the Hemisphere™ Twist

Instruction Book - BBL405

Breville

Contents

2 Breville Recommends Safety First
6 Components
8 Functions
10 Tips
10 Do's and Don'ts
11 Blending Chart
12 Troubleshooting
13 Care & Cleaning
14 Recipes
19 French

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 FOR ALL ELECTRICAL APPLIANCES

READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USE AND SAVE FOR FUTURE REFENCE

- 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.
- Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
- Children shall not play with the appliance.
- 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).
- Do not attach an external switching device (such as a timer) or connect the blender to a circuit that can be regularly switched on and off.
- It is recommended to regularly inspect the appliance and power cord. Do not use the appliance if there is damage to the power cord or plug, or after the appliance malfunctions or has been damaged in any way. Immediately stop use and call Breville Consumer Support.

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.

- Flashing light indicates ready to operate. Avoid any contact with blades or moveable 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 cool down to a warm state or 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.
- Always disconnect the appliance from the supply if it is left unattended and before assembling, disassembling or cleaning.

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.

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.

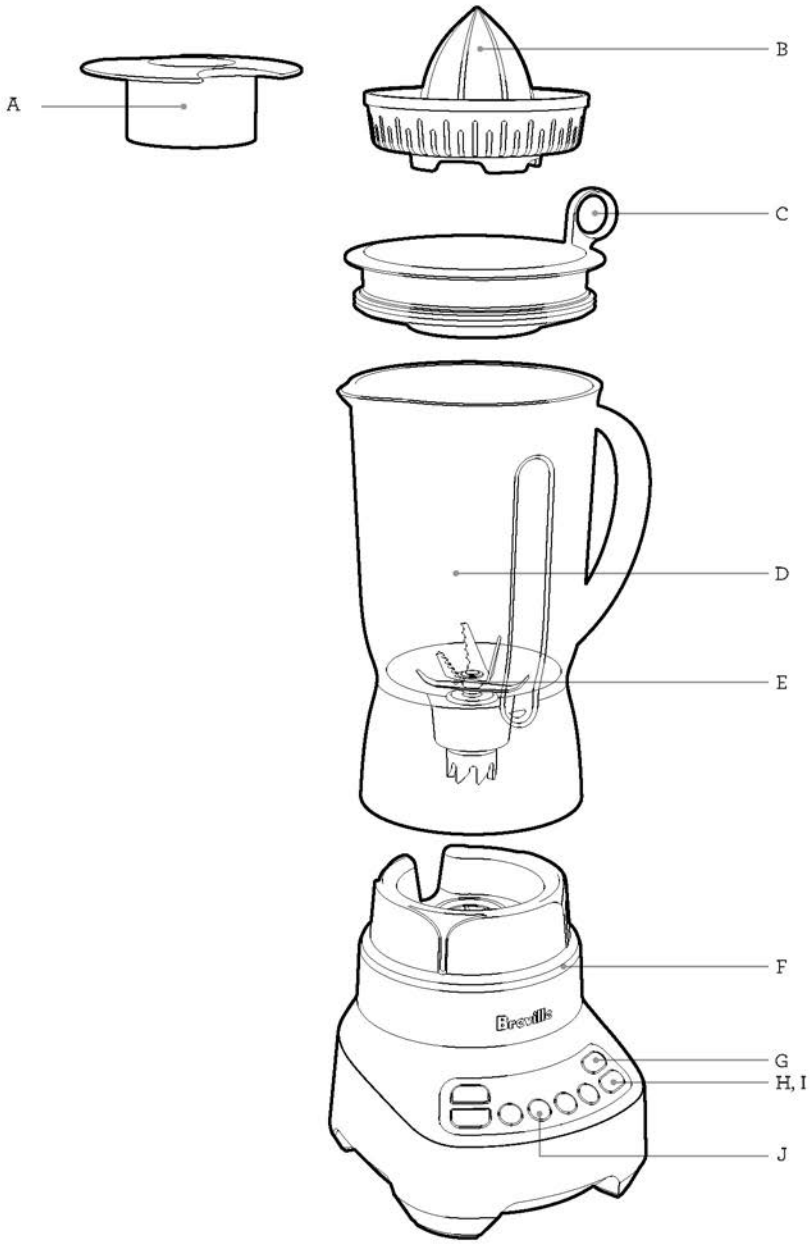
SAVE THESE INSTRUCTIONS

SPECIFICATION

Power Consumption	120V~ 60Hz 450W
Outside Dimensions	430mm (H) with citrus lid 165mm (W) 195mm (D)
Net Weight	Approx. 2.5kg

These specifications may change without notice.

Components



A. Inner measuring cap
Remove to add ingredients while blending.

B. Citrus cone
Add a twist of citrus to your blended cocktails and drinks.

C. Breville Assist™ lid
Ring pull lid for easy removal.

D. 50 oz BPA-free Eastman Tritan™ jug
Impact resistant, shatter proof, and dishwasher safe.

E. MiniHemisphere™ 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 outer blades create the Hemisphere motion.

F. Overload protection
Resettable thermal fuse for motor protection.

G. Pulse
Momentary burst of high power.

H. Smoothie program
One minute program optimizes the blender's capabilities to create great smoothies and drinks.

I. Auto clean
The SMOOTHIE button cycle doubles as an auto clean function. Rinse and allow to dry immediately after washing (do not soak).

J. 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.

BPA FREE MATERIALS

In the manufacturing of this product, Breville has used BPA Free Materials in all parts that come into contact with food. A sample of this product has also been tested with boiling water to ensure that it transfers no BPA during use (tested to a resolution of one part per million).

Functions

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

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

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.

AUTO CLEAN (60 seconds)

Use to remove most of the ingredients off the blender walls and blades. Add 2 cups (500ml) 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.

Soaking can damage the surface of the jug, especially if citrus has been blended. After washing in detergent, rinse with plain water and allow to dry immediately.

NOTE

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

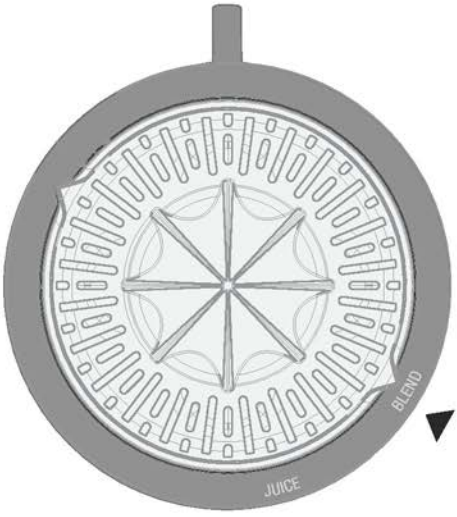
LID OPTIONS

CITRUS LID

Citrus can be squeezed directly into the jug when it is turned to the JUICE (open) position.

Turn to the BLEND (closed) position during blending for large quantities to avoid blended liquids from splashing back out the citrus lid.

Also avoid drips and spills by using the BLEND position when removing the lid and taking to the sink.



FLAT LID

The blender comes with a flat lid which can be used instead of the citrus lid.

To remove the citrus lid, turn clockwise to JUICE (open) and lift out. Insert the flat lid, and turn anti-clockwise to lock.

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.
- Caution should be taken if blending large volumes or thin liquids, as splashing may occur through the centre cap area.
- 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 then 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 120 seconds (or 60 seconds for the smoothie program), 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 maximum amount of ice cubes that the blender can process is 8-10 cubes from a standard ice tray.

Do

- ✓ 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 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 in short bursts.
- ✓ Thicker mixtures puree more efficiently if the jug is ¼ to ½ full.

Don't

- ✗ 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.
- ✗ 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 could cause the lid to dislodge.
- ✗ If blending warm ingredients, place a tea towel over the lid and hold down firmly.

Blending Charts

FOOD	PREPARATION & USAGE	QUANTITY	FUNCTIONS	TIME
Raw vegetables	Peel and cut into 1.5–2cm cubes	7oz (200g)	CHOP | Speed 2	10–30 secs
Nuts	Remove shells	7oz (200g)	CHOP | Speed 2	10–20 secs
Breadcrumbs	Cut into 2cm pieces	3.5oz (100g)	PULSE	40–50 secs
Biscuits	Halved	4oz (125g)	PULSE	50–60 secs
Whipped cream	Add sugar or vanilla if desired	10oz (300ml)	MIX | Speed 1 and PULSE	30–40 secs
Smoothie	Milk, chopped fresh fruits, yogurt, ice cream	Max 27oz (800ml)	SMOOTHIE	60 secs
Fresh Fruit Sauce	Whole berries, chopped soft fruit like peaches	8oz (250g)	BLEND | Speed 3	10–30 secs
Herbs	Leaves only	1 cup	CHOP | Speed 2	10–15 secs
Blended Soups	Cool to room temperature	27oz (800ml)	BLEND | Speed 3	30–50 secs
Dressing	Oil, vinegar or lemon juice, seasonings	8oz (250ml)	BLEND | Speed 3	15–20 secs
Ice		Max 8 – 10 ice cubes	PULSE	60 secs

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

Troubleshooting

PROBLEM	EASY SOLUTION
Motor doesn't start or blade doesn't rotate	• Verify that the power plug is properly inserted into the power outlet. • Verify the ON | OFF button and selected function button is illuminated. • If all lights are flashing in unison, refer to the 'blender overload' solutions below.
Food is unevenly chopped	• This can happen when too much food is being blended at one time. Try a smaller amount, and work in batches if necessary. • The ingredients may be too large. Try cutting into smaller pieces. For best results, ingredients should be in pieces no larger than 2cm.
Food is chopped too fine or is watery	• Try blending for shorter period of time. Use the PULSE function for better control.
Food sticks to blade and jug	• The mixture may be too thick. Try adding more liquid and/or using a slower speed for blending.
Blender overloaded (all lights flashing)	• This blender has overload protection to prevent damage to the motor. Unplug and allow the blender to cool down for 15 minutes. Once cooled, you will be able to use the blender as usual again. • We recommend blending in smaller batches, or cutting ingredients into smaller batches.

Care & Cleaning

JUG AND LID

To 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 500ml of warm water and press the AUTO CLEAN button. If thick or sticky ingredients require extra cleaning power add a few drops of dish liquid detergent.
- Rinse the jug and lid again and/or wash separately in warm soapy water with a soft cloth or bottle brush.
- Take care to rinse all detergent off the jug after cleaning.
- It is most effective to clean the jug immediately after use.

CITRUS

Exposure to citrus oil may affect the clarity and longevity of the blending jug. After washing in detergent, rinse with plain water thoroughly, and allow to dry immediately. Do not soak.

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.

The citrus cone may be occasionally washed in the dishwasher (top shelf only) however washing in the dishwasher is not recommended on a regular basis as prolonged exposure to harsh detergents and high heat may shorten the life of the plastic.

STUBBORN FOOD STAINS AND ODORS

Strong smelling foods such as garlic and fish, and some vegetables such as carrots, may leave an odor or stain. To remove, clean the jug and lid using the AUTO CLEAN instructions. Add 2 tablespoons bicarbonate of soda and ½ cup (125ml) vinegar into jug and let the mixture froth for 1 minute. Scrub the jug and lid with the mixture using a soft dishwashing brush. Add 2 cups warm water and allow to stand for 5 minutes. Attach jug to blender base. Secure lid and then press the AUTO CLEAN button. Thoroughly rinse the jug, and allow to air dry. Store jug and lid with the lid off to allow air to circulate.

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

Breakfast Smoothie

Serves 2

1 cup (250ml) chilled orange juice
250g fresh strawberries, hulled
½ teaspoon grated orange zest
1-2 tablespoons rolled oats
2 scoops frozen fruit based yogurt

1. Place ingredients into blender jug and secure lid. Process on SMOOTHIE until program finishes.

Mango, Coconut & Lime Smoothie

Serves 4

13.5oz (400ml) chilled reduced fat coconut milk
½ cup (130g) vanilla yogurt
1 large (350-400g) fresh mango, peeled, stone removed, chopped
1 teaspoon finely grated lime zest
5 ice cubes
½ lime

1. Add coconut milk, yogurt, mango, lime zest and ice to blender jug. Using citrus lid squeeze lime.
2. Secure lid. Process on SMOOTHIE until program finishes.

Sugar Syrup

Makes approx 1½ cups (375ml)

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

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

Classic Margarita

Serves 2

2 oz (60ml) tequila
2 oz (60ml) Cointreau
¼ cup (60ml) sugar syrup
12 ice cubes
3 limes, halved

1. Place tequila, Cointreau, sugar syrup and ice cubes into blender jug.
2. Using the citrus lid squeeze limes directly into blender jug. Secure lid.
3. Process on LIQUIFY (Speed 4) until well combined and ice is crushed. Use PULSE in short bursts if needed.
4. Serve in salt rimmed glasses.

Hummus

Makes approximately 1 cup

14oz (400g) can chickpeas, rinsed, drained
2 cloves garlic, halved
2½ tablespoons tahini
1½ tablespoon warm water
1 teaspoon ground cumin
Salt and freshly ground black pepper, to taste
Extra virgin olive oil, to garnish
Sweet paprika, to garnish
Fresh pita bread, to serve
1 lemon, sliced in half

1. Place chickpeas, garlic, tahini, water and cumin into blender jug.
2. Squeeze lemon directly into blender jug, using citrus cone lid. Secure lid.
3. Process on BLEND (Speed 3) until mixture is smooth. Scrape down sides of blender if necessary. Season to taste.
4. Transfer to a bowl. Drizzle with olive oil and sprinkle with paprika. Serve with pita bread.

TIPS

If dip is a little too thick when blending, add a little extra water.

Spiced Carrot & Feta Dip

⚖ Makes approximately 1 cup

500g carrots, peeled, cut into ½ in (1.5cm) slices
2½ tablespoons extra-virgin olive oil, plus extra to garnish
Salt and pepper, to taste
½ cup (130g) natural Greek style yogurt
3 teaspoons apple cider vinegar
1 clove garlic, halved
1½ tablespoons chopped fresh cilantro leaves, plus extra to garnish
1¼ teaspoons ground cumin
½ teaspoon ground ginger
Good pinch ground chilli or cayenne pepper
Salt and freshly ground black pepper, to taste
2oz (60g) feta cheese, crumbled
Crisp pita bread, to serve

1. Preheat oven to 335°F/170°C no fan (300°F/150°C fan-forced). Line a baking tray with non-stick baking paper.
2. Place carrots on prepared tray. Drizzle with oil, and toss to coat. Season to taste with salt and pepper. Bake for 50 minutes, turning halfway, or until tender. Set aside for 10 minutes to cool. Transfer to blender jug.
3. Add remaining olive oil, yogurt, vinegar, garlic, cilantro, cumin and ginger to blender jug and secure lid.
4. Process on BLEND (Speed 3) until mixture is almost smooth. Scrape down sides of blender if necessary. Season to taste.
5. Transfer to a bowl. Cover with plastic food wrap and place in the fridge for at least 1 hour, to chill.
6. Just before serving, stir through half the feta until well combined. Sprinkle with remaining feta, drizzle with olive oil and garnish with extra cilantro. Serve with crisp pita bread.

Mayonnaise

⚖ Makes approximately 1 cup

½ lemon
2 egg yolks
1 teaspoon Dijon mustard
1 teaspoon salt
1 cup (250ml) grapeseed or light olive oil

1. Place yolks, mustard and salt into blender jug.
2. Squeeze lemon directly into blender jug, using the citrus cone lid. Secure lid.
3. Process on MIX (Speed 1) for 30 seconds or until combined.
4. With blender running on MIX (Speed 1), slowly pour oil through the inner measuring lid until mixture thickens, this should take about 1 minute.
5. Transfer to an airtight container and store in the fridge for up to 1 week.

Variation

To make Caesar dressing:

- Omit the salt.
- Add 1 tablespoon Worcestershire sauce, 3-4 anchovy fillets and 2 cloves of garlic in with the egg yolk and mustard mixture.
- Continue as per the recipe. Season to taste with salt and pepper.

To make Roasted Garlic Aioli:

- Slice the top off 1 whole garlic bulb and wrap in foil. Bake in the oven for 390°F/200°C for 20 minutes or until garlic is softened and fragrant.
- While the garlic is cooling, make the mayonnaise recipe, omitting mustard.
- Squeeze garlic from the bulb and stir through mayonnaise using MIX (Speed 1).

Pesto Sauce

Makes approximately 1 cup

2 cups firmly packed basil leaves (approx 1 large bunch basil)
2 cloves garlic, halved
2 teaspoons lemon juice
⅓ cup (40g) pine nuts, toasted
2oz (60g) grated parmesan cheese
½ cup (125ml) olive oil
Salt and freshly ground black pepper, to taste

1. Place all ingredients, in the order listed, into blender jug and secure lid.
2. Process on CHOP (Speed 2) until ingredients are very finely chopped and almost smooth. Scrape down sides of blender if necessary. Season to taste.
3. Transfer to an airtight container and chill until ready to use.

TIPS

Pour a little extra oil over the top and store in an airtight container in the refrigerator for up to 3 days. The oil will prevent excess browning.

Leek and Potato Soup

Serves 4

2 tablespoons butter
1 tablespoon olive oil
2 leeks, white and light green parts only, thinly sliced
1⅔ lb (750g) potatoes, roughly chopped
32oz (1 liter) chicken stock
Salt and ground white pepper, to taste
Chopped fresh chives, to serve

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 the boil then reduce heat and cook, covered, for about 20 minutes or until potatoes are soft. Remove from heat and allow soup to cool down to a warm state or to room temperature.
2. Blend soup in batches with lid on jug on MIX (Speed 1) until just blended.
3. Return pureed soup to saucepan. Season to taste and heat on medium, stirring occasionally, until hot.
4. Serve soup topped with chives.

TIPS

Add a little extra stock or water if soup becomes too thick when cooking or blending.

Thai Sweet Potato Soup

Serves 4

2½ tablespoons oil
1 large brown onion, chopped
2 cloves garlic, chopped
2 tablespoons Thai red curry paste
2¼ lb (1kg) peeled, chopped sweet potato
32oz (1 liter) chicken stock
9oz (270ml) can light coconut cream
Salt and freshly ground black pepper, to taste
Chopped fresh cilantro, to serve

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 the boil. Lower heat and simmer covered for 25 minutes or until sweet potato is soft. Remove from heat and allow soup to cool down to a warm state or to room temperature.
3. Blend soup in 2 cup batches with lid on jug on BLEND (Speed 3) until just blended.
4. Return pureed soup to saucepan with coconut milk. Season to taste and heat on medium, stirring occasionally, until hot. Serve soup topped with cilantro.

TIPS

Add a little extra stock or water if soup becomes too thick when cooking or blending.

Raspberry Cheesecake

Serves 8

8oz (250g) graham crackers
4oz (125g) unsalted butter, melted
7oz (200ml) sour cream, at room temperature
⅔ cup (150g) caster sugar
1 teaspoon vanilla extract
3 eggs
2 x 8oz (250g) packages cream cheese, at room temperature, cut into cubes
1 cup (125g) fresh or frozen raspberries

1. Preheat oven to 320°F/160°C no fan. Line the bottom of an 8in (20 cm) springform pan with parchment paper.
2. Place half the graham crackers into blender jug and secure lid. PULSE in short bursts until graham crackers are finely crushed, and transfer to a bowl. Repeat with remaining biscuits.
3. Add melted butter and mix well. Press the crumb mixture firmly over the base and sides of parchment-lined springform pan. Refrigerate 10 minutes.
4. Add sour cream, sugar and eggs to the blender jug and secure lid. Process on LIQUIFY (Speed 4) for 30 seconds or until just combined.
5. Add half the cream cheese and secure lid. Process on LIQUIFY (Speed 4) for 30 seconds or until combined.
6. Add remaining cream cheese, and secure lid. Process on LIQUIFY (Speed 4) for 30 seconds or until mixture is smooth, being careful not to over-process.
7. Pour cream cheese mixture into base, and sprinkle with raspberries. Place the pan on a baking tray and bake for 50 – 60 minutes. The center should still be slightly wobbly as the cheesecake will set further once refrigerated.
8. Turn oven off. Leave 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.

the Hemisphere™ Twist

Manuel d'instructions - BBL405

Breville

Tables des matières

19 Breville vous recommande la sécurité avant tout
23 Composants
25 Fonctions
27 Trucs
28 À faire - À ne pas faire
29 Tableau de mélange
30 Guide de dépannage
31 Entretien & nettoyage
32 Recettes

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 suivantes:

IMPORTANTES MESURES DE SÉCURITÉ POUR TOUT APPAREIL ÉLECTRIQUE

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

- Retirez et disposez de tout matériel d'emballage et étiquettes promotionnelles avant la première utilisation.
- Pour éviter tout risque de suffocation chez les jeunes enfants, retirez et jetez en lieu sûr le capuchon protecteur recouvrant la fiche d'alimentation.
- Cet appareil est réservé à un usage domestique seulement. Ne l'utilisez pas dans un véhicule ou un bateau en mouvement, ni à l'extérieur ou à d'autres fins que celles prévues. Une mauvaise utilisation peut entrainer des blessures.
- Une surveillance étroite est nécessaire lorsqu'un appareil est utilisé par ou près des enfants.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.

- N'utilisez pas l'appareil sur le bord d'un comptoir ou d'une table. Assurez-vous que la surface de travail est plane, propre et exempte d'eau ou autres substances. 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 élément à gaz ou électrique ou à un endroit où il pourrait toucher un four ou une surface chaude.
- Ne laissez pas le cordon pendre d'une table ou d'un comptoir ou se nouer.
- Pour éviter tout risque d'électrocution, n'immergez pas le cordon, la fiche ou le socle motorisé dans l'eau (ou tout autre liquide).
- Ne connectez aucun dispositif de commande externe (comme une minuterie) au mélangeur et ne le branchez pas à un circuit susceptible de démarrer ou s'éteindre régulièrement.
- Il est recommandé de vérifier régulièrement l'appareil et le cordon d'alimentation. N'utilisez pas l'appareil si le cordon ou la fiche sont endommagés, s'il fonctionne mal ou a été endommagé de quelque façon. Cessez immédiatement l'usage et contactez le Service aux consommateurs de Brevillle.

MESURES DE SÉCURITÉ POUR VOTRE MÉLANGEUR

- Lavez le récipient à l'eau chaude savonneuse avant la première utilisation.
- Utilisez uniquement le récipient et le couvercle fournis avec ce mélangeur. L'usage d'accessoires non fabriqués ou spécifiquement recommandés par Breville peur causer un risque d'incendie, d'électrocution ou de blessure.
- Assurez-vous toujours que le mélangeur est correctement assemblé avant de l'utiliser. Le couvercle doit être fermement fixé au récipient avant la mise en fonction pour éviter que le contenu ne s'échappe, soit projeté ou déborde du récipient.
- Si le moteur est mis à rude épreuve sous une lourde charge, ne faites pas fonctionner l'appareil plus de 10 secondes. Laissez-le reposer pendant une minute entre chaque usage. Notez qu'aucune des recettes de ce livret n'est considérée comme une lourde charge.

- Ne laissez pas le mélangeur sans surveillance lