

# Breville®

*the Hemisphere™ Smooth*  
Instruction Book - Manuel d'instructions



BBL560XL

# CONGRATULATIONS

on the purchase of your Breville product

Register online for product support  
and exclusive offers.\*

USA Consumers: [www.brevilleusa.com](http://www.brevilleusa.com)

Canadian Consumers: [www.breville.ca](http://www.breville.ca)

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

- 4 Breville recommends safety first
- 8 Know your Breville product
- 9 Operating your Breville product
- 10 Hints & tips
- 12 Troubleshooting
- 13 Care & cleaning
- 14 Recipes
- 24 French

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

## IMPORTANT SAFEGUARDS FOR ALL ELECTRICAL APPLIANCES



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

- Remove and discard all packaging materials and stickers before first use.
- To avoid choking hazard for young children, remove and safely dispose the protective cover fitted on the power plug.
- This appliance is for household use only. Do not use it in moving vehicles or boats, do not use it outdoors, and do not use it for anything other than its intended use. Misuse can cause injury.
- Keep the appliance and its cord out of reach of children. This appliance can be used by children aged 8 years and above, and 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. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- Children shall not play with the appliance.
- Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
- Do not use the appliance near the edge of a countertop or table. Ensure the surface is level, clean and free of water and other substances. Please be aware that vibration during use may cause the appliance to move.
- Do not use the appliance on (or close to) a hot gas or electric burner, or where it could touch a heated oven or surface.

- Do not allow the cord to hang over the edge of a countertop, or to become knotted.
- To avoid electric shock, do not immerse the cord, plug or motor base in water (or other liquids).
- This appliance is equipped with a power cord having a grounding wire with a grounding plug. The appliance must be grounded using a 3-hole properly grounded outlet. In the event of an electrical short circuit, grounding reduces the risk of electrical shock.
- In order to avoid the possible hazard of the blender starting by itself due to inadvertent resetting of the overload protector on the motor, do not attach an external switching device (such as a timer) or connect the blender to a circuit that can regularly switch the blender on and off.
- Regularly inspect the power cord, power plug and actual appliance for any damage.
- Do not operate if damaged in any way or after the appliance malfunctions. Immediately cease use of the appliance and visit **www.Breville.com** or call Breville Consumer Support at **1-866-273-8455** for examination, repair or adjustment.
- For any maintenance other than cleaning, visit **www.Breville.com** or call Breville Consumer Support.

 **WARNING**

*Flashing light indicates ready to operate. Do not touch blades or moveable parts.*

## SAFEGUARDS FOR YOUR BLENDER

- Wash the blender jug with warm soapy water before first use.
- Use only the blender jug and lid that is supplied with this blender. The use of attachments or accessories not manufactured or specified by Breville may cause the risk of fire, electrical shock, or injury.
- Always ensure the blender is assembled properly before using. Lid must be firmly secured to the jug before operation to ensure internal contents do not escape, spray or overflow.
- If the motor is straining under a heavy load, do not operate continuously for more than 10 seconds. Allow the motor to rest for 1 minute between uses on heavy loads. Note that none of the recipes in these instructions are considered a heavy load.
- Do not leave the blender unattended when in use.
- Keep hands, fingers, hair and clothing away from the blender during use. Always turn blender off and unplug at the wall before reaching inside. Avoid touching moving parts.
- Be careful when handling the blender jug as the blades are very sharp. Be careful when emptying the jug and during cleaning. Mishandling of the blades may cause injury.
- Do not remove the jug from the motor base while blender is in use.
- The blender is intended for food or drinks preparation. Do not use for anything other than food or drinks. Do not operate without any ingredients in the blender jug.
- Never attempt to operate with damaged blades, or with utensils, or any foreign objects inside the blender jug.
- To reduce the risk of severe injury to persons or damage to the blender, keep hands and utensils out of the jug while blending.

- Never blend hot liquids. Allow ingredients and liquids to drop to room temperature before putting into the jug for blending.
- Do not put the blender jug in extremes of heat or cold, for example placing a cold jug into hot water, or vice versa.
- Before moving the blender, cleaning or putting it away for storage, always turn blender off and unplug at the wall.
- If an extension cord is used, (1) the marked electrical rating of the cord set or extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance, (2) the cord should be arranged so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally.

### **SHORT CORD INSTRUCTIONS**

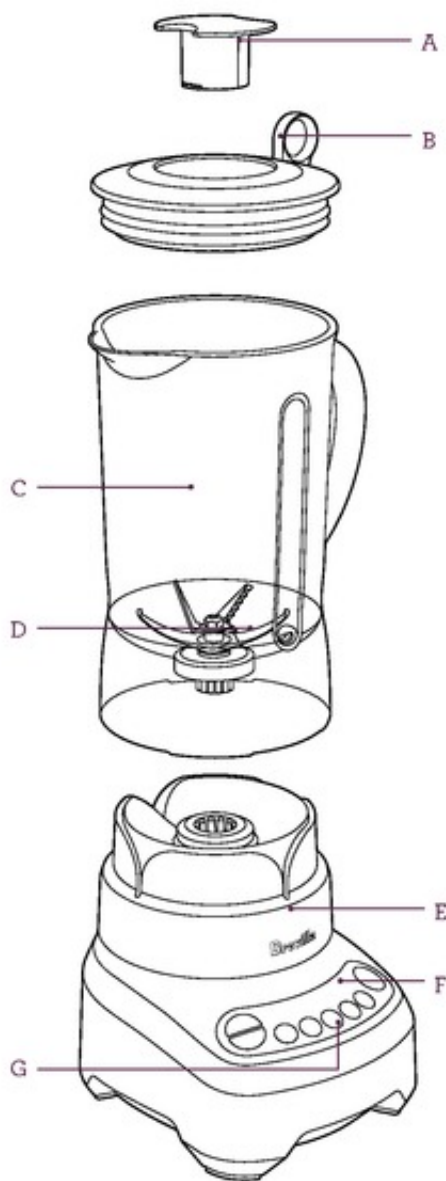
- Your Breville appliance is fitted with a short power supply cord as a safety precaution to prevent personal injury or property damage resulting from pulling, tripping or becoming entangled with a longer cord.
- Do not allow children to use or be near this appliance without close adult supervision.
- Longer detachable power supply cords or extension cords are not recommended but may be used if care is exercised.

### **CALIFORNIA PROPOSITION 65:**

(Applicable to California residents only).

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

## **SAVE THESE INSTRUCTIONS**



- A. Inner measuring cap**  
Remove to add ingredients while blending.
- B. Breville Assist™ lid**  
Ring pull lid for easy removal.
- C. Large 48oz BPA-free Eastman Tritan™ jug**  
Impact resistant, shatter proof, and dishwasher safe.
- D. Hemisphere® blade and bowl system**  
Contoured to the base of the jug so there are no food traps. Central blades are serrated for extra cutting performance, and the wide blades create the Hemisphere® motion.
- E. Overload protection**  
Resettable thermal fuse for motor protection.
- F. Smoothie program**  
Optimizes the blender's capabilities to create great smoothies and drinks.
- G. 4 electronic speeds**  
Maximizes control for different ingredients, from slow mix to high speed liquify.

#### Eastman Tritan™ Copolyester

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

#### Breville Assist™ Plug

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





### GETTING STARTED

#### ON | OFF

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

#### CANCEL button

Cancels any function.

### MANUAL FEATURES

#### Electronic speed control

There are 4 electronic speed buttons from MIX through to LIQUIFY.

MIX combines more delicate foods with a folding motion, and is good for combining wet and dry ingredients.

LIQUIFY is the fastest setting, and is ideal for breaking down ingredients to make cocktails and other finely blended mixtures.

#### PULSE | ICE CRUSH

Optimized to crush ice, and also ideal for processing other foods that need sudden bursts of power.

### PRESET PROGRAMS

#### SMOOTHIE (60 seconds)

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

Pressing the button will activate the program - press again to deactivate.

#### AUTO CLEAN

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

#### Note:

If the blender is running and a different button is pressed, the speed will automatically switch to that program without stopping.

