vers le haut et insérez-la sur le socle du moteur. La poignée de la cruche se place à la droite ou à la gauche de l'appareil.



5. Branchez le cordon dans une prise de 110-120 V et mettez l'appareil sous tension.

Le fonctionnement de votre mélangeur

1. Enfoncez l'interrupteur (Power) qui se trouve tout à gauche du panneau de commande afin de mettre l'appareil sous tension. Le bouton de l'interrupteur s'illumine et clignote. Tous les témoins s'allument lorsque vous déposez le récipient sur le socle afin d'indiquer que l'appareil peut maintenant servir.

NOTE:

Lorsque vous utilisez l'appareil pour la première fois, une légère odeur peut se dégager du moteur. Il s'agit d'une situation normale et l'odeur se dissipera avec l'usage.

2. Versez des aliments ou des liquides dans le récipient en vous assurant de ne pas dépasser la marque MAX.
3. Placez le couvercle fermement sur la cruche. Lorsqu'il n'est pas déjà en place, insérez le couvercle interne dans le couvercle de la cruche et faites-le tourner dans le sens horaire ou dans le sens antihoraire pour le verrouiller en place.



FONCTIONNEMENT DE VOTRE MÉLANGEUR HEMISPHERE EN MÉTAL MOULÉ^{MC} DE BREVILLE

NOTE:

Lorsque la cruche est rempli jusqu'à la marque MAX, placez une main sur le couvercle afin d'éviter qu'il ne bouge pendant l'utilisation. Laissez refroidir les ingrédients brûlants avant de les verser dans la cruche.

Le mélangeur Hemisphere en métal moulé^{MC} de Breville est muni d'un couvercle breveté* Assist Lid. Cette caractéristique permet au couvercle d'être bien étanche sur la cruche afin d'éviter qu'il ne bouge pendant l'utilisation. La boucle pour le doigt permet à l'utilisateur de retirer aisément le couvercle en lui imprimant un mouvement de levier.



4. Choisissez la vitesse requise pour mélanger (BLEND), fouetter des boissons (SMOOTHIE), concasser des glaçons ou pulser (ICE/AUTO PULSE) en appuyant sur le bouton de vitesse correspondant. L'appareil commence à fonctionner et seul le témoin de la vitesse sélectionnée s'illumine. Le témoin de l'interrupteur continue de clignoter.

NOTE:

Ne faites fonctionner l'appareil que pour le temps requis. Le Mélangeur Hemisphere de en métal moulé^{MC} de Breville cessera automatiquement de fonctionner à la fin des modes BLEND, SMOOTHIE et ICE/AUTO PULSE, afin d'éviter le mélange excessif.

Vous pouvez modifier la vitesse en tout temps pendant le mélange. Chaque fois que vous choisissez une nouvelle vitesse, le témoin de la vitesse choisie s'allume et le témoin de la vitesse précédente s'éteint.

5. Pour traiter des glaçons ou des aliments qui nécessitent une pulsation, choisissez la fonction Ice/Auto Pulse. L'appareil se met à fonctionner et le témoin Ice/Auto Pulse s'allume. Le bouton de l'interrupteur continue à clignoter.

Les fonctions préprogrammées ont été conçues pour fonctionner pendant une durée spécifique.

Fonction	Temps programmé
Blend	120 Seconds (2 minute)
Smoothie	60 Seconds (1 minute)
Ice/Auto Pulse	60 Seconds (1 minute)

NOTE:

La fonction SMOOTHIE jouit d'une technique exclusive de traitement qui mélange des ingrédients denses à basse vitesse, puis augmente la vitesse lorsque le mélange épaissit. Ce cycle peut survenir à plusieurs reprises lors de la préparation de boissons fouettées.

FONCTIONNEMENT DE VOTRE MÉLANGEUR HEMISPHERE EN MÉTAL MOULÉ^{MC} DE BREVILLE

- Vous pouvez interrompre le mélange en tout temps en pressant le bouton du cycle sélectionné ou le bouton 'Power'.
- Lorsque vous avez terminé, assurez-vous toujours que votre Mélangeur Hemisphere en métal moulé^{MC} de Breville est mis hors tension en enfonçant l'interrupteur au panneau de commande. Puis, débranchez-le. Attendez l'immobilisation complète des lames et du moteur avant de déplacer l'appareil, le démonter, le nettoyer ou le ranger.

NOTE:

Pendant le mélange, des ingrédients peuvent adhérer aux parois de la cruche. Pour repousser les aliments vers les lames, enfoncez l'interrupteur du panneau de commande et débranchez l'appareil. Retirez le couvercle et nettoyez les parois de la cruche à l'aide d'une spatule. Remplacez le couvercle avant de recommencer à mélanger.

NOTE:

Lorsque les lames se bloquent, l'appareil s'arrête automatiquement. Pour remettre l'appareil en marche, débranchez-le, nettoyez la cruche à l'aide d'une spatule et remettez l'appareil sous tension.

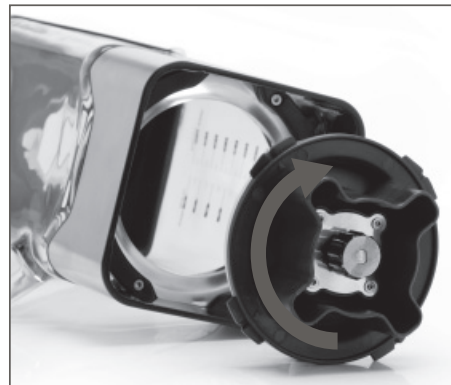
Lorsqu'il y a formation d'humidité ou déversement de liquides sur le socle du moteur pendant le mélange, enfoncez l'interrupteur du panneau de commande et débranchez l'appareil. Retirez la cruche. Essuyez immédiatement le socle du moteur avec un chiffon sec ou un essuie-tout afin d'absorber le liquide. Vérifiez si le récipient est bien monté.

NOTE:

Le mélangeur Hemisphere en métal moulé^{MC} de Breville a une « fonction » de surcharge de moteur. Si celui-ci est surchargé, il s'arrêtera et le bouton de la fonction demandée clignotera. Pour redémarrer l'appareil, débranchez-le et laissez-le refroidir au moins 30 minutes.

Le démontage de votre mélangeur

- Assurez-vous toujours que votre Mélangeur Hemisphere en métal moulé^{MC} de Breville soit hors tension en enfonçant l'interrupteur au panneau de commande. Puis, débranchez-le.
- Retirez le récipient du socle du moteur en saisissant la poignée et en le soulevant vers le haut.
Retirez les lames en retournant le récipient et en faisant tourner dans le sens horaire le système de lames, puis soulevez-le hors de la base du récipient.



FONCTIONNEMENT DE VOTRE MÉLANGEUR HEMISPHERE EN MÉTAL MOULÉ^{MC} DE BREVILLE

- Retirez le joint en silicone des lames.



NOTE:

Régulièrement, faites un cycle avec le récipient rempli d'1/3 d'eau savonneuse pour aider à nettoyer entre les joints du système de lames. Les fruits des jus peuvent s'infiltrer et les gommer, ce qui rendrait les lames plus difficiles à faire tourner, créant une pression et résistance supplémentaires au moteur.

NETTOYAGE

Nettoyage de votre mélangeur Hemisphere en métal moulé^{MC} de Breville



NETTOYAGE DE VOTRE MÉLANGEUR HEMISPHERE EN MÉTAL MOULÉ^{MC} DE BREVILLE

Nettoyage du socle du moteur

1. Essuyez le socle du moteur avec un chiffon doux et humide, puis asséchez-le bien.
2. Essuyez toutes particules d'aliment du cordon d'alimentation.

NOTE:

N'utilisez pas des tampons à récurer ni des produits nettoyants abrasifs pour nettoyer les composants ou le socle du moteur car ces produits peuvent en égratigner la surface.

Nettoyage du récipient, du couvercle, du couvercle interne et des lames

1. Lavez toutes les pièces avec un chiffon doux dans de l'eau chaude savonneuse. Utilisez une brosse à poils doux pour enlever les aliments tenaces. Rincez et asséchez bien.

NOTE:

La cruche, le couvercle et le couvercle interne vont au lave vaisselle; assurez-vous d'enlever les lames du récipient au préalable.

Elimination des taches et des odeurs tenaces

Des aliments à forte odeur (comme l'ail et le poisson) et certains légumes (comme les carottes) peuvent laisser une odeur ou des taches sur la cruche et le couvercle. Pour les enlever, faites tremper la cruche et le couvercle pendant 5 minutes dans de l'eau chaude savonneuse. Puis, lavez-les avec du détergent doux et de l'eau chaude, rincez-les et asséchez-les bien.

Rangement

Rangez votre Mélangeur Hemisphere en métal moulé^{MC} de Breville à la verticale avec la cruche, le couvercle et le couvercle interne assemblés et insérés sur le socle du moteur ou à côté. Ne rangez rien sur l'appareil.

NOTE:

Les lames sont extrêmement tranchantes. Évitez d'y toucher avec les doigts et les mains.

Manipulez-les et rangez-les avec soin.

NOTE:

La cruche du mélangeur est faite de matériaux en Copolyester sans BPA.

GUIDE DE MÉLANGE

Aliment	Préparation et utilisation	Quantité	Fonction	Durée
Viande maigre/ volaille	Enlevez le gras et les tendons, coupez en cubes de 2 cm. Utilisation: émincé	250 g	Blend ou Auto Pulse	De 10 à 20 sec
Poisson/fruits de mer	Enlevez la peau et les arêtes et coupez en cubes de 2 cm. Utilisation: émincé	300 g	Blend ou Auto Pulse	De 10 à 15 sec
Légumes crus	Épluchez et coupez en cubes de 1,5 à 2 cm. Utilisation: farce, garniture, purée, potage	200 g	Blend ou Auto Pulse	De 10 à 30 sec
Noix	Enlever l'écaille. Utilisation: gâteaux, glaçages, pâtes	200 g	Auto Pulse	De 10 à 30 sec
Chapelure ou brisures de biscuits	Découpez le pain en morceaux de 2 cm, émiettez les biscuits. Utilisation: gâteau au fromage	100 g	Auto Pulse	De 10 à 30 sec
Mayonnaise	Malaxez le jaune d'oeuf et le vinaigre. Ajoutez l'huile. Utilisation: vinaigrette	125 g	Blend	De 10 à 15 sec puis de 30 à 60 sec
Crème fouettée	Ajoutez du sucre ou de la vanille, au goût. Utilisation: garniture	300 mL	Blend/Auto Pulse	10 secs 1 ou 2 fois
Herbes/épices	En entier ou en moitié Utilisation: pâtes, sauces	1t	Blend ou Auto Pulse	De 20 à 30 sec
Boisson fouettée	Lait, fruits frais entiers, yogourt, crème glacée Utilisation: lait frappés ou fouettés	800 mL Max	Smoothie	De 20 à 60 sec
Fruits frais	Baies entières ou hachées. Utilisation: sauce pour dessert	250 g	Blend	De 20 à 30 sec

GUIDE DE MÉLANGE

Aliment	Préparation et utilisation	Quantité	Fonction	Durée
Fruits secs	Fruits secs hachés. Utilisation: émincé de fruits	300 g	Auto Pulse	De 20 à 30 sec
Glaçons	Concassage Utilisation: Boissons, cocktails	250 g	Ice/Auto Pulse automatique	De 10 à 20 sec

NOTE:

Le présent guide doit servir à titre informatif seulement.

CONSEILS PRATIQUES

À faire

- Utilisez la fonction BLEND pour préparer des boissons et des émulsions (comme de la mayonnaise, des vinaigrettes, des marinades) et des aliments qui doivent être malaxés légèrement (comme de la pâte à frire). Servez-vous en également pour préparer des potages et donner du volume à des liquides.
- Utilisez une combinaison des fonctions Blend et Ice/Auto Pulse selon les aliments à traiter.
- Utilisez la fonction Smoothie pour préparer des boissons fouettées et des laits frappés consistants à partir de fruits, de crème glacée et de yogourts.
- Utilisez le cycle Ice/Auto Pulse pour traiter des aliments qui nécessitent peu de puissance et de temps (comme pour hacher les noix ou concasser les glaçons).
- Utilisez le cycle Ice/Auto Pulse pour mélanger des boissons renfermant des glaçons ou des fruits surgelés.
- Assurez-vous que tous les aliments soient coupés en cubes d'environ 2 ou 3 cm, selon le cas, afin d'obtenir des résultats uniformes.
- Ne versez pas plus de 2 tasses d'ingrédients chauds à la fois dans l'appareil avant de mélanger. Lorsque le mélange se fait et que les lames tournent, vous pouvez alors ajouter lentement 1 ½ tasse d'ingrédients supplémentaires, par l'ouverture du couvercle.
- Les mélanges épais se réduisent plus facilement en purée lorsque l'appareil est rempli du quart à la moitié.
- Lorsque vous traitez plusieurs

ingrédients, versez dans le récipient les ingrédients liquides avant les ingrédients solides, sauf indication contraire de la recette. Lorsque vous mélangez des ingrédients épais ou secs, il peut être nécessaire d'arrêter l'appareil et de nettoyer les parois du récipient à l'aide d'une spatule en plastique ou en caoutchouc à une ou deux reprises pendant le mélange. N'utilisez pas des ustensiles métalliques car ils risquent d'endommager les lames ou le récipient.

À éviter

- Ne traitez pas un mélange épais pendant plus de 10 secondes. Pour une utilisation normale (comme la préparation de mayonnaises ou de vinaigrettes), faites fonctionner l'appareil deux minutes à la fois, arrêtez-le, mélangez les ingrédients, puis continuez le mélange.
- N'utilisez pas l'appareil sans le couvercle en place. Pour ajouter des aliments pendant le mélange, retirez le couvercle interne et versez les ingrédients additionnels par l'ouverture du couvercle.
- Ne placez rien d'autre que des aliments ou des liquides dans la cruche lorsque le moteur fonctionne.
- N'utilisez pas la cruche pour ranger des aliments.
- L'appareil ne pétrit pas le pain, ni ne réduit des pommes de terre en purée.
- Ne retirez pas la cruche de l'appareil lorsqu'il fonctionne. Assurez-vous toujours qu'il soit hors tension en enfonçant l'interrupteur et en le débranchant. Évitez de surcharger l'appareil avec une quantité d'ingrédients supérieure à celle indiquée, au risque de faire caler le moteur. Mettez l'appareil hors tension en enfonçant l'interrupteur

CONSEILS PRATIQUES

au panneau de commande et en le débranchant. Enlevez l'excédent d'aliments et continuez.

- Ne versez pas d'ingrédients brûlants ou bouillants dans l'appareil; laissez-les refroidir avant de les verser dans le récipient.
- Ne placez pas votre Mélangeur Hemisphere en métal moulé^{MC} de Breville près du rebord d'un banc ou d'une table lorsqu'il fonctionne. Assurez-vous que la surface soit de niveau, propre et sans trace d'eau ni de farine, entre autres. Les vibrations occasionnées par le fonctionnement de l'appareil peuvent le faire bouger.

GUIDE DE DÉPANNAGE

PROBLÈME POSSIBLE	SOLUTION FACILE
Le moteur ou les lames ne fonctionnent pas	<ul style="list-style-type: none"> • Vérifiez si la cruche est bien en place. • Assurez-vous que les lames soient bien fixées au socle de la cruche. • Vérifiez si les témoins de l'interrupteur et de la fonction ou de la vitesse choisie sont illuminés. • Vérifiez si la fiche est bien insérée dans la prise et si l'appareil est sous tension.
Les aliments sont hachés inégalement	<ul style="list-style-type: none"> • Soit qu'il y a trop d'aliments à hacher à la fois, soit que les morceaux sont trop gros. Tentez de couper les aliments en morceaux plus petits de taille égale et traitez-en une plus petite quantité à la fois. Afin d'optimiser les résultats, les aliments devraient être coupés en morceaux d'au plus 2 cm.
Les aliments sont trop hachés ou liquéfiés	<ul style="list-style-type: none"> • Les aliments sont trop mélangés. Utilisez la fonction Auto Pulse ou traitez moins longtemps à la fois.
Les aliments collent aux lames et au récipient	<ul style="list-style-type: none"> • Le mélange peut être trop épais. Tentez d'y ajouter plus de liquide ou d'utiliser une autre fonction.
Les lumières clignotent et le mélangeur ne répond plus	<ul style="list-style-type: none"> • Le moteur est surchargé. Débranchez-le et laissez-le refroidir au moins 30 minutes.

GARANTIE LIMITÉE D'UN AN

Breville® garantit cet appareil contre tous défauts causés par un matériau ou une fabrication défectueux pendant une période d'un an suivant la date du premier achat par le consommateur. La présente garantie ne couvre pas les dommages dus aux abus, à la négligence, à un usage commercial ou à tout autre usage non précisé dans le mode d'emploi imprimé. Aucune garantie ne couvre les pièces en verre, les cruches en verre, les paniers-filtre, les lames et les agitateurs. HWI Breville dénie toute responsabilité en cas de dommages ou pertes consécutifs à l'usage de cet appareil.

TOUTE GARANTIE RELATIVE À LA COMMERCIALITÉ OU À L'ADAPTATION DE CE PRODUIT EST ÉGALEMENT LIMITÉE À LA PÉRIODE D'UN AN PRÉVUE PAR LA GARANTIE LIMITÉE.

Certains états ou provinces ne permettent pas cette exclusion ou limitation des pertes connexes ou consécutives et il se pourrait donc que la dénégaration qui précède ne s'applique pas à vous.

La présente garantie vous accorde certaines garanties juridiques particulières et il se pourrait que vous ayez également d'autres garanties juridiques susceptibles de varier d'un état à l'autre ou d'une province à l'autre.

Si l'appareil devient défectueux dans les limites de la période de garantie, ne retournez pas l'appareil au magasin.

Veuillez communiquer avec notre centre de service à la clientèle.

Numéro de téléphone sans frais:

1-866-BREVILLE (1-866-273-8455)

Courriel:

AskUs@BrevilleUSA.com

AskUs@Breville.ca

*Les produits Breville sont distribués au Canada par la compagnie Anglo Canadian L.P. et aux USA par Metro/Thebe inc.

Breville®

Breville Customer Service Center

US Customers

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

Phone: Customer Service
1 (866) BREVILLE

Email: Customer Service
askus@brevilleusa.com

Canada Customers

Mail: Anglo Canadian
2555, Avenue de l'Aviation
Pointe-Claire (Montreal)
Quebec
H9P 2Z2

Phone: Customer Service:
1 (866) BREVILLE

Email: Customer Service
askus@breville.ca

www.breville.com

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

USA: 19400 S.Western Ave, Torrance, CA90501-1119, Tel: 1 866 BREVILLE.

CANADA: 2555, Avenue de l'Aviation, Pointe-Claire (Montreal) Quebec, H9P2Z2. Tel: 1 866 BREVILLE

Copyright Breville Pty Ltd 2009. Due to continued product improvement, the products illustrated/photographed in this brochure may vary slightly from the actual product.

Model 800BLXL / B Issue NA-5/09