

# *the Hemisphere™ Control*

Instruction Book - BBL605



**Breville®**

# BREVILLE RECOMMENDS SAFETY FIRST

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

## IMPORTANT SAFEGUARDS

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

- Remove any packaging material and promotional stickers before using the Breville Hemisphere™ Control Blender for the first time.
- To eliminate a choking hazard for young children, remove and safely discard

the protective cover fitted to the power plug of this appliance.

- Do not place the Breville Hemisphere™ Control Blender near the edge of a counter-top or table during operation. Ensure that the surface is level, clean and free of water, flour, etc. Vibration during operation may cause the appliance to move.
- Do not place the Breville Hemisphere™ Control Blender on or near a hot gas or electric burner, or where it could touch a heated oven.
- Always ensure the Breville Hemisphere™ Control Blender is properly assembled before use. Refer to assembly and operation instructions.
- Use only the blender jug and lid supplied with the Breville Hemisphere™ Control Blender.
- Always ensure the blender lid is firmly positioned

on the blender jug before operating.

- None of the recipes in this instruction book are considered a heavy load.
- Do not leave the Breville Hemisphere™ Control Blender unattended when in use.
- Always ensure the Breville Hemisphere™ Control Blender is turned off by pressing the ON | OFF button on the control panel. Then unplug the cord. Make sure the motor and blades have completely stopped before attempting to move the appliance, or when the Breville Hemisphere™ Control Blender is not in use and before disassembling, cleaning and storing.
- If food becomes lodged around the blending blade, turn the Breville Hemisphere™ Control Blender off by pressing the ON | OFF button on

the control panel. Then unplug the cord. Make sure the motor and blades have completely stopped before removing the jug from the motor base. Use a spatula to dislodge or stir the food before continuing. Do not use fingers as the blades are sharp.

- Keep hands, fingers, hair, and clothing as well as spatulas and other utensils away from the blender jug during operation.
- Never place your fingers, hands or utensils inside the blender jug without unplugging the appliance from the power outlet.
- Be careful when handling the blending blade assembly as the blades are very sharp. Be careful when emptying the blender jug and during cleaning. Mishandling of the blades may cause injury.
- Do not remove the blender jug from the motor base while in operation.

- Do not use the Breville Hemisphere™ Control Blender for anything other than food and/or beverage preparation.

- The use of attachments, including canning jars, not recommended by the manufacturer and may cause risk of injury to persons or damage to the blender.

- Do not operate the Breville Hemisphere™ Control Blender without food or liquid in the blender jug.

- **CAUTION:** Do not process hot or boiling liquids. Allow to cool before placing into the blender jug.

- Do not subject the blender jug to extremes of hot or cold, for example, placing a cold jug in hot water or vice versa.

- Keep the appliance clean. Refer to care and cleaning instructions in this manual.



#### WARNING

Please do not attempt to use the blender while the “OVERLOAD PROTECTION” is flashing.

- Once the icon stops flashing the blender has now cooled down and you will be able to use the blender as per instructions. At this point the blender will be in standby mode and you will only need to press the function button to start blending again. However, if you have turned the blender off you will need to turn it back on and only after the icon has stopped flashing return to blending as usual.
- Flashing light indicates ready to operate. Avoid any contact with blades or moveable parts.



## WARNING

Do not operate the blender continuously with heavy load for more than 10 seconds.

## IMPORTANT SAFEGUARDS 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-top, touch hot surfaces or become knotted.
- 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 appliance to nearest authorized Breville Consumer Support for repair or replacement.
- Any maintenance other than cleaning should be performed at an authorised Breville Consumer Support.
- This appliance is for household use only. Do not use in moving vehicles or boats. Do not use outdoors. Do not use this appliance for anything other than its intended use. Misuse may cause injury.
- This appliance is equipped with a power cord having a grounding wire with a grounding plug. The appliance must be grounded using a 3-hole properly grounded outlet. In the event of an electrical short circuit, grounding reduces the risk of electrical shock.

- If the power outlet is a standard 2-prong wall outlet, it is your personal responsibility and obligation to have it replaced with a properly grounded 3-prong wall outlet.
- Do not, under any circumstances, cut or remove the third (ground) prong from the power cord or use an adapter.

## SHORT CORD INSTRUCTIONS

Your Breville appliance is fitted with a short power supply cord to reduce personal injury or property damage resulting from pulling, tripping or becoming entangled with a longer cord.

If an extension cord is used, (1) the marked electrical rating of the cord set or extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance, (2) the cord

should be arranged so that it will not drape over the countertop or table-top where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally and (3) the extension cord must include a 3-prong grounding plug.

## BREVILLE ASSIST® PLUG

Your Breville appliance comes with a unique Assist® Plug, conveniently designed with a finger hole to ease removal from the power outlet. For safety reasons it is recommended you plug your Breville appliance directly into its own electrical outlet on a dedicated circuit separate from other appliances. If the electric circuit is overloaded with other appliances, your appliance may not function properly. Use in conjunction with a power strip or extension cord is not recommended.

## MADE WITH EASTMAN TRITAN™ COPOLYESTER

### Key benefits of Eastman Tritan™ copolyester

Your Breville Hemisphere™ Control Blender is made with Eastman Tritan™ copolyester, which is a tough, BPA-free polymer used to make houseware products that can stand up to extreme use and repeated dishwasher cleaning. Products made from Eastman Tritan™ copolyester are impact resistant and shatter resistant and stay clear and durable even after hundreds of cycles using common dishwasher detergents.

### Key attributes:

- Dishwasher durable
- Tough
- BPA free
- Temperature resistant
- Odor-, taste-, and stain-resistant
- Sparkling clarity and gloss

## CALIFORNIA PROPOSITION 65:

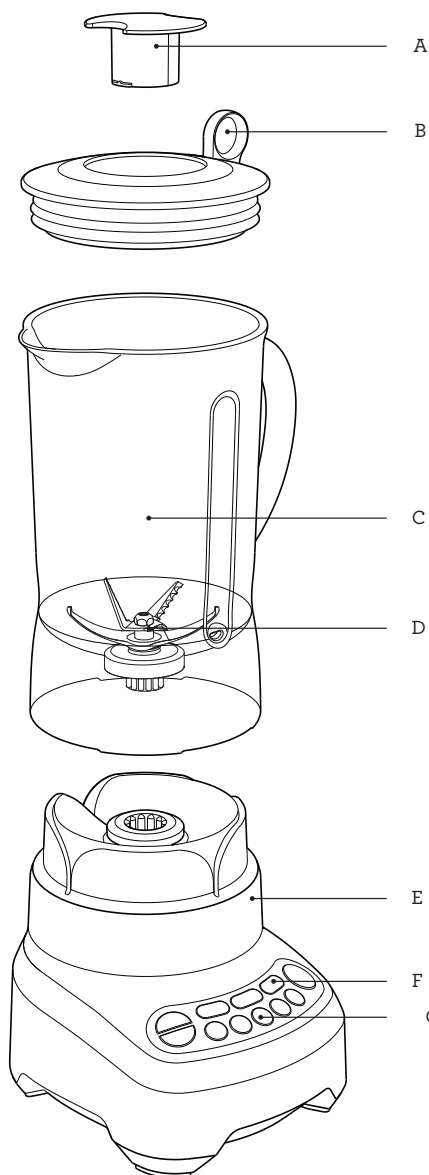
*(Applicable to California residents only).*

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

## FOR HOUSEHOLD USE ONLY SAVE THESE INSTRUCTIONS



## Components



- A. **Inner measuring lid**  
For adding ingredients while blending.
- B. **Large 48oz (1.5L) Eastman Tritan™ copolyester Jug**  
Unique dual ribs continually pass ingredients onto the blades for well blended results.
- C. **Die-cast metal base**  
For long lasting, professional performance.
- D. **Illuminated buttons**  
For clarity and ease of reading.
- E. **Electronic 5 speed control plus PULSE**  
Electronic controls ensure that the RPM speed is maintained for consistent result every time.
- F. **Breville Assist™ Lid**  
Unique ring pull design ensures the lid is easy to remove yet sealed tight during operation.
- G. **Stainless Steel ice-crushing blades**  
Extra wide stainless steel blades are contoured to the base of the jug so there are no food traps.
- H. **Hemisphere™ Blade and Bowl system**  
Revolutionary blade technology for 100% perfect blending and food processing results.
- I. **Dishwasher Safe**  
The blender jug is ergonomically designed for ease of cleaning and is dishwasher safe.
- J. **Pre-programmed 'Ice Crush' and 'Smoothie' settings**  
Automatically alter speeds to optimize blending results, then turn off automatically.
- K. **LCD Display**  
Counts up on speed settings and down for pre-programmed settings for complete control when blending.
- L. **Surgical Grade Stainless Steel Blades**  
To ensure the blades stay sharp longer they are made from surgical grade stainless steel. The central blades are serrated for extra cutting performance.





## Functions



### MANUAL SPEED SELECTION

#### ON | OFF

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

#### CANCEL button

Cancels any function.

#### Electronic speed control

There are 5 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

The momentary pulse button is ideal for processing foods that need sudden bursts of power. It also encourages ingredients to move around the jug.

#### Count-up timer

The blender timer counts up in seconds as it blends on one of the 5 electronic speeds from MIX to LIQUIFY. When using the timer this way, the blender will stop after 60 seconds, or you can cancel blending manually.

### PRESET PROGRAMS

#### Smoothie (60 seconds)

This program has been optimised 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.

#### Ice crush (60 seconds)

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

#### Count-down timer

The blender timer counts down in seconds as it blends in the SMOOTHIE or ICE CRUSH programs.

## AUTO CLEAN

Use to remove most of the ingredients off the blender walls and blades. Add 2 cups warm soapy water, and press the 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.

## BEFORE FIRST USE

Before using your Breville Hemisphere™ Control Blender for the first time, remove any packaging material and promotional labels. Wash the lid, inner lid, blender jug (refer to "Care & Cleaning") 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).

The blender jug may be washed in the dishwasher. Ensure the lid has been removed from the blender jug before placing into the dishwasher. The motor base can be wiped with a damp cloth. Dry thoroughly.



### NOTE

The blending blades are extremely sharp. Avoid any contact with fingers and hands.

## ASSEMBLING AND ATTACHING THE BLENDER

### Step 1

Place the motor base on a flat, dry surface such as a counter-top. Ensure that the motor base is turned off at the ON | OFF button and the power cord is unplugged.

### Step 2

With the blender jug in the upright position place it on the motor base. The handle of the blender can be positioned to the left or right hand side of the appliance.



### Step 3

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. Insert the clear inner measuring lid into the blender lid and turn clockwise to lock into position.





## NOTE

The Breville Hemisphere™ Control Blender features a Breville 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.

### Step 4

Plug power cord into a 110/120V power outlet and turn on.

### Step 5

Press the ON | OFF button on the far left of the control panel to turn the blender on. The ON | OFF button will illuminate and flash. The LCD timer screen will illuminate with '00' displayed.



## NOTE

- Flashing light indicates ready to operate. Avoid any contact with moveable parts while in operation.
- Do not fill the blender jug above the 'MAX' line. 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.

### Step 6

Select the required speed (1 to 5) by pressing the corresponding speed button. The blender will start to operate and the selected speed button will illuminate. The ON | OFF button will illuminate and cease to flash.

The CANCEL button will illuminate and flash. The LCD timer screen will start counting up in one second increments until 60 seconds is reached.



## NOTE

Operate the blender only for the appropriate amount of time required – do not over blend.

### Step 7

When 60 seconds is reached, the blender will automatically stop blending and the selected speed button and CANCEL button illumination will go out. The ON | OFF button will illuminate and flash. After a few seconds the LCD timer screen will revert to '00'.



## NOTE

- The Breville Hemisphere™ Control Blender will automatically stop blending after 60 seconds. This is a safety feature and restricts wear on the motor.
- To stop blending at any time, press the CANCEL button or the selected speed button. The ON | OFF button can also be pressed, but this will also turn the appliance off and all illuminations will go out.
- 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. The number of seconds on the LCD timer screen will continue to count upwards to 120 seconds unless interrupted.

### Step 8

The Breville Hemisphere™ Control Blender features two additional functions, 'ICE CRUSH' and 'SMOOTHIE'. These two pre-programmed cycles automatically adjust the blending time and speeds to optimise blending results. Select the required function by pressing the corresponding function button. The blender will start to operate and the selected function button will illuminate. The ON | OFF button will illuminate and stop flashing. The CANCEL button will illuminate and flash. The LCD timer screen will start counting down in one second increments until '00' is displayed.

## FUNCTION PROGRAMMED TIME

Blend 60 seconds

Smoothie 60 seconds

Ice Crush 60 seconds

When '00' seconds is reached, the blender will automatically cease to operate and the function button and CANCEL button illumination will go out. The ON | OFF button will illuminate and flash.

To stop blending at any time, press the CANCEL button or the selected function button.

The ON | OFF button can also be pressed, but this will also turn the appliance off and all illuminations will go out.

The maximum amount of ice cubes the blender can blend at any one time is 1 standard ice tray or 250g.



### WARNING

Never place anything other than food and liquids in the blender while the motor is running.



### 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.

## Step 9

For ingredients that require short bursts of power, select the PULSE function. The PULSE button will illuminate and remain illuminated while the button is depressed. When this function is selected, the LCD timer screen will illuminate and count upwards in one second increments during pulsing. Press the PULSE button in short bursts until blending is complete.



### NOTE

Use the PULSE button when the food that is being processed is too thick or coarse to circulate within the blender jug.

## Step 10

At the end of use, always ensure the blender is turned off by pressing the ON | OFF 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 Hemisphere™ Control 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 ON | OFF button on the control panel to turn blender off 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.
- If any moisture or liquid appears on top of the motor base during blending, press the ON | OFF 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 towel to absorb the liquid. Check the blender jug is correctly assembled.
- Never place anything other than food and liquids in the blender while the motor is running.



## Hints & Tips

- If the volume (while blending) is below the maximum line, the inner measuring cap can be removed and oils/liquids can be added while blender is in use.
- Run the blender only for the appropriate amount of time required – do not over blend ingredients.
- Use the PULSE 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 120 seconds total time running time.
- The maximum amount of ice cubes that the blender can process is 250g (approx. 1 standard ice tray).



## Do's

- ✓ Use the BLEND function for drink 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 CRUSH or PULSE functions to process the foods being blended.
- ✓ Use the SMOOTHIE function to blend fruits, ice cream and yogurts into thick smoothies, blended drinks, and milkshakes.
- ✓ Use the ICE CRUSH or PULSE function for foods that only require short bursts of power.
- ✓ Use the ICE CRUSH or 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 square inch) where appropriate to achieve an even result.
- ✓ Do not put more than 2 cups of warm ingredients into the blender jug 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 Hemisphere™ Control Blender is ¼ to ½ 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 Hemisphere™ Control Blender and scrape down the sides of the blender jug with a plastic or rubber spatula, once or twice during blending.



## Don'ts

- ✘ Do not use metal utensils as they may damage the blades or blender jug.
- ✘ 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 60 seconds at one time without turning off the Breville Hemisphere™ Control Blender and stirring the ingredients, and then continue blending.
- ✘ Do not operate the Breville Hemisphere™ Control Blender without having the blender lid in position. To add additional ingredients while 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 Hemisphere™ Control Blender while 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 Hemisphere™ Control Blender is operating. Always make sure the blender is turned off by pressing the ON | OFF button and unplug the power cord from the power outlet.
- ✘ Do not overload the Breville Hemisphere™ Control Blender with more than the specified quantity of ingredients as doing so could cause the motor to stall. Turn the blender off by pressing the ON | OFF button on the control panel and 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 Hemisphere™ Control Blender; allow to cool before placing into the blender jug.
- ✘ Do not place the Breville Hemisphere™ Control Blender near the edge of a counter-top 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.



## Blending Chart

FOOD	PREPARATION & USAGE	QUANTITY	FUNCTIONS	TIME
Raw vegetables	Trim excess, cut into 1 inch pieces Use: stuffing, filling, puree, soup	2 cups/ 200g	MIX/Speed 2	10-30 sec
Nuts	Remove shells. Use: cakes, toppings, pastes	1½ cups/ 200g	MIX/Speed 2	10-30 sec
Bread or biscuit crumbs	Cut into 1 inch pieces, break up cookies/crackers. Use: cheesecake crust	1 cup/100g	MIX/Speed 2	10-30 sec
Mayonnaise	Mix the egg yolk and vinegar. Add the oil. Use: dressing	1½ cups/ 125g	SNOW/Speed 1 BLEND/Speed 3	10 - 15 sec 60 sec
Whipped cream	Add sugar or vanilla if desired. Use: topping	1¼ cups/ 300ml	SNOW/Speed 1 PULSE	10 - 20 sec 1-2 times
Herbs and spices	Chopped or halved. Use: paste	1¼ cups/ 1 cup	MIX/Speed 2	20-30 sec
Smoothie	Milk, whole fresh fruits, yogurt, ice cream. Use: milkshakes, frappes	3½ cups/ Max 800ml	SMOOTHIE	60 sec
Fresh fruit	Chopped or whole berries. Use: dessert sauce	2 cups/ 250g	BLEND/Speed 3	20-30 sec
Dried fruit	Chopped dried fruit. Use: fruit mince	2 cups/ 300g	MIX/Speed 2	20 - 30 sec
Ice	Crush. Use: mixed drinks, cocktails, slurpees	Max 1 tray/ 250g	ICE CRUSH	60 sec
Carrot mixture	Sliced carrots size not more than 15mm. Use: drinks	600g + water 900g	PULSE	30 sec

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



## Troubleshooting

PROBLEM	EASY SOLUTION
Motor doesn't start or blade doesn't rotate	<ul style="list-style-type: none"><li>• Check that the blender jug and lid are securely into position.</li><li>• Check that the ON   OFF button and selected function or speed setting is illuminated.</li><li>• Check that the power plug is securely inserted into the power outlet.</li></ul>
Food is unevenly chopped	<ul style="list-style-type: none"><li>• 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.</li><li>• For best results, the food should be chopped into pieces no larger than 1 inch.</li></ul>
Food is chopped too fine or is watery	<ul style="list-style-type: none"><li>• Try blending for shorter period of time. Use the PULSE function for better control.</li></ul>
Food sticks to blade and jug	<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>
Blender overloaded	<ul style="list-style-type: none"><li>• The Breville Hemisphere™ Control features a motor protection feature. If the motor is being overloaded the motor will stop and the overload warning icon on the LCD will start to flash. Once the icon stops flashing the blender has now cooled down and you will be able to use the blender as per instructions. At this point the blender will be in standby mode and you will only need to press the function / button that you require to start blending again. However if you have turned the blender off you will need to turn it back on and only if the icon has stopped flashing will the Blender commence blending as usual.</li><li>• We recommend removing a portion of the mixture, cutting food into smaller pieces or processing smaller amounts per batch.</li></ul>





## Care & Cleaning

### Jug And Lid

In order to keep your Jug clean and avoid food drying 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.
- Add 2 cups of warm water and press the AUTO CLEAN button. If thick or sticky ingredients require extra cleaning power add a few drops of dish liquid detergent.
- 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 inner measuring cap should be washed on the top shelf only.

### Stubborn food stains and odours

Strong smelling foods such as garlic, fish and some vegetables such as carrots may leave an odour 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.

# *the Hemisphere™ Control*

Manuel d'instructions - BBL605



**Breville®**

# BREVILLE VOUS RECOMMANDE LA SÉCURITÉ AVANT TOUT

Chez Breville, la sécurité occupe une place de choix. Nous concevons et fabriquons des produits de consommation sans jamais perdre de vue la sécurité de notre précieuse clientèle. De plus, nous vous demandons d'être très vigilant lorsque vous utilisez un appareil électrique et de respecter les mesures de sécurité décrites ci-dessous.

# IMPORTANTES MESURES DE SÉCURITÉ

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

- Retirez tout matériel d'emballage et étiquettes promotionnelles avant d'utiliser le mélangeur Hemisphere<sup>MC</sup> Control de Breville pour la première fois.
- Afin d'éliminer les risques de suffocation chez les jeunes enfants, retirez et jetez l'enveloppe protectrice recouvrant la fiche de l'appareil.
- Ne placez pas le mélangeur Hemisphere<sup>MC</sup> Control de Breville sur le bord d'un comptoir ou d'une table durant le fonctionnement. Assurez-vous que la surface de travail est de niveau,

propre et exempte d'eau, de farine ou toutes autres substances. La vibration de l'appareil qui fonctionne peut le déplacer.

- Ne placez pas le mélangeur Hemisphere<sup>MC</sup> Control de Breville sur ou près d'un élément chauffant électrique ou à gaz, ou là où il pourrait toucher un four chaud.
- Assurez-vous de toujours assembler correctement votre mélangeur Hemisphere<sup>MC</sup> Control de Breville avant l'utilisation. Consultez les consignes d'assemblage et de fonctionnement contenues dans ce manuel.
- Utilisez uniquement le récipient et le couvercle du mélangeur fournis par Breville.
- Assurez-vous toujours que le couvercle est fermement positionné sur le récipient avant l'utilisation.

- Assurez-vous toujours que le mélangeur Hemisphere<sup>MC</sup> Control de Breville est éteint en enfonçant la touche MARCHE | ARRÊT (ON | OFF) du panneau de commande, puis débranchez l'appareil. Assurez-vous que le moteur et les lames sont complètement immobilisés avant de tenter de déplacer le Hemisphere<sup>MC</sup> Control de Breville, ou lorsqu'il n'est pas en opération et avant de le démonter, le nettoyer et le ranger.
- Aucune des recettes contenues dans ce manuel n'est considérée comme 'lourde charge'.
- Ne laissez pas le mélangeur Hemisphere<sup>MC</sup> Control de Breville sans surveillance lorsqu'il est en marche.
- Si la nourriture se loge autour des lames, éteignez le mélangeur Hemisphere<sup>MC</sup> Control

de Breville en enfonçant la touche MARCHE | ARRÊT (ON | OFF) du panneau de commande, puis débranchez l'appareil. Assurez-vous que le moteur et les lames sont complètement immobilisés avant de retirer le récipient de la base motorisée. Utilisez une spatule pour déloger ou remuer les aliments avant de poursuivre l'opération. N'y mettez pas les doigts, car les lames sont tranchantes.

- Gardez les mains, les doigts, les cheveux, les vêtements et les spatules ou autres ustensiles hors du récipient lorsque le mélangeur fonctionne.
- Ne mettez jamais les doigts, les mains ou les ustensiles à l'intérieur du récipient sans avoir au préalable débranché l'appareil.
- Soyez très prudent lorsque vous manipulez

le système de lames, car celles-ci sont très coupantes. Faites preuve de prudence lorsque vous videz le récipient et le nettoyez. Une mauvaise manipulation des lames peut causer des blessures.

- Ne retirez pas le récipient du socle motorisé pendant le fonctionnement de l'appareil.
- L'utilisation d'accessoires, incluant les pots en conserve, n'est pas recommandée par le fabricant et peut causer des blessures ou endommager le mélangeur.
- N'utilisez pas le mélangeur Hemisphere<sup>MC</sup> Control de Breville à d'autres fins que pour préparer de la nourriture ou des breuvages.
- Ne faites pas fonctionner le mélangeur Hemisphere<sup>MC</sup> Control de Breville sans aliments ou liquides dans le récipient.

- **ATTENTION:** Ne traitez pas de liquides chauds ou bouillants. Laissez-les refroidir avant de les verser dans le récipient.
- Ne soumettez pas le récipient à des variations de température extrêmes, comme placer un récipient froid dans l'eau chaude, et vice versa.
- Gardez l'appareil propre. Consultez les consignes d'entretien et de nettoyage contenues dans ce manuel.



#### ATTENTION

Veillez ne pas utiliser le mélangeur lorsque le message 'OVERLOAD PROTECTION' (Protection contre la surcharge) clignote sur l'écran ACL.

- Une fois que l'icône aura cessé de clignoter, le mélangeur sera assez refroidi et vous pourrez l'utiliser en suivant les instructions. À ce stade, le mélangeur sera en mode veille et il vous suffira d'appuyer sur la touche de fonction pour recommencer à mélanger. Cependant, si vous avez éteint le mélangeur, vous devrez le remettre en marche et attendre que l'icône ne clignote plus pour commencer à mélanger normalement.
- Le voyant clignotant indique 'prêt à fonctionner'. Évitez tout contact avec les lames ou les pièces en mouvement.



#### ATTENTION

Ne faites pas fonctionner le mélangeur de façon continue avec de lourdes charges pour plus de 10 secondes à la fois.

# IMPORTANTES MESURES DE SÉCURITÉ POUR TOUT APPAREIL ÉLECTRIQUE

- Déroulez entièrement le cordon avant l'utilisation.
- Pour vous protéger contre les chocs électriques, n'immergez pas le cordon d'alimentation, la fiche ou l'appareil lui-même dans l'eau ou tout autre liquide.
- Ne laissez pas le cordon d'alimentation pendre d'une table ou d'un comptoir, toucher des surfaces chaudes ou se nouer.
- Surveillez les enfants pour qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Il est recommandé de vérifier régulièrement le bon état de l'appareil. Ne l'utilisez pas si le cordon d'alimentation, la fiche ou l'appareil

sont endommagés de quelque façon. Retournez l'appareil à un Centre de service autorisé de Breville pour réparatin ou remplacement.

- Tout entretien autre que le nettoyage doit se faire dans un Centre de service autorisé Breville.
- Cet appareil est conçu pour un usage domestique seulement. Ne l'utilisez pas dans un véhicule ou un bateau en mouvement ni à l'extérieur. N'utilisez pas cet appareil à d'autres fins que celles prévues. Une mauvaise utilisation peut causer des blessures.
- Cet appareil est muni d'un cordon d'alimentation et d'une fiche reliés à la terre. Il doit être branché dans une prise murale à 3 ouvertures reliée à la terre. Les risques de chocs électriques seront ainsi réduits en cas de court-circuit.

- Si la prise murale est standard à deux ouvertures, il est de votre responsabilité et obligation de la remplacer par une prise murale à 3 ouvertures reliée à la terre.
- Vous ne devez en aucune circonstance couper ou enlever la troisième broche (mise à la terre) du cordon d'alimentation ou utiliser un adaptateur.

## INSTRUCTIONS SUR LE COURT CORDON

- Votre appareil Breville est muni d'un court cordon d'alimentation qui réduit le risque de blessures ou dommages pouvant résulter du fait de tirer, trébucher ou s'enchevêtrer dans un cordon plus long. Si une rallonge est utilisée:

(1) la puissance nominale inscrite sur le cordon ou la rallonge doit être au moins équivalente ou supérieure à la puissance nominale de l'appareil; (2) la corde ne doit pas pendre d'un comptoir ou d'une table où des enfants pourraient s'y suspendre ou trébucher accidentellement; et (3) la rallonge doit être munie d'une fiche à trois broches reliée à la terre.

## FICHE ASSIST<sup>®</sup> DE BREVILLE

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



## FAIT DE COPOLYESTER EASTMAN TRITAN<sup>MC</sup>

### Principaux avantages du copolyster Eastman Tritan<sup>MC</sup>

Votre mélangeur Hemisphere<sup>MC</sup> Control de Breville est fait de copolyester Eastman Tritan<sup>MC</sup>, un polymère robuste et sans BPA utilisé dans la fabrication d'articles de maison résistant à un usage extrême et à un nettoyage répété au lave-vaisselle.

Les produits fabriqués à partir de copolyester Eastman Tritan<sup>MC</sup> résistent aux chocs et à l'égrenage et restent clairs et durables, même après des centaines de cycles de nettoyage utilisant des détergents usuels.

### Principaux attributs

- Résiste au lave-vaisselle
- Robuste
- Sans BPA
- Résistance thermique
- Résistance aux odeurs, goûts et taches
- Clarté étincelante et brillance

### PROPOSITION 65 DE LA CALIFORNIE :

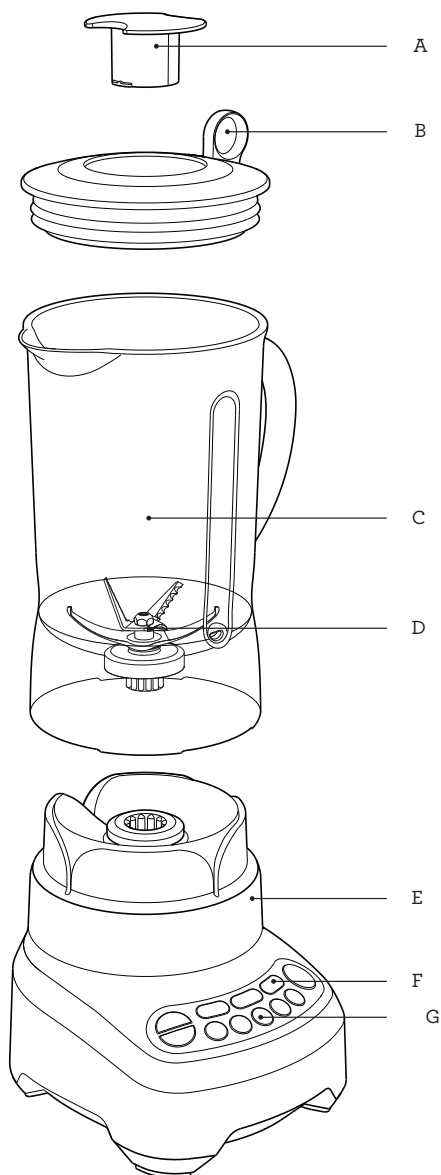
*(Applicable aux résidents de la Californie seulement).*

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

## USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS



## Composants



- A. **Couvercle avec bouchon-mesure**  
Pour l'ajout d'ingrédients durant le mélange.
- B. **Large récipient de 1,5L (48oz) en copolymère Eastman Tritan<sup>MC</sup>**  
Les deux nervures uniques acheminent continuellement les ingrédients sur les lames, pour de meilleurs résultats.
- C. **Socle en métal moulé**  
Pour un rendement professionnel de longue durée.
- D. **Touches illuminées**  
Pour une lecture facile et rapide.
- E. **5 contrôles électroniques plus PULSER**  
Pour maintenir la vitesse tours/minute et obtenir de bons résultats à tout coup.
- F. **Couvercle Assist<sup>MC</sup> de Breville**  
Avec anneau unique pour retirer facilement le couvercle et le garder scellé durant le fonctionnement.
- G. **Lames de broyage en acier inoxydable**  
Très larges lames qui contournent la base du récipient et éliminent les trappes d'aliments.
- H. **Système Bol & lames Hemisphere<sup>MC</sup>**  
Technologie révolutionnaire qui assure un mélange des aliments à 100% et des résultats optimaux.
- I. **Va au lave-vaisselle**  
Le récipient ergonomique facilite le nettoyage et va au lave-vaisselle.
- J. **Réglages 'Glace broyée' et 'Smoothie' préprogrammés**  
Modifient automatiquement la vitesse, pour des résultats optimaux, et se désactivent automatiquement.
- K. **Écran ACL**  
Compte progressif pour réglages de vitesse, et compte à rebours pour réglages préprogrammés, pour un parfait contrôle.
- L. **Lames en acier inoxydable de calibre chirurgical**  
Pour assurer que les lames restent acérées plus longtemps. Les lames centrales dentelées maximisent la performance de coupe.



## Fonctions



### SÉLECTION DE VITESSE MANUELLE

#### MARCHE | ARRÊT (ON | OFF)

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

#### Touche ANNULER (CANCEL)

Annule toute fonction.

### CONTRÔLE DE VITESSE ÉLECTRONIQUE

Il y a 5 touches de vitesse électronique allant de MIXER (MIX) à LIQUÉFIER (LIQUIFY).

MIXER (MIX) incorpore les aliments plus délicats en un mouvement de pliage et est utile pour combiner les ingrédients humides et secs.

LIQUÉFIER (LIQUIFY) est le réglage le plus rapide et est idéal pour décomposer les ingrédients lors de la préparation de cocktails ou autres mélanges raffinés.

#### PULSER

La touche à impulsion momentanée est idéale pour mélanger les aliments qui nécessitent de brefs jets de puissance. Elle permet également aux ingrédients de circuler autour du récipient.

#### Compte progressif

Le compte progressif s'effectue en secondes lorsque les ingrédients sont mélangés à l'une ou l'autre des 5 vitesses électroniques, de MIXER à LIQUÉFIER. En utilisant la minuterie de cette façon, le mélangeur

s'arrêtera après 60 secondes; vous pouvez également l'arrêter manuellement.

### PROGRAMMES PRÉRÉGLÉS

#### SMOOTHIE (60 secondes)

Ce programme a été optimisé pour combiner et aérer les ingrédients congelés et liquides. La fonction SMOOTHIE jouit d'une technique exclusive qui mélange les ingrédients plus denses à basse vitesse, puis l'augmente au fur et à mesure que le mélange épaissit. Cela se produira à plusieurs reprises durant le mélange. Ce programme permet également aux ingrédients de circuler dans le récipient, assurant une aération maximale et une texture crémeuse.

Appuyez sur la touche SMOOTHIE pour activer le programme, et appuyez à nouveau pour le désactiver.

#### GLACE BROYÉE (ICE CRUSH) (60 secondes)

Ce programme a été optimisé pour concasser la glace et est idéal pour mélanger les ingrédients nécessitant de brefs jets de puissance.

Un capteur intelligent immobilise le moteur lorsque la glace est prête.

#### Compte à rebours

Le compte à rebours s'effectue en secondes lorsque les programmes SMOOTHIE et GLACE BROYÉE sont utilisés.

## AUTO NETTOYAGE

Utilisez cette fonction pour enlever les résidus d'aliments laissés sur les parois du récipient et autour des lames. Versez 2 tasses d'eau chaude savonneuse dans le récipient et appuyez sur la touche AUTO CLEAN (AUTO NET).

Pour enlever les ingrédients plus tenaces, collants ou épais, ajoutez ½ c. à thé de savon à vaisselle, cela aidera à les dégager. Pour de meilleurs résultats, procédez à un tel nettoyage immédiatement après chaque utilisation.



### NOTE

Si vous appuyez sur une autre touche lorsqu'une vitesse est déjà activée, le mélangeur passera automatiquement au nouveau programme sans s'arrêter.

## AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

Avant d'utiliser votre mélangeur Hemisphere<sup>MC</sup> Control de Breville pour la première fois, retirez tout matériel d'emballage et étiquettes promotionnelles. Lavez le couvercle, le bouchon-mesure et le récipient à l'eau chaude savonneuse avec un chiffon humide (consultez la section "Entretien & nettoyage"). Rincez et séchez correctement. Ne mettez pas les pièces du mélangeur dans le lave-vaisselle (à l'exception du récipient).

Le récipient peut être lavé dans le lave-vaisselle. Assurez-vous d'y avoir retiré le couvercle au préalable. Essayez le socle motorisé avec un chiffon humide. Asséchez correctement.



### NOTE

Les lames sont extrêmement coupantes. Évitez d'y toucher avec les doigts ou les mains.

## ASSEMBLAGE DU MÉLANGEUR

### Étape 1

Placez le socle motorisé sur une surface plane et sèche, comme un comptoir. Assurez-vous que le moteur est éteint en appuyant sur la touche MARCHÉ | ARRÊT (ON | OFF) et que l'appareil est débranché de la prise murale.

### Étape 2

Placez le récipient en position verticale sur le socle motorisé. La poignée du récipient peut être placée à la droite ou à la gauche du socle.



### Étape 3

Ajoutez les aliments ou les liquides dans le récipient en évitant de dépasser la marque 'MAX'. Placez le couvercle sur le dessus du récipient et insérez le bouchon-mesure en le tournant en sens horaire pour bien le fixer.



### NOTE

Le mélangeur Hemisphere<sup>MC</sup> Control de Breville est muni d'un couvercle Assist<sup>MC</sup> de Breville qui permet de bien le sceller sur le récipient et ainsi éviter qu'il ne se déplace en cours de fonctionnement. L'anneau a été conçu pour faciliter le retrait du couvercle en le soulevant.

#### Étape 4

Branchez l'appareil dans une prise électrique de 110/120V.

#### Étape 5

Appuyez sur la touche MARCHE | ARRÊT (ON | OFF) sur la gauche du panneau de commande pour mettre le mélangeur en marche. La touche clignotera et l'écran ACL s'illuminera et affichera le temps '00'.



#### NOTE

- Le voyant clignotant indique 'prêt à fonctionner'. Évitez tout contact avec les pièces en mouvement durant l'opération.
- Ne remplissez pas le récipient au-delà de la marque 'MAX'. Lorsque le récipient sera plein ou près de la marque 'MAX', mettez une main sur le couvercle pour éviter qu'il ne se déplace durant l'opération.

#### Étape 6

Sélectionnez la vitesse requise (1 à 5) en appuyant sur la touche correspondante. Le mélangeur commencera à fonctionner et la touche de vitesse sélectionnée s'illuminera. La touche MARCHE | ARRÊT (ON | OFF) s'illuminera et cessera de clignoter.

La touche ANNULER (CANCEL) s'illuminera et clignotera.

Le temps progressif s'affichera sur l'écran ACL, par tranches d'une seconde jusqu'à 60 secondes.



#### NOTE

Faites fonctionner le mélangeur le temps requis seulement; évitez de trop mélanger.

#### Étape 7

Après 60 secondes, le mélangeur cessera automatiquement de fonctionner, la touche de vitesse sélectionnée et le bouton ANNULER (CANCEL) cesseront d'être illuminés. La touche MARCHE | ARRÊT (ON | OFF) s'illuminera et clignotera. Après quelques secondes, l'écran ACL retournera à '00'.



#### NOTE

- Le mélangeur Hemisphere<sup>MC</sup> Control de Breville s'arrêtera automatiquement après 60 secondes. Cela est une mesure de sécurité et prévient l'usure du moteur.
- Pour arrêter de mélanger en tout temps, pressez la touche ANNULER (CANCEL) ou la touche de vitesse sélectionnée. Vous pouvez aussi presser la touche MARCHE | ARRÊT (ON | OFF), mais cela éteindra l'appareil ainsi que tous les voyants lumineux.
- La vitesse peut être modifiée en tout temps durant le processus de mélange. Chaque fois qu'une nouvelle vitesse sera sélectionnée, son bouton s'illuminera et le bouton de la vitesse précédente s'éteindra. Le compte progressif se poursuivra sur l'écran ACL jusqu'à 120 secondes, à moins d'être interrompu.

#### Étape 8

Le mélangeur Hemisphere<sup>MC</sup> Control de Breville a deux fonctions: GLACE BROYÉE (ICE CRUSH) et SMOOTHIE. Ces deux cycles préprogrammés ajustent automatiquement le temps et la vitesse de mélange, pour un résultat optimal. Sélectionnez la fonction requise en pressant la touche de fonction équivalente. Le mélangeur se mettra en marche et la touche de fonction sélectionnée s'illuminera. La touche MARCHE | ARRÊT (ON | OFF) s'illuminera et cessera de clignoter. La touche ANNULER (CANCEL) s'illuminera et clignotera. L'écran ACL amorcera le compte à rebours par tranches d'une seconde jusqu'à ce que '00' soit affiché.

## TEMPS PROGRAMMÉ PAR FONCTION

Mélanger - 60 secondes

Smoothie - 60 secondes

Glace broyée - 60 secondes

Lorsque '00' sera affiché, le mélangeur cessera automatiquement de fonctionner et les touches de fonction et ANNULER (CANCEL) s'éteindront. La touche MARCHE | ARRÊT (ON | OFF) s'illuminera en clignotant.

Pour interrompre le mélange en tout temps, pressez la touche ANNULER (CANCEL) ou la vitesse sélectionnée. Vous pouvez aussi appuyer sur la touche MARCHE | ARRÊT (ON | OFF), mais cela éteindra l'appareil ainsi que tous les voyants lumineux.

La quantité maximale de cubes de glace à être mélangés à la fois est de 250 g ou 1 plateau standard.



### AVERTISSEMENT

Ne mettez rien d'autre que des aliments ou du liquide dans le mélangeur pendant que le moteur tourne.



### NOTE

La fonction SMOOTHIE utilise une technique unique qui mélange à basse vitesse les ingrédients plus denses, puis augmente la vitesse à mesure que le mélange épaissit. Cela peut se produire à plusieurs reprises durant le processus.

### Étape 9

Pour des ingrédients qui exigent de brefs jets de puissance, sélectionnez la fonction PULSER. La touche s'illuminera et le restera tant qu'elle sera enfoncée. Lorsque vous sélectionnerez cette fonction, l'écran ACL s'illuminera et affichera le compte progressif par tranches d'une seconde. Pressez la touche PULSER à répétition jusqu'à ce que le mélange soit terminé.



### NOTE

Utilisez le bouton PULSER lorsque les aliments traités sont trop épais ou volumineux pour circuler dans le récipient du mélangeur.

### Étape 10

Lorsque vous aurez fini d'utiliser l'appareil, assurez-vous de l'éteindre en enfonçant la touche MARCHE | ARRÊT (ON | OFF), puis débranchez-le. Assurez-vous que le moteur et les lames sont complètement immobilisées avant de tenter de déplacer le mélangeur Hemisphere<sup>MC</sup> Control de Breville, ou lorsqu'il n'est pas en marche ou avant de le démonter, le nettoyer ou le ranger.



### NOTE

- Durant le mélange, des ingrédients peuvent adhérer aux parois du récipient. Pour que les ingrédients s'acheminent vers les lames, éteignez d'abord l'appareil en enfonçant la touche MARCHE | ARRÊT (ON | OFF), puis débranchez-le. Retirez le couvercle et, à l'aide d'une spatule de plastique, raclez les parois du récipient. Remplacez le couvercle avant de reprendre l'opération.
- Si de l'humidité ou du liquide apparaît sur le dessus du socle motorisé durant le mélange, éteignez d'abord l'appareil en enfonçant la touche MARCHE | ARRÊT (ON | OFF), puis débranchez-le. Retirez le récipient et essuyez immédiatement le socle motorisé avec un chiffon sec ou du papier essuie-tout pour absorber le liquide. Vérifiez si le récipient est correctement assemblé.
- Ne mettez rien d'autre que des aliments ou du liquide dans le récipient lorsque le moteur tourne.



## Trucs & astuces

- Si le volume d'ingrédients est inférieur à la ligne 'MAX' en cours de mélange, vous pouvez retirer le bouchon-mesure et ajouter de l'huile ou du liquide pendant que le mélangeur est en marche.
- Faites fonctionner le mélangeur durant le temps requis seulement - ne pas trop mélanger les ingrédients.
- Utilisez la touche PULSER pour que les aliments trop épais ou volumineux puissent circuler adéquatement dans le récipient.
- N'excédez pas la marque 'MAX' lorsque vous ajoutez des aliments ou 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. Raclez les parois du récipient à l'aide d'une spatule en plastique et poursuivez le mélange.
- Si de l'humidité ou du liquide apparaît sur le socle motorisé durant le mélange, éteignez l'appareil et débranchez-le. Retirez le récipient et essuyez immédiatement le socle avec un chiffon sec ou un essuie-tout.
- Pour arrêter le mélange en tout temps ou durant le programme SMOOTHIE, appuyez sur la touche ANNULER (CANCEL).
- Après avoir fonctionné durant 60 secondes, le mélangeur s'éteindra automatiquement. Il s'agit là d'un dispositif de sécurité protégeant le moteur.
- Vous pouvez en tout temps sélectionner une autre vitesse ou fonction, même quand le mélangeur fonctionne. Appuyez sur la nouvelle vitesse ou fonction désirée et l'appareil s'ajustera immédiatement. Le moteur s'arrêtera automatiquement après une durée de fonctionnement totale de 120 secondes.
- La quantité maximale de glaçons pouvant être traités est de 250 g (environ un plateau à glaçons standard).



## À faire

- ✓ Utilisez la fonction MÉLANGER (BLEND) pour les boissons ou cocktails, les émulsions comme les mayonnaises, vinaigrettes, marinades ou pour les aliments nécessitant peu de mélange, comme les pâtes. Cette fonction permet aussi de réduire les soupes en purée et aérer les liquides.
- ✓ Vous pouvez combiner les fonctions MÉLANGER et GLACE BROYÉE ou PULSER (BLEND, ICE CRUSH, PULSE) pour traiter les aliments.
- ✓ Utilisez la fonction SMOOTHIE pour transformer les fruits, la crème glacée et le yogourt en smoothies, boissons crémeuses ou laits frappés.
- ✓ Utilisez la fonction GLACE BROYÉE ou PULSER (ICE CRUSH, PULSE) pour les aliments nécessitant de brefs jets de puissance.
- ✓ Utilisez la fonction GLACE BROYÉE ou PULSER (ICE CRUSH, PULSE) avec de courts jets de puissance pour traiter les glaçons ou fruits congelés.
- ✓ Coupez les aliments en cubes d'environ 2,5 cm/1 po, si nécessaire, pour obtenir un mélange homogène.
- ✓ Ne mettez pas plus de 2 tasses d'ingrédients chauds dans le récipient avant de commencer à mélanger. Une fois le processus enclenché et les lames en mouvement, vous pourrez ajouter progressivement 1½ tasse d'ingrédients par l'ouverture du couvercle, si désiré.
- ✓ Les mélanges épais se transforment plus facilement en purée si le récipient est rempli au quart ou à la moitié.

- ✓ Lorsque vous mélangez divers ingrédients, mettez les ingrédients liquides avant les ingrédients solides, sauf si autrement stipulé dans la recette. Lors du mélange d'ingrédients épais ou secs, il peut s'avérer utile d'arrêter le mélangeur Hemisphere<sup>MC</sup> Control de Breville et de racler les parois du récipient avec une spatule en plastique ou en caoutchouc, une ou deux fois durant le mélange.



## À ne pas faire

- ✗ N'utilisez pas d'ustensiles en métal qui pourraient endommager les lames ou le récipient du mélangeur.
- ✗ Ne mélangez pas d'ingrédients épais plus de 10 secondes à la fois. Pour un mélange normal, comme la mayonnaise, les vinaigrettes, etc., n'excédez pas 60 secondes à la fois. Si vous devez mélanger plus longtemps, éteignez le mélangeur Hemisphere<sup>MC</sup> Control de Breville et remuez les ingrédients avant de poursuivre.
- ✗ Ne faites pas fonctionner le mélangeur Hemisphere<sup>MC</sup> Control de Breville sans le couvercle en place. Pour ajouter des ingrédients en cours de mélange, retirez le bouchon-mesure et insérez les ingrédients par l'ouverture du couvercle.
- ✗ Ne mettez aucun objet autre que les aliments ou les liquides dans le mélangeur Hemisphere<sup>MC</sup> Control de Breville lorsque le moteur est en marche.
- ✗ N'utilisez pas le récipient du mélangeur pour ranger des aliments.
- ✗ N'utilisez pas le mélangeur pour pétrir la pâte ou faire de la purée de pommes de terre.
- ✗ Ne retirez pas le récipient lorsque le mélangeur Hemisphere<sup>MC</sup> Control de Breville est en marche. Assurez-vous de l'avoir éteint en appuyant sur la touche MARCHE | ARRÊT (ON | OFF), puis débranchez-le de la prise murale.
- ✗ Pour éviter que le moteur cale, ne sursurchargez pas le mélangeur Hemisphere<sup>MC</sup> Control de Breville; traitez uniquement la quantité d'ingrédients spécifiée. Dans le cas contraire, éteignez l'appareil en appuyant sur la touche MARCHE | ARRÊT (ON | OFF) et débranchez-le. Retirez une portion d'aliments du récipient et poursuivez le mélange.
- ✗ Ne mélangez pas d'ingrédients très chauds ou bouillants dans le mélangeur Hemisphere<sup>MC</sup> Control de Breville; laissez-les tiédir avant de les mettre dans le récipient.
- ✗ Ne placez pas le mélangeur Hemisphere<sup>MC</sup> Control de Breville sur le bord d'un comptoir ou d'une table lorsqu'il est en marche. Assurez-vous que la surface de travail est de niveau, propre et sans eau, farine ou autre substance. La vibration causée par le fonctionnement du moteur peut faire bouger l'appareil.





## Tableau de mélange

ALIMENTS	PRÉPARATION & USAGE	QUANTITÉ	FONCTIONS	TEMPS
Légumes crus	Parer, couper en cubes de 2cm/1po Usage: farce, garniture, purée, soupe	2 tasses/ 200g	MIXER/vitesse 2	10-30 sec
Noix	Retirer l'écale. Usage: gâteaux, garnitures, pâtes	1½ tasse/ 200g	MIXER/vitesse 2	10-30 sec
Chapelure de pain ou de biscuit	Couper en cubes de 2cm/1po, briser les biscuits/craquelins. Usage: croûte de fromage à la crème	1 tasse/ 100g	MIXER/vitesse 2	10-30 sec
Mayonnaise	Mélanger les jaunes d'oeufs et le vinaigre. Ajouter l'huile Usage: vinaigrette	½ tasse/ 125g	NEIGE/vitesse 1 MÉLANGER/vitesse 3	10 - 15 sec 60 sec
Crème fouettée	Ajouter le sucre et la vanille, si désiré. Usage: garniture	1¼ tasse/ 300ml	NEIGE/vitesse 1 PULSER	10 - 20 secs 1-2 fois
Herbes/épices	Hachées ou coupées en deux. Usage: pâte	1¼ tasse/ 1 tasse	MIXER/vitesse 2	20-30 sec
Smoothie	Lait, fruits frais entiers, yogourt, crème glacée Usage: lait fappé	Max 3½ tasses/ 800ml	SMOOTHIE	60 sec
Fruits frais	Hachés ou entiers Usage: sauce à dessert	2 tasses/ 250g	MÉLANGER/vitesse 3	20-30 sec
Fruits séchés	Fruits séchés Usage: fruits hachés	2 tasses/ 300g	MIXER/vitesse 2	20 - 30 sec
Glace	Concasser. Usage: breuvages, cocktails, slush	Max 1 plateau/ 250g	GLACE BROYÉE	60 sec
Mélange de carottes	Tranches de 15 mmn maximum Usage: boissons	600 g + eau 900 g	PULSER	30 sec

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



## Guide de dépannage

PROBLÈME	SOLUTION FACILE
Le moteur ne démarre pas ou les lames ne tournent pas	<ul style="list-style-type: none"><li>• Vérifiez si le récipient et le couvercle sont bien en place.</li><li>• Vérifiez si la touche MARCHE   ARRÊT (ON   OFF) et la touche de fonction/vitesse sélectionnée sont illuminées.</li><li>• Vérifiez si la fiche d'alimentation est bien insérée dans la prise électrique.</li></ul>
Les aliments ne sont pas hachés uniformément	<ul style="list-style-type: none"><li>• Il y a peut-être trop d'aliments traités en même temps ou les morceaux sont trop gros. Coupez les aliments en plus petits morceaux de même grosseur et mélangez par plus petites portions.</li><li>• Pour de meilleurs résultats, les aliments doivent être hachés en morceaux n'excédant pas 2,5 cm/1 po.</li></ul>
Les aliments sont hachés trop fin ou presque liquides	<ul style="list-style-type: none"><li>• Mélangez pour une période plus courte. Utilisez la fonction PULSER pour plus de contrôle.</li></ul>
Les aliments collent à la lame et au récipient	<ul style="list-style-type: none"><li>• Le mélange est peut-être trop épais. Ajoutez un peu de liquide et/ou utilisez une vitesse plus basse.</li></ul>
Le mélangeur est surchargé	<ul style="list-style-type: none"><li>• Le mélangeur Hemisphere<sup>MC</sup> Control de Breville est muni d'un dispositif de protection du moteur. Si le moteur est surchargé, il s'arrêtera et l'icône de message de surcharge (Overload protection) clignotera sur l'écran ACL. Une fois que l'icône aura cessé de clignoter, le mélangeur sera refroidi et vous pourrez l'utiliser à nouveau, selon les instructions. Le mélangeur sera alors en mode veille et vous n'aurez qu'à enfoncer la touche de fonction désirée pour reprendre le mélange. Cependant, si vous avez éteint l'appareil, vous devrez le faire redémarrer et reprendre le mélange. Le mélangeur recommencera à fonctionner que lorsque l'icône aura cessé de clignoter.</li><li>• Nous recommandons de retirer une portion des aliments, de les couper en plus petits morceaux ou de procéder par plus petites portions.</li></ul>



## Entretien & nettoyage

### Récipient et couvercle

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

- Rincez le récipient et le couvercle pour enlever les restes ingrédients.
- Ajoutez 2 tasses d'eau tiède, puis appuyez sur la touche AUTO CLEAN (AUTO NET). Si les ingrédients épais ou collants nécessitent un nettoyage supplémentaire, ajoutez quelques gouttes de détergent à vaisselle liquide.
- Rincez le récipient et le couvercle ou lavez-les séparément à l'eau chaude savonneuse avec un chiffon souple ou un goupillon.
- Il est plus facile 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. Essayez les particules d'aliments laissées sur le cordon d'alimentation.

### Produits de nettoyage

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

### Lave-vaisselle

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

### Taches tenaces et odeurs

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

### Rangement

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

## Breville Consumer Support

### 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)

**Web:** [www.brevilleusasupport.com](http://www.brevilleusasupport.com)

### Canada

**Mail:** Breville Canada  
3595 boulevard Côte-Vertu,  
Saint-Laurent, Québec  
H4R 1R2

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

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

**Web:** [www.breville.ca/support](http://www.breville.ca/support)

**Breville®**  
Thought for food

Breville is a registered trademark of Breville Pty. Ltd. A.B.N. 98 000 092 928.  
Copyright Breville Pty. Ltd. 2016.

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