## HINTS &amp; TIPS

- If the volume (while blending) is below the maximum line, the inner measuring cap can be removed and oils/liquids can be added while blender is in use.
- Run the blender only for the appropriate amount of time required – do not over blend ingredients.
- Use the PULSE | ICE CRUSH button when food is too thick or coarse to circulate within the blender jug.
- Do not exceed the maximum mark when adding foods and liquids into the blender.
- Ingredients may stick to the sides of the blender jug. To push food back onto the blades, turn the blender off and unplug at the wall. Use a plastic spatula to scrape down the sides of the jug, and continue blending.
- If any moisture or liquid appears on top of the motor base during blending, turn the blender off and unplug at the wall. Remove the blender jug, and wipe motor base immediately with a dry cloth or paper towel.
- To stop blending at any time or during the SMOOTHIE program, press the CANCEL button.
- When the blender has been running for 60 seconds, it will automatically turn off. This is a safety feature to protect the motor.
- A speed or function can be selected at any time, even while the blender is running. Press the new speed or program, and the blender will change operation immediately. The motor will still automatically turn off at 60 seconds.
- The maximum amount of ice cubes that the blender can process is 9oz (250g or approximately 1 standard ice cube tray).

## DO'S AND DON'TS

## The Do's

- Use a combination of the blending speeds and pulse function to suit the foods being processed.
- Use the SMOOTHIE function to blend fruits, ice cream and yogurts into thick smoothies, whips and milkshakes.
- Use the PULSE | ICE CRUSH function for foods that only require short bursts of power, such as chopping nuts and crushing ice.
- When blending drinks with ice cubes or frozen fruit, use PULSE | ICE CRUSH in short bursts.
- Thicker mixtures puree more efficiently if the jug is  $\frac{1}{4}$  to  $\frac{1}{2}$  full.

## The Don'ts

- Do not use metal utensils, as they may damage the blades or blender jug.
- Do not blend a heavy mixture for more than 10 seconds. For normal blending tasks, do not blend longer than 1 minute at a time. If you need to blend longer, turn off the blender and stir ingredients before starting again. This rest will help protect the motor from wear and tear.
- The blender will not knead dough, or mash potatoes.
- When blending warm ingredients, do not put more than 2 cups at a time in. Once blending has started, you can add another 1 cup slowly by removing the inner lid and pouring through the hole.
- Do not blend hot or boiling ingredients. Allow food to cool down to a warm state before placing in the blender. This is to safeguard against sudden bursts of steam that are caused by blending hot ingredients, and it also protects the jug from possible damage.

## BLENDING CHART

FOOD	PREPARATION	QUANTITY	FUNCTIONS	TIME
Raw vegetables	Peel and cut into 1 inch (1.5-2cm) cubes.	2 cups/200g	CHOP   Speed 2	10-30 sec
Nuts	Remove shells.	1½ cups/ 200g	CHOP   Speed 2	10-30 sec
Bread or cookie (biscuit) crumbs	Cut bread into 1 inch (2cm) pieces, break up cookies (biscuits).	1 cup/100g	CHOP   Speed 2	10-30 sec
Mayonnaise	Mix the egg, Dijon mustard, salt and lemon juice. Add the oil through the lid.	1½ cups/ 125g	MIX   Speed 1	20-25 pulses
Whipped cream	Add sugar or vanilla if desired.	1¼ cups/ 300ml	MIX   Speed 1 and PULSE	60 sec
Smoothie	Milk, whole fresh fruits, yogurt, ice cream.	3½ cups/ Max 800ml	SMOOTHIE	30-40secs
Fresh fruit	Chopped fruit, or whole berries.	2 cups/250g	BLEND   Speed 3	20-30 sec
Ice	Crush.	Max 1 tray/250g	PULSE   ICE CRUSH	60 secs

NOTE: This blending chart should be used as a guide only.

## TROUBLESHOOTING

PROBLEM	EASY SOLUTION
<b>Motor doesn't start or blade doesn't rotate</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Check the blender jug and lid are securely in place.</li><li>• Check the ON   OFF button and selected function button is illuminated.</li><li>• Check that the power plug is properly inserted into the power outlet.</li></ul>
<b>Food is unevenly chopped</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• This can happen when too much food is being blended at one time. Try a smaller amount, and work in batches if necessary.</li><li>• The ingredients may be too large. Try cutting into smaller pieces. For best results, ingredients should be in pieces no larger than 1 inch (2cm).</li></ul>
<b>Food is chopped too fine or is watery</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Try blending for shorter period of time. Use the PULSE   ICE CRUSH function for better control.</li></ul>
<b>Food sticks to blade and jug</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• The mixture may be too thick. Try adding more liquid and/or using a slower speed for blending.</li></ul>
<b>Blender overloaded (all lights flashing)</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• This blender has overload protection. During Overload Mode the buttons will illuminate and flash. Do not use it while blender is in Overload Mode. Once the blender has cooled down, you will be able to use the blender as usual. The blender will reset to standby mode, and will start as usual when you press a button.</li><li>• We recommend blending in smaller batches, or cutting ingredients into smaller batches.</li></ul>

### Jug and lid

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

- Rinse most of the ingredients off the jug and lid.
- Fill the jug with 2 cups (500ml) of warm water and press the AUTO CLEAN button. If thick or sticky ingredients require extra cleaning power add ½ teaspoon of dish liquid detergent.
- Rinse the jug and lid again and/or wash separately in warm soapy water with a soft cloth or bottle brush.
- It is most effective to clean the jug immediately after use.

### Motor base

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

### Cleaning agents

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

### Dishwasher

The blender jug and lid can be washed in the dishwasher on a standard wash cycle. Jug can be placed on the bottom shelf, however the lid and measuring cap should be on the top shelf only.

### Stubborn food stains and odors

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

### Storage

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

# RECIPES

**HUMMUS**

Makes approximately 2½ cups

**INGREDIENTS**

2 x 15oz (425g) can garbanzo beans (chick peas), rinsed and drained

2 cloves garlic

½ cup (80ml) warm water

¼ cup (70g) tahini

¼ cup (60ml) lemon juice

1 teaspoon ground cumin

Sea salt and fresh ground black pepper to taste

Extra virgin olive oil, to serve

Fresh Turkish or Pita bread to serve

**METHOD**

1. Place garbanzo beans, garlic, water, tahini, lemon juice and cumin into the blender jug. Place lid on jug.
2. Select 3/BLEND speed, blend until mixture is smooth, scraping down sides of blender during processing if necessary. Season to taste.

**SPINACH, PARMESAN AND CASHEW DIP**

Makes approximately 1 cup

**INGREDIENTS**

2½ oz (75g) baby spinach leaves

1 clove garlic

½ cup (50g) unsalted toasted cashews

2½ oz (75g) Parmesan, chopped into ½ in (1cm) pieces

½ cup (80ml) olive oil

2 teaspoons lemon juice

Salt and freshly ground black pepper

**METHOD**

1. Combine all ingredients except salt and pepper into the blender jug in the order listed. Place lid on jug.
2. Select 3/BLEND setting and process until all the ingredients are chopped as desired; scrape down sides if necessary. Do not over process, it should be slightly chunky.
3. Season to taste and serve with crackers.

**TIP**

Dips will keep fresh, in the fridge, for up to 1 day.

**MAYONNAISE**

Makes approximately 1 cup

**INGREDIENTS**

- 2 egg yolks
- 1 teaspoon Dijon mustard
- 1 teaspoon salt
- 1 tablespoon lemon juice
- ½ cup (125ml) olive oil
- ½ cup (125ml) grape seed oil

**METHOD**

1. Combine yolks, mustard, salt and lemon juice into the blender jug. Place lid on jug. Blend on Speed 1/MIX until just combined.
2. With blender running on Speed 1/MIX, slowly pour oil through the inner measuring cap until mixture thickens, this should take about 1 minute.
3. Transfer to an airtight container and refrigerate for up to 1 week.

**Variation**

To make a garlic aioli: Make mayonnaise omitting mustard. Slice the top off 1 whole garlic bulb and wrap in foil. Place onto an oven tray and bake in 400°F/200°C oven for 30 minutes or until garlic is softened and fragrant. Remove from the oven and allow to cool slightly. Squeeze garlic from the bulb and stir through mayonnaise.

**PESTO SAUCE**

Makes approximately 1½ cups

**INGREDIENTS**

- 2 cups firmly packed basil leaves (approx 1 large bunch basil)
- 2 cloves garlic
- 2 teaspoons lemon juice
- ½ cup (40g) pine nuts, toasted
- 2oz (60g) grated Parmesan cheese
- ½ cup (125ml) olive oil
- Salt and freshly ground black pepper

**METHOD**

1. Place all ingredients into blender jug in the order listed. Place lid on jug. Select Speed 2/CHOP, blend until all ingredients are very finely chopped and almost smooth. Scrape down sides of blender if necessary.
2. Spoon into an airtight container and chill until ready to use.

**TIP**

Pesto will keep in an airtight container in the refrigerator for a few days. Pour a little extra oil over the top of the pesto and place a piece of plastic wrap on top of the pesto. This will prevent excess browning.



**LEEK AND POTATO SOUP**

Serves 4

**INGREDIENTS**

3 tablespoons (40g) butter  
 1 tablespoon olive oil  
 2 leeks, thinly sliced  
 3 lbs (750g) potatoes, roughly chopped  
 4 cups (1 liter) chicken stock  
 Salt and white pepper  
 Chopped chives, to serve

**METHOD**

1. Heat butter and oil in a large saucepan, add leeks and cook, stirring, for 3-4 minutes until softened. Add potatoes and stock. Bring to a boil then reduce heat and cook, covered, for about 20 minutes or until potatoes are soft. Remove from heat and allow soup to cool until there is no excess steam coming from soup.
2. Blend soup in batches with lid on jug on Speed 1/MIX until just blended.
3. Return pureed soup to saucepan; season to taste and heat on low until hot.
4. Serve soup topped with fresh chopped chives.

**TIP**

If soup becomes too thick when cooking or blending add a little extra stock or water.

**THAI SWEET POTATO SOUP**

Serves 4

**INGREDIENTS**

2 tablespoons oil  
 1 large brown onion, chopped  
 2 cloves garlic, chopped  
 1-2 tablespoons red curry paste  
 2½ lbs (1kg) peeled, chopped sweet potato  
 4 cups (1 liter) chicken stock  
 9oz (270ml) coconut cream  
 Salt and pepper  
 Chopped fresh cilantro, to serve

**METHOD**

1. Heat oil in a large saucepan, add onion, garlic and curry paste and cook, stirring for 4 to 5 minutes or until onion has softened and curry paste is fragrant.
2. Add sweet potato and stock and bring to a boil. Lower heat and simmer covered for 25 minutes or until sweet potato is soft. Remove from heat and allow soup to cool until there is no steam coming from soup.
3. Blend soup in batches with lid on, on Speed 3/BLEND until just blended.
4. Return pureed soup to saucepan with coconut cream; season to taste and heat on low until hot. Serve with fresh coriander.

## INDIVIDUAL STICKY DATE PUDDINGS WITH BUTTERSCOTCH SAUCE

Makes 12

### INGREDIENTS

Oil spray, to grease

7oz (200g) dried seedless dates, coarsely chopped

1 teaspoon baking soda

1¼ cups (310ml) boiling water

½ stick (60g) butter, softened

1 cup (220g) firmly packed brown sugar

1¼ cup (150g) self rising flour

2 eggs, lightly beaten

### Butterscotch sauce

1¼ cup (275g) firmly packed brown sugar

1 cup (250ml) heavy cream

1 stick (125g) butter

### METHOD

1. Preheat oven to 350°F/180°C. Grease a 12-hole ½ cup capacity muffin pan with oil spray.
2. Place dates, baking soda and boiling water into a heatproof jug; cover and stand for 5 minutes then carefully pour into blender jug. Place lid on jug.
3. Add butter and sugar. Select the PULSE | ICE CRUSH function and pulse 2-3 times. Add remaining ingredients. Select PULSE | ICE CRUSH and pulse the mixture until just combined. Do not over process. Scrape down sides of jug if necessary.
4. Divide mixture evenly between holes of the muffin tray and bake for about 20 minutes or until cooked when tested with a wooden skewer. Remove from oven and stand for 5 minutes before turning out onto a wire rack. Serve warm.
5. Serve puddings with butterscotch sauce. To make sauce, combine all ingredients in a saucepan and cook, stirring, over a low heat until combined.

**RASPBERRY CHEESECAKE**

Serves 8

**INGREDIENTS**

- 1 lb (250g) graham crackers
- 1 stick (125g) unsalted butter, melted
- 1 1/3 cup (300ml) sour cream, room temperature
- 1 cup (225g) granulated sugar
- 1 teaspoon vanilla extract
- 4 eggs
- 3 x 8oz packages (678g) cream cheese, at room temperature, cut into cubes
- 1 cup (125g) fresh or frozen raspberries

**METHOD**

1. Preheat oven to 325°F/160°C no fan. Line the base of a 9in (23cm - base measurement) springform pan with non-stick baking paper. Place graham crackers into blender jug. Place lid on jug.
2. Select the PULSE | ICE CRUSH function blend until crackers are finely crushed. Place into a bowl, add melted butter and mix well. Press mixture into the base and sides of a greased and lined pan. Use a straight-sided glass to spread and press the mixture firmly over the base and side of pan. Refrigerate 10 minutes.
3. Meanwhile place sour cream, sugar, vanilla and eggs into the blender jug and blend with lid on, on speed 4/LIQUIFY until just combined. Turn blender off. Add half of the cream cheese; replace lid and blend on speed 4/LIQUIFY for 30 seconds. Turn blender off and add remaining cream cheese, replace lid; blend on speed 4/LIQUIFY for 30 seconds or until mixture is smooth. Do not overmix.
4. Pour the cream cheese mixture into the base and sprinkle with raspberries. Place the pan on a baking tray and bake for 50 min-1 hour. Center should have a slight jiggle as the cheesecake will set further once in the fridge. Turn oven off. Leave the cheesecake in oven, with the door slightly ajar, for 2 hours or until cooled completely (this will prevent cheesecake from cracking). Refrigerate until well chilled.

## NUT MILK BASES FOR SMOOTHIES ALMOND OR CASHEW NUT MILK

Makes 4 cups/1 Liter

### INGREDIENTS

2 cups skinless raw almonds or raw cashews  
4 cups purified water, plus more for soaking  
1 tablespoon agave nectar  
1 teaspoon vanilla extract  
Pinch of salt

### METHOD

1. Place nuts in a bowl and cover with water. Let nuts soak for 8 hours or overnight.
2. Strain nuts and rinse with water.
3. Place nuts and purified water into blender and process on SPEED 4/ LIQUIFY for 1 minute.
4. Place milk into nut milk bag (or fine cheesecloth) over a bowl and let all the milk strain through leaving the pulp. Give a squeeze to drain all the liquid.
5. Place milk, agave, salt and vanilla extract into blender and process on SPEED 4/ LIQUIFY for 10 seconds.

## BANANA SMOOTHIE

Serves 2

### INGREDIENTS

2 ripe bananas, halved  
2 cups (500ml) chilled milk  
2 scoops frozen vanilla yogurt or  
1 cup (280g) vanilla yogurt and 6 ice cubes  
1 tablespoon honey  
Nutmeg, to taste

### METHOD

1. Place all ingredients into blender jug. Place lid on jug.
2. Blend using the SMOOTHIE setting. Serve immediately.

## BREAKFAST SMOOTHIE

Serves 2

### INGREDIENTS

1 cup (250ml) orange juice, chilled  
1½ cups (250g) fresh strawberries, hulled  
½ teaspoon grated orange rind (optional)  
1-2 tablespoons rolled oats  
⅓ cup vanilla yogurt + 6 ice cubes

### METHOD

1. Place all ingredients into blender jug. Place lid on jug.
2. Blend using the SMOOTHIE setting. Serve immediately.

**ICED MOCHA**

Serves 2

**INGREDIENTS**

¼ cup (60ml) cold espresso  
2 scoops chocolate ice cream  
1 ½ cups (375ml) chilled milk  
6 ice cubes

**METHOD**

1. Place all ingredients into blender jug. Place lid on jug.
2. Blend on Speed 4/LIQUIFY for 20-30 seconds or until combined.

**MILKSHAKES**

Serves 2

**INGREDIENTS**

2 cup (500ml) chilled milk  
3 scoops ice cream  
½ teaspoon vanilla extract

**METHOD**

1. Place all ingredients into blender jug. Place lid on jug.
2. Blend using the SMOOTHIE setting. Serve immediately.

For vanilla milkshakes use a good quality vanilla ice cream.

For chocolate milkshakes use chocolate ice cream and 1 tablespoon chocolate syrup.

For strawberry milkshakes use strawberry ice cream or vanilla ice cream and 10 fresh strawberries.

**SUGAR SYRUP**

Makes approx 1½ cups (375ml)

**INGREDIENTS**

1 cup (220g) granulated sugar

1 cup (250ml) water

**METHOD**

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

**LIME AND MINT CRUSH**

Makes 2 standard drinks

**INGREDIENTS**

2 limes, peeled and cut into 8 pieces

16–20 mint leaves

¼ cup (60ml) sugar syrup

2oz (60ml) white rum or vodka

8 medium ice cubes

1 cup (250ml) soda water

**METHOD**

1. Place all ingredients into blender jug. Place lid on jug.
2. Select the PULSE | ICE CRUSH function and blend until all ingredients are roughly chopped.
3. Pour into a glass, serve immediately.

**CLASSIC MARGARITA**

Makes 4 standard drinks

**INGREDIENTS**

4oz (120ml) tequila  
2oz (60ml) Cointreau  
1/3 cup (80ml) lime juice  
1/4 cup (60ml) sugar syrup  
12 ice cubes

**METHOD**

1. Place tequila, Cointreau, lime juice, sugar syrup and ice cubes into blender jug. Place lid on jug.
2. Select the **PULSE | ICE CRUSH** function or **Speed 4/LIQUIFY** and blend until well combined and ice is crushed.
3. Serve in salt rimmed glasses.

**MANGO TANGO**

Makes 2 standard drinks

**INGREDIENTS**

1/4 cup (180ml) mango nectar  
1/4 cup (125ml) orange juice  
2oz (60ml) white rum  
2oz (60ml) mango liqueur  
1/4 cup (60ml) fresh lime juice  
12 ice cubes  
Mineral water to serve

**METHOD**

1. Place nectar, juices and ice cubes into blender jug. Place lid on jug.
2. Select the **PULSE | ICE CRUSH** function or **Speed 4/LIQUIFY** and blend until well combined.
3. Pour into large chilled glasses and top with mineral water.

# FÉLICITATIONS

pour l'achat de votre produit Breville

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

Consommateurs américains: [www.brevilleusa.com](http://www.brevilleusa.com)

Consommateurs canadiens: [www.breville.ca](http://www.breville.ca)

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



- 26 Breville vous recommande la sécurité avant tout
- 31 Faites la connaissance de votre produit Breville
- 32 Fonctionnement de votre produit Breville
- 33 Trucs & astuces
- 36 Guide de dépannage
- 37 Entretien & nettoyage
- 38 Recettes

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

## MESURES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES POUR TOUT APPAREIL ÉLECTRIQUE



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

- Retirez et jetez tout matériel d'emballage et étiquettes avant la première utilisation.
- Pour éviter tout risque de suffocation chez les jeunes enfants, retirez et jetez en lieu sûr l'enveloppe protectrice recouvrant la fiche d'alimentation.
- Cet appareil est pour usage domestique seulement. Ne l'utilisez pas dans un véhicule ou un bateau en mouvement, ni à d'autres fins que celles pour lesquelles il a été conçu. Une mauvaise utilisation peut entraîner des blessures.
- Gardez l'appareil et son cordon d'alimentation hors de portée des enfants. Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans ou plus, ou par des personnes avec facultés physiques, sensorielles ou mentales réduites ou manque d'expérience et de connaissance du produit, à la condition d'avoir été correctement préparés ou initiés à l'usage sécuritaire du produit et qu'ils en comprennent les risques d'utilisation. Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas se faire par des enfants sans surveillance.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Une surveillance étroite est nécessaire lorsque l'appareil est utilisé par ou près des enfants.
- Ne faites pas fonctionner l'appareil sur le bord d'un comptoir ou d'une table. Assurez-vous que la surface de travail est plane, propre

et exempte d'eau ou autres substances. Notez que la vibration causée par le fonctionnement de l'appareil peut le faire bouger.

- N'utilisez pas l'appareil sur ou près d'un brûleur à gaz ou électrique, ou à un endroit il pourrait toucher une surface ou un four chaud.
- Ne laissez pas le cordon pendre d'un comptoir ou se nouer.
- Pour éviter les chocs électriques, ne plongez pas le cordon, la fiche ou le socle motorisé dans l'eau (ou tout autre liquide).
- Cet appareil est équipé d'un cordon d'alimentation muni d'un fil de mise à la terre avec une fiche reliée à la terre. L'appareil doit être relié à la terre en utilisant une prise à trois alvéoles correctement reliée à la terre. Dans le cas d'un court-circuit, la mise à la terre réduit le risque de choc électrique.
- Afin d'éviter que le mélangeur démarre de lui-même suite à la réinitialisation accidentelle du limiteur de surcharge du moteur, ne le reliez pas à un

dispositif de commande externe (tel qu'une minuterie) et ne le branchez pas sur un circuit qui peut mettre régulièrement le mélangeur en marche ou en arrêt.

- Vérifiez régulièrement le cordon d'alimentation, la fiche et l'appareil lui-même pour tout dommage.
- N'utilisez pas l'appareil s'il est endommagé de quelque manière ou s'il est défectueux. Cessez immédiatement l'usage et visitez **www.Breville.com** ou appelez le Soutien aux consommateurs de Breville au **1-866-273-8455** pour le faire examiner, réparer ou régler.
- Pour tout entretien autre que le nettoyage, visitez **www.Breville.com** ou appelez le Soutien aux consommateurs de Breville

## **AVERTISSEMENT**

*Le voyant clignotant indique que la machine est prête à fonctionner. Ne touchez pas aux lames ou pièces mobiles.*

## PRÉCAUTIONS POUR VOTRE MÉLANGEUR

- Lavez le récipient du mélangeur à l'eau chaude savonneuse avant la première utilisation.
- Utilisez uniquement le récipient et le couvercle fournis avec ce mélangeur. L'utilisation d'accessoires non fabriqués ou spécifiquement recommandés par Breville peut provoquer un risque d'incendie, de choc électrique ou de blessure.
- Assurez-vous que le mélangeur est correctement assemblé avant de l'utiliser. Le couvercle doit être fermement fixé au récipient avant le fonctionnement pour éviter que le contenu ne s'échappe, soit projeté ou déborde du récipient.
- Si le moteur est mis à rude épreuve sous une lourde charge, ne faites pas fonctionner l'appareil en continu pendant plus de 10 secondes. Laissez le moteur reposer pendant une minute entre chaque utilisation de charges lourdes. Notez qu'aucune des recettes de ce manuel n'est considérée comme une charge lourde.
- Ne laissez pas le mélangeur sans surveillance lorsqu'il est en fonction.
- Gardez les mains, doigts, cheveux et vêtements loin du mélangeur pendant l'utilisation. Éteignez toujours l'appareil et débranchez-le de la prise murale avant de retirer les aliments du récipient. Évitez de toucher les pièces mobiles.
- Soyez prudent lorsque vous manipulez le récipient, car les lames sont très affûtées. Usez de prudence lorsque vous videz le récipient de son contenu et lors du nettoyage. Une mauvaise manipulation des lames peut causer des blessures.
- Ne retirez pas le récipient du socle motorisé durant le fonctionnement.
- Le mélangeur est destiné à préparer des aliments et des boissons et ne doit pas être utilisé à d'autres fins que celles-ci. Ne faites pas fonctionner l'appareil sans ingrédients dans le récipient.

- Ne faites jamais fonctionner le mélangeur si les lames sont endommagées ou si des ustensiles ou autres objets sont tombés dans le récipient.
- Pour réduire le risque de blessures graves ou de dommages au mélangeur, gardez les mains et les ustensiles hors du récipient durant le fonctionnement.
- Ne mélangez jamais de liquides chauds. Laissez les ingrédients et liquides tiédir à la température ambiante avant de les mettre dans le récipient et les mélanger.
- Ne soumettez pas le récipient à des conditions extrêmes de chaleur ou de froid, comme, par exemple, placer le récipient froid dans l'eau chaude ou vice versa.
- Éteignez toujours le mélangeur et débranchez-le avant de le déplacer, le nettoyer ou le ranger.

## **COURT CORDON D'ALIMENTATION**

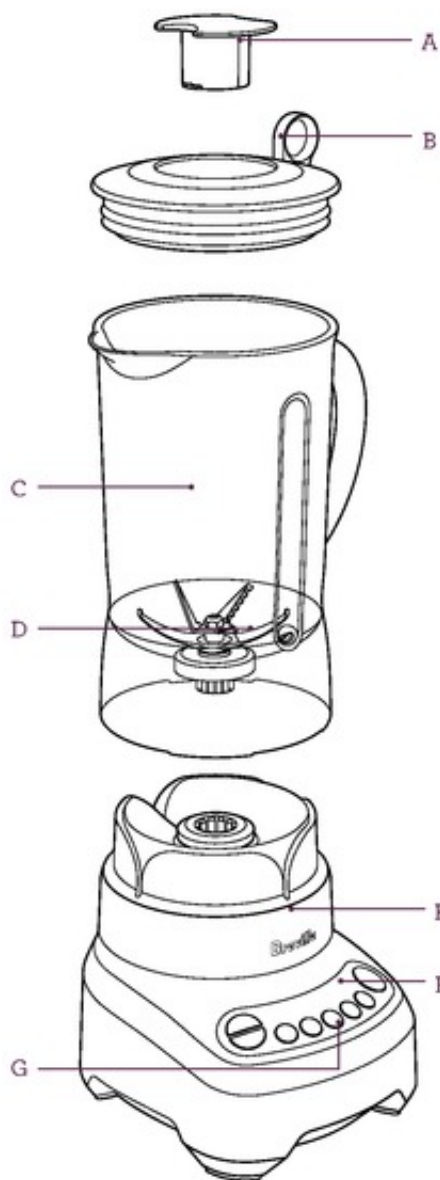
- Votre appareil Breville est muni d'un court cordon d'alimentation très sécuritaire qui réduit le risque de blessures corporelles ou dommages pouvant découler du fait de tirer, trébucher ou s'enchevêtrer dans un cordon plus long.
- Ne laissez pas les enfants utiliser ou s'approcher de l'appareil sans surveillance étroite d'un adulte.
- Les cordons d'alimentation détachables plus longs et/ou les rallonges ne sont pas recommandés, mais peuvent être utilisés avec prudence.
- Si une rallonge est utilisée (1) la puissance nominale indiquée sur cette corde doit être au moins équivalente à la puissance nominale de l'appareil; (2) la corde ne doit pas pendre d'un comptoir ou d'une table où de jeunes enfants pourraient accidentellement s'y suspendre ou trébucher.

**PROPOSITION 65 DE LA CALIFORNIE:**

(Applicable aux résidents de la Californie seulement).

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

**CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS**



- A. Bouchon-mesure**  
Se retire pour l'ajout d'ingrédients durant le mélange.
- B. Couvercle Assist<sup>MC</sup> de Breville**  
Avec anneau pour retrait facile du couvercle.
- C. Grand récipient de 1,5 L (48 oz) en Eastman Tritan<sup>MC</sup> sans BPA**  
Résiste aux chocs et au craquellement et va au lave-vaisselle.
- D. Système de bol & lames Hemisphere<sup>MC</sup>**  
Profilées à la base du récipient pour éliminer les pièges d'aliments, les lames centrales dentelées maximisent le rendement et les larges lames créent le mouvement Hemisphere<sup>MC</sup>.
- E. Protection contre les surcharges**  
Fusible autoréarmable pour la protection du moteur.
- F. Programme pour frappés aux fruits**  
Optimise le rendement du mélangeur pour préparer d'excellents frappés aux fruits ou boissons.
- G. 4 vitesses électroniques**  
Contrôle optimal selon les ingrédients, de MIXER à basse vitesse à LIQUÉFIER à plein régime.

#### Copolyester Eastman Tritan<sup>MC</sup>

Le récipient est fait de copolyester Eastman Tritan<sup>MC</sup>, un polymère robuste et sans BPA utilisé dans la fabrication d'articles ménagers et capable de résister à une utilisation extrême et à un nettoyage répété au lave-vaisselle. Les produits à base de Tritan<sup>MC</sup> résistent aux chocs et au craquellement et restent clairs et durables, même après des centaines de cycles dans le lave-vaisselle.

#### Fiche Assist<sup>MC</sup> de Breville

Votre appareil Breville est muni d'une fiche exclusive Breville Assist<sup>MC</sup> conçue spécialement avec un anneau pour laisser passer un doigt et faciliter le retrait sécuritaire de la fiche.



### DÉMARRAGE

#### MARCHE | ARRÊT (On | Off)

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

#### ANNULER (Cancel)

Annule toutes les fonctions.

### FONCTIONS MANUELLES

#### Contrôle électronique de la vitesse

Sélection de 4 vitesses électroniques allant de MIXER (1) à LIQUÉFIER (4).

MIXER incorpore des aliments plus délicats avec un mouvement de pliage et convient aux ingrédients humides et secs.

LIQUÉFIER est le réglage le plus rapide, idéal pour découper les ingrédients pour en faire des cocktails ou autres boissons raffinées.

#### IMPULSION | GLACE BROYÉE (Pulse | Ice Crush)

Idéal pour broyer la glace et d'autres ingrédients qui nécessitent de brefs jets de puissance.

### PROGRAMMES PRÉRÉGLÉS

#### FRAPPÉS 60 secondes (Smoothie)

Ce programme a été optimisé pour mélanger ensemble et aérer les ingrédients congelés et liquides. La fonction FRAPPÉS jouit d'une technique exclusive de traitement qui mélange des ingrédients denses à basse vitesse, puis augmente la vitesse au fur et à mesure que le mélange épaissit. Cela peut se produire à plusieurs reprises durant la préparation. Ce programme fait en sorte de faire circuler les ingrédients, pour une aération maximale et une texture crémeuse.

#### AUTONETTOYAGE (Auto Clean)

Utilisez cette fonction pour nettoyer les parois du récipient et les lames. Versez 2 tasses (500 ml) d'eau tiède savonneuse et appuyez sur la touche AUTONETTOYAGE. Pour éliminer les taches tenaces ou les ingrédients collants, ajoutez ½ c. à thé de savon à vaisselle liquide. Pour de meilleurs résultats, nettoyez le récipient immédiatement après utilisation.

#### Remarque:

Si vous appuyez sur une autre touche lorsque le mélangeur est en fonction, la vitesse passera automatiquement à ce programme sans s'arrêter.



### TRUCS & ASTUCES

- Si le volume d'ingrédients est en deçà de la ligne maximum lors du fonctionnement, le bouchon-mesure pourra être retiré pour ajouter de l'huile ou des liquides.
- Faites fonctionner le mélangeur pour le temps requis seulement - ne pas trop mélanger les ingrédients.
- Utilisez la touche **IMPULSION | GLACE BROYÉE** pour les aliments qui sont trop épais ou grossiers pour bien circuler dans le récipient.
- N'excédez pas la marque maximum lorsque vous ajoutez des aliments ou des liquides dans le récipient.
- Les ingrédients peuvent adhérer aux parois du récipient. Pour les acheminer vers les lames, éteignez d'abord l'appareil et débranchez-le. À l'aide d'une spatule en plastique, raclez les parois du récipient vers le bas et poursuivez le mélange.
- Si de l'humidité ou du liquide apparaît sur le socle motorisé en cours de préparation, éteignez l'appareil et débranchez-le. Retirez le récipient et essuyez immédiatement le socle motorisé avec un chiffon sec ou un essuie-tout.
- Pour arrêter l'opération en tout temps ou durant la fonction **FRAPPÉS**, appuyez sur la touche **ANNULER**.
- Lorsque le mélangeur aura fonctionné pendant 60 secondes, il s'éteindra automatiquement. Il s'agit d'un dispositif de sécurité qui protège le moteur.
- Vous pouvez sélectionner une autre vitesse ou fonction en tout temps, même quand le mélangeur fonctionne. Pressez la nouvelle vitesse ou fonction désirée et l'appareil changera immédiatement de fonction. Cependant, le moteur s'arrêtera automatiquement après une durée de fonctionnement totale de 60 secondes.
- La quantité maximale de glaçons pouvant être traités est d'environ 250 g (9 oz), soit un plateau à glaçons standard.

## CHOSSES À FAIRE ET À ÉVITER

### Choses à faire

- Combinez une vitesse de mélange avec la fonction d'impulsion, selon les ingrédients à traiter.
- Utilisez la fonction FRAPPÉS pour transformer les fruits, la crème glacée ou le yogourt en boissons frappées, fouettées ou lait frappé.
- Utilisez la fonction IMPULSION | GLACE BROYÉE pour les aliments nécessitant de courts jets de puissance, comme pour hacher les noix ou broyer la glace.
- Lorsque vous préparez des boissons avec glaçons ou fruits congelés, utilisez la fonction IMPULSION | GLACE BROYÉE par intermittence.
- Les mélanges épais se transforment plus facilement en purée si le récipient est rempli au quart ou à moitié.

### Choses à éviter

- N'utilisez pas d'ustensiles métalliques, car ils peuvent endommager les lames ou le récipient du mélangeur.
- Ne mélangez pas d'ingrédients épais plus de 10 secondes à la fois. Pour une tâche normale, n'excédez pas 1 minute à la fois. Si vous devez mélanger plus longtemps, éteignez l'appareil et remuez les ingrédients avant de poursuivre. Cette pause contribuera à protéger le moteur contre l'usure.
- N'utilisez pas le mélangeur pour pétrir la pâte ou faire de la purée de pommes de terre.
- Lorsque vous mélangez des ingrédients tièdes, n'en mettez pas plus de 2 tasses à la fois. Une fois le mélange amorcé, vous pouvez en ajouter une tasse par l'ouverture du bouchon-mesure que vous aurez retiré.
- Ne mélangez pas d'ingrédients très chauds ou bouillants. Laissez-les tiédir avant de les mettre dans le récipient. Cela préviendra les jets de vapeur soudains pouvant survenir lors du mélange d'aliments très chauds, et protégera également le récipient contre d'éventuels dommages.

## TABLEAU DE MÉLANGE

ALIMENTS	PRÉPARATION	QUANTITÉ	FONCTION	DURÉE
Légumes crus	Peler et couper en cubes de 1,5-2 cm (1 po)	200g / 2 tasses	HACHER   Vitesse 2	10-30 sec
Noix	Retirer l'écale.	200g / 1½ tasse	HACHER   Vitesse 2	10-30 sec
Chapelure (de pain ou de biscuits)	Couper le pain en cubes de 2 cm (1 po), briser les biscuits.	100g / 1 tasse	HACHER   Vitesse 2	10-30 sec
Mayonnaise	Mélanger l'œuf, la moutarde de Dijon, le sel et le jus de citron. Ajouter l'huile par l'ouverture du bouchon-mesure.	125g / 1½ tasse	MIXER   Vitesse 1	20-25 impulsions
Crème fouettée	Ajouter du sucre ou de la vanille, si désiré.	300ml / 1¼ tasse	MIXER   Vitesse 1 et IMPULSION	60 sec
Frappés	Lait, fruits frais entiers, yogourt, crème glacée.	800ml / Max 3½ tasses	FRAPPÉS	30-40secs
Fruits frais	Fruits hachés ou baies entières.	250g / 2 tasses	MÉLANGER   Vitesse 3	20-30 sec
Glace	Broyer.	250 g / Max 1 plateau	IMPULSION   GLACE BROYÉE	60 secs

NOTE: Ce tableau de mélange doit être utilisé à titre indicatif seulement.

PROBLÈME	SOLUTION FACILE
<b>Le moteur ne démarre pas ou la lame ne tourne pas</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vérifiez si le récipient et le couvercle sont bien fixés en place.</li> <li>• Vérifiez si la touche MARCHE   ARRÊT et la fonction sélectionnée sont illuminés.</li> <li>• Vérifiez si la fiche d'alimentation est bien branchée dans la prise murale.</li> </ul>
<b>Les aliments sont hachés inégalement</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cela peut se produire si trop d'aliments sont mélangés à la fois. Réduisez la quantité ou mélangez par portions.</li> <li>• Les ingrédients sont peut-être trop gros. Coupez-les en morceaux plus petits. Pour de meilleurs résultats, le format des ingrédients ne devrait pas excéder 2cm (1 po).</li> </ul>
<b>Les aliments sont hachés trop fin ou ont une texture juteuse</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mélangez moins longtemps. Utilisez la fonction IMPULSION   GLACE BROYÉE pour un meilleur contrôle.</li> </ul>
<b>Les aliments collent à la lame ou au récipient</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Le mélange est peut-être trop épais. Ajoutez un peu de liquide et/ou mélangez à vitesse plus basse.</li> </ul>
<b>Le mélangeur est surchargé</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ce mélangeur est muni d'une protection contre les surcharges. Ne l'utilisez pas s'il est en mode de surcharge du moteur. Une fois que l'appareil aura refroidi, vous pourrez l'utiliser à nouveau. Ce mélangeur n'a pas d'écran ACL qui pourrait clignoter en cas de surcharges. L'appareil se réinitialisera en mode veille et vous pourrez l'utiliser à nouveau en pressant une touche.</li> <li>• Nous vous recommandons de mélanger de petites portions à la fois ou de couper les ingrédients en petits morceaux.</li> </ul>

### Récipient et couvercle

Afin de garder le récipient propre et d'éviter que les aliments ne sèchent sur les lames ou les parois du récipient, suivez les étapes suivantes immédiatement après usage :

- Rincez le récipient et le couvercle pour dégager les restes d'aliments.
- Remplissez le récipient avec 500 ml/ 2 tasses d'eau chaude et appuyez sur la touche AUTONETTOYAGE. Si les ingrédients restent collés au récipient, ajoutez quelques gouttes de savon à vaisselle.
- Rincez à nouveau le récipient et le couvercle et/ou lavez-les séparément à l'eau chaude savonneuse à l'aide d'un chiffon doux ou d'un goupillon.
- Il est plus efficace de nettoyer le récipient immédiatement après usage.

### Socle motorisé

Pour nettoyer le socle motorisé, essuyez-le avec un chiffon doux et humide, puis séchez-le soigneusement. Essuyez le cordon d'alimentation pour en dégager les résidus alimentaires, si nécessaire.

### Produits nettoyants

N'utilisez pas de tampons à récurer ou de nettoyants abrasifs sur le socle motorisé ou le récipient, car ils peuvent endommager la surface. Utilisez uniquement de l'eau chaude savonneuse et un chiffon doux.

### Lave-vaisselle

Le récipient et le couvercle vont au lave-vaisselle, au cycle standard. Le récipient peut être placé sur le plateau inférieur; cependant, le couvercle et le bouchon-mesure doivent être placés sur le plateau supérieur seulement.

### Taches rebelles et odeurs

Les aliments à forte odeur comme l'ail, le poisson ou quelques légumes comme les carottes peuvent laisser une forte odeur ou tacher le récipient ou le couvercle. Pour les éliminer, faites tremper le récipient et le couvercle pendant 5 minutes dans l'eau chaude savonneuse, puis lavez-les avec un détergent doux et de l'eau chaude. Rincez bien et séchez soigneusement. Lorsque vous rangez le récipient, enlevez le couvercle.

### Rangement

Rangez votre mélangeur en position verticale avec le récipient assemblé sur le socle motorisé, ou à côté. Ne déposez aucun objet sur le dessus de l'appareil. Pour bien aérer le récipient, enlevez le couvercle avant de ranger l'appareil.

# RECETTES

### HOUMOUS

Donne environ 2½ tasses

#### INGRÉDIENTS

2 boîtes de 425 g (15 oz) de pois chiches, rincés et égouttés

2 gousses d'ail

80 ml (⅓ tasse) d'eau tiède

70 g (¼ tasse) de tahini (crème de sésame)

60 ml (¼ tasse) de jus de citron

1 c. à thé de poudre de cumin

Sel de mer et poivre noir frais moulu, au goût

Huile d'olive extra vierge, pour servir

Pain turc ou pita frais, pour servir

#### PRÉPARATION

1. Déposer les pois chiches, l'ail, l'eau, le tahini, le jus de citron et le cumin dans le mélangeur et mettre le couvercle.
2. Sélectionner la vitesse 3/MÉLANGER et traiter jusqu'à consistance onctueuse, en raclant les parois du récipient, si nécessaire. Assaisonner au goût.

### TREMPETTE AUX ÉPINARDS, PARMESAN ET NOIX DE CAJOU

Donne environ 1 tasse

#### INGRÉDIENTS

75 g (2½ oz) d'épinards

1 gousse d'ail

50 g (⅓ tasse) de noix de cajou non salées, grillées

75 g (2½ oz) de parmesan, haché en cubes de 1 cm (¾ po)

80 ml (⅓ tasse) d'huile d'olive

2 c. à thé de jus de citron

Sel et poivre noir frais moulu

#### PRÉPARATION

1. Déposer tous les ingrédients sauf le sel et le poivre dans le mélangeur, dans l'ordre indiqué. Mettre le couvercle.
2. Sélectionner la vitesse 3/MÉLANGER et traiter jusqu'à ce que les ingrédients soient hachés tel que désiré; racler les parois du récipient, si nécessaire. Ne pas trop mélanger, la texture devant être légèrement grumeleuse.
3. Saler et poivrer et servir avec des craquelins.

#### TRUC

La trempette se garde au réfrigérateur une journée.

**MAYONNAISE**

Donne environ 1 tasse

**INGRÉDIENTS**

- 2 jaunes d'œufs
- 1 c. à thé de moutarde de Dijon
- 1 c. à thé de sel
- 1 c. à soupe de jus de citron
- 125 ml (½ tasse) d'huile d'olive
- 125 ml (½ tasse) d'huile de pépins de raisin

**PRÉPARATION**

1. Déposer les jaunes d'œufs, la moutarde, le sel et le jus de citron dans le mélangeur et mettre le couvercle. Mélanger à la vitesse 1/MIXER jusqu'à consistance homogène.
2. Pendant que le moteur tourne, verser l'huile en filet par l'ouverture du bouchon-mesure jusqu'à consistance épaisse (environ 1 minute).
3. Transférer dans un contenant hermétique et garder au réfrigérateur une semaine.

**VARIATION**

Pour l'aïoli: préparer la mayonnaise sans la moutarde. Couper le dessus d'une tête d'ail et l'enrober de papier aluminium. Déposer sur une plaque de cuisson et mettre au four à 200°C/400°F pendant 30 minutes ou jusqu'à ce que l'ail soit ramolli et odorant. Retirer du four et laisser tiédir. Dégager l'ail du bulbe et incorporer à la mayonnaise.

**PESTO**

Donne environ 1½ tasse

**INGRÉDIENTS**

- 2 tasses de feuilles de basilic bien tassées (environ 1 gros bouquet)
- 2 gousses d'ail
- 2 c. à thé de jus de citron
- 40 g (½ tasse) de noix de pin, grillées
- 60 g (2 oz) de parmesan râpé
- 125 ml (½ tasse) d'huile d'olive
- Sel et poivre noir frais moulu

**PRÉPARATION**

1. Déposer tous les ingrédients dans le mélangeur, dans l'ordre indiqué, et mettre le couvercle. Sélectionner la vitesse 2/HACHER et traiter jusqu'à ce que tous les ingrédients soient finement hachés et presque onctueux. Racler les parois du récipient, si nécessaire.
2. Verser à la cuiller dans un contenant hermétique et réfrigérer jusqu'au moment de servir.

**TRUC**

Le pesto se garde quelques jours dans un contenant hermétique. Verser quelques gouttes d'huile sur le dessus du pesto et couvrir d'une pellicule plastique, cela l'empêchera de brunir.



**POTAGE PARMENTIER**

Donne 4 portions

**INGRÉDIENTS**

40 g (3 c. à soupe) de beurre  
 1 c. à soupe d'huile d'olive  
 2 poireaux, émincés  
 750 g (3 lb) de pommes de terre, hachées grossièrement  
 1 L (4 tasses) de bouillon de poulet  
 Sel et poivre blanc  
 Ciboulette hachée, pour servir

**PRÉPARATION**

1. Dans une grande casserole, chauffer le beurre et l'huile. Ajouter les poireaux et cuire en remuant de 3 à 4 minutes ou jusqu'à ramollissement. Ajouter les pommes de terre et le bouillon. Porter à ébullition, réduire le feu et cuire à couvert environ 20 minutes ou jusqu'à ce que les pommes de terre soient ramollies. Retirer du feu et laisser la soupe reposer jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de vapeur s'en échappant.
2. Déposer la soupe par portions dans le mélangeur et mettre le couvercle. Mélanger à la vitesse 1/MIXER jusqu'à consistance onctueuse.
3. Transférer le potage dans la casserole. Assaisonner au goût et chauffer à feu doux.
4. Servir la soupe très chaude, garnie de ciboulette hachée.

**TRUC**

Si le potage est trop épais, l'allonger avec un peu de bouillon ou d'eau.

**POTAGE THAÏLANDAIS AUX PATATES DOUCES**

Donne 4 portions

**INGRÉDIENTS**

2 c. à soupe d'huile  
 1 gros oignon, haché  
 2 gousses d'ail, hachées  
 1-2 c. à soupe de pâte de cari rouge  
 1 kg (2¼ lb) de patates douces, pelées et hachées  
 1 L (4 tasses) de bouillon de poulet  
 270 ml (9 oz) de crème de coco  
 Sel et poivre  
 Coriandre fraîche hachée, pour servir

**PRÉPARATION**

1. Dans une grande casserole, chauffer l'huile et ajouter l'oignon, l'ail et la pâte de cari. Cuire en remuant de 4 à 5 minutes ou jusqu'à ce que les oignons ramollissent et que la pâte de cari soit odorante.
2. Ajouter les patates douces et le bouillon et porter à ébullition. Réduire le feu et laisser mijoter à couvert pendant 25 minutes ou jusqu'à ce que les patates ramollissent. Retirer du feu et laisser reposer jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de vapeur s'échappant de la soupe.
3. Transférer la soupe dans le mélangeur, mettre le couvercle et traiter à la vitesse 3/MÉLANGER jusqu'à consistance homogène.
4. Transférer le potage dans la casserole et ajouter la crème de coco; assaisonner au goût et réchauffer à feu doux. Servir le potage garni de coriandre frais.

## PETITS PUDDINGS AUX DATTES ET SAUCE AU CARAMEL ÉCOSSAIS

Donne 12 portions

### INGRÉDIENTS

Huile en atomiseur, pour graisser

200 g (7 oz) de dattes séchées, dénoyautées et hachées grossièrement

1 c. à thé de bicarbonate de soude

310 ml (1¼ tasses) d'eau bouillante

60 g (½ bâtonnet) de beurre, ramolli

220 g (1 tasse) de cassonade bien tassée

150 g (1¼ tasse) de farine à levure

2 œufs, battus légèrement

### Sauce au caramel écossais

1¼ tasse (275 g) de cassonade bien tassée

250 ml (1 tasse) de crème épaisse

125 g (1 bâtonnet) de beurre

### PRÉPARATION

1. Préchauffer le four à 180°C/350°F. Graisser un moule de 8 muffins d'une capacité de ½ tasse chacun.
2. Mettre les dattes, le bicarbonate de soude et l'eau bouillante dans un récipient à l'épreuve de la chaleur. Couvrir et laisser reposer pendant 5 minutes, puis transférer dans le mélangeur. Mettre le couvercle.
3. Ajouter le beurre et le sucre. Sélectionner **IMPULSION | GLACE BROYÉE** et pulser 2 à 3 fois. Ajouter le reste des ingrédients et pulser à nouveau jusqu'à consistance homogène. Ne pas trop mélanger. Racler les parois du récipient, si nécessaire.
4. Diviser le mélange également dans les 8 moules à muffins et cuire au four environ 20 minutes ou jusqu'à ce qu'un cure-dent en ressorte propre. Retirer du four et laisser reposer pendant 5 minutes avant de transférer sur une grille.
5. Servir les muffins chauds accompagnés de sauce au caramel écossais. Pour faire la sauce: mélanger tous les ingrédients dans une casserole et cuire à feu doux en remuant jusqu'à consistance onctueuse.

## GÂTEAU AU FROMAGE ET FRAMBOISES

Donne 8 portions

### INGRÉDIENTS

250 g (1 lb) de biscuits Graham

125 g (1 bâtonnet) de beurre non salé, fondu

300 ml (1½ tasse) de crème sure, à la température ambiante

225 g (1 tasse) de sucre

1 c. à thé d'extrait de vanille

4 œufs

3 paquets de 250 g (8 oz) de fromage à la crème, coupé en cubes et à la température ambiante

125 g (1 tasse) de framboises fraîches ou congelées

### PRÉPARATION

1. Préchauffer le four (sans ventilateur) à 160°C/325°F. Chemiser le fond d'un moule à charnière de 23 cm (9 po) de papier parchemin. Déposer les biscuits Graham dans le mélangeur et mettre le couvercle.
2. Sélectionner la fonction **IMPULSION** | **GLACE BROYÉE** et mélanger jusqu'à consistance de chapelure. Mettre dans un bol, ajouter le beurre fondu et bien mélanger. Étendre dans le moule à gâteau graissé et chemisé. Utiliser un verre droit pour bien presser le mélange dans le fond et sur les parois du moule. Réfrigérer pendant 10 minutes.
3. Pendant ce temps, déposer la crème sure, le sucre, la vanille, le zeste de citron et les œufs dans le mélangeur et mettre le couvercle. Sélectionner la vitesse **4/ LIQUÉFIER** et mélanger brièvement. Éteindre l'appareil. Ajouter la moitié du fromage à la crème, remettre le couvercle et mélanger à la même vitesse pendant 30 secondes. Éteindre à nouveau le mélangeur et répéter l'opération avec le reste du fromage à la crème. Mélanger pendant 30 secondes ou jusqu'à consistance onctueuse. Ne pas trop mélanger.
4. Verser la préparation dans le moule à gâteau et parsemer de framboises. Déposer le moule sur une plaque à cuisson et cuire au four de 50 min à 1 heure. Le centre du gâteau semblera un peu mou, mais se raffermira une fois au réfrigérateur. Éteindre le four, laisser la porte entrouverte et y laisser le gâteau environ 2 heures ou jusqu'à ce qu'il soit complètement refroidi (cela l'empêchera de craqueler). Réfrigérer jusqu'à ce qu'il soit bien froid.

**LAIT AUX NOIX POUR FRAPPÉ AUX AMANDES OU LAIT AUX NOIX DE CAJOU**

Donne 1 L/4 tasses

**INGRÉDIENTS**

2 tasses d'amandes ou de noix de cajou, sans la peau

4 tasses d'eau purifiée, et un peu plus pour le trempage

1 c. à soupe de sirop d'agave

1c. à thé d'extrait de vanille

Une pincée de sel

**PRÉPARATIONS**

1. Mettre les noix dans un bol et couvrir d'eau. Laisser tremper 8 heures ou toute la nuit.
2. Égoutter les noix et rincer.
3. Mettre les noix et l'eau purifiée dans le mélangeur et traiter à la vitesse 4/LIQUÉFIER pendant 1 minute.
4. Verser le lait dans une étamine (coton à fromage) déposé sur un bol et laisser égoutter pour qu'il ne reste que la pulpe. Tordre pour récupérer tout le liquide.
5. Mettre le lait, le sirop d'agave, le sel et la vanille dans le mélangeur et traiter à vitesse 4/LIQUÉFIER pendant 10 secondes.

**FRAPPÉ AUX BANANES**

Donne 2 portions

**INGRÉDIENTS**

2 bananes mures, coupées en 2

500 ml (2 tasses) de lait froid

2 cuillerées de yogourt glacé à la vanille ou

280 g (1 tasse) de yogourt à la vanille + 6 glaçons

1 c. à soupe de miel

Muscade, au goût

**PRÉPARATION**

1. Mettre tous les ingrédients dans le mélangeur et mettre le couvercle.
2. Mélanger au réglage FRAPPÉS. Servir immédiatement.

**FRAPPÉ AUX FRUITS POUR DÉFEUNER**

Donne 2 portions

**INGRÉDIENTS**

250 ml (1 tasse) de jus d'orange, froid

250 g (½ tasse) de fraises fraîches, équeutées

½ c. à thé de zeste d'orange (optionnel)

1-2 c. à soupe de flocons d'avoine

½ tasse de yogourt à la vanille + 6 glaçons

**PRÉPARATION**

1. Mettre tous les ingrédients dans le mélangeur et mettre le couvercle.
2. Mélanger au réglage FRAPPÉS. Servir immédiatement.

**CAFÉ MOCHA GLACÉ**

Donne 2 portions

**INGRÉDIENTS**

60 ml (¼ tasse) de café espresso froid  
2 cuillerées de crème glacée au chocolat  
375 ml (1½ tasse) de lait froid  
6 glaçons

**PRÉPARATION**

1. Déposer tous les ingrédients dans le mélangeur et mettre le couvercle.
2. Mélanger à la vitesse 4/LIQUÉFIER de 20 à 30 secondes ou jusqu'à consistance homogène.

**LAIT FRAPPÉ**

Donne 2 portions

**INGRÉDIENTS**

2 tasses (500 ml) de lait froid  
3 cuillerées de crème glacée  
½ c. à thé d'extrait de vanille

**PRÉPARATION**

1. Déposer tous les ingrédients dans le mélangeur et mettre le couvercle.
2. Mélanger au réglage FRAPPÉS. Servir immédiatement.

Pour un lait frappé à la vanille, utiliser une crème glacée à la vanille de bonne qualité.

Pour un lait frappé au chocolat, utiliser de la crème glacée au chocolat et 1 c. à soupe de sirop au chocolat.

Pour un lait frappé aux fraises, utiliser de la crème glacée aux fraises, ou de la crème glacée à la vanille + 10 fraises fraîches.

**SIROP BLANC**

Donne environ 1½ tasse (375 ml)

**INGRÉDIENTS**

220 g (1 tasse) de sucre granulé

250 ml (1 tasse) d'eau

**PRÉPARATION**

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

**CRUSH À LA LIME ET À LA MENTHE**

Donne 2 verres standards

**INGRÉDIENTS**

2 limes, pelées et coupées en 8 morceaux

16-20 feuilles de menthe

60 ml (¼ tasse) de rhum blanc ou vodka

8 glaçons moyens

250 ml (1 tasse) de soda

**PRÉPARATION**

1. Déposer tous les ingrédients dans le mélangeur et mettre le couvercle.
2. Sélectionner la fonction **IMPULSION** | **GLACE BROYÉE** et mélangeur jusqu'à ce que les ingrédients soient grossièrement hachés.
3. Verser dans un verre et servir immédiatement.

**MARGARITA CLASSIQUE**

Donne 4 verres standards

**INGRÉDIENTS**

120 ml (4 oz) de tequila  
60 ml (2 oz) de Cointreau  
80 ml (⅓ tasse) de jus de lime  
60 ml (¼ tasse) de sirop blanc  
12 glaçons

**PRÉPARATION**

1. Mettre la tequila, Le Cointreau, le jus de lime, le sirop blanc et les glaçons dans le mélangeur et mettre le couvercle.
2. Sélectionner la fonction **IMPULSION** | **GLACE BROYÉE** ou la vitesse 4/**LIQUÉFIER** et mélanger jusqu'à ce que la glace soit broyée.
3. Servir dans un verre garni de sel.

**TANGO À LA MANGUE**

Donne 2 verres standards

**INGRÉDIENTS**

¼ tasse (180 ml) de sirop de mangue  
¼ tasse (125 ml) de jus d'orange  
60 ml (2 oz) de rhum blanc  
60 ml (2 oz) de liqueur à la mangue  
60 ml (¼ tasse) de jus de lime frais  
12 glaçons

Eau minérale, pour servir

**PRÉPARATION**

1. Mettre le sirop, les jus et les glaçons dans le mélangeur et mettre le couvercle.
2. Sélectionner la fonction **IMPULSION** | **GLACE BROYÉE** ou la vitesse 4/**LIQUÉFIER** et mélanger jusqu'à consistance homogène.
3. Verser dans de grands verres réfrigérés et couvrir d'eau minérale.

# Breville®

## Breville Consumer Support Center

### USA

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

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

**Email:** [askus@brevilleusa.com](mailto:askus@brevilleusa.com)

### Canada

**Mail:** Breville Canada  
2555, Avenue de l'Aviation  
Pointe-Claire (Montreal)  
Quebec H9P 2Z2

**Phone:** 1-855-683-3535

**Email:** [askus@breville.ca](mailto:askus@breville.ca)

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

Breville is a registered trademark of Breville Pty. Ltd. A.B.N. 98 000 082 928.  
Copyright Breville Pty. Ltd. 2013.

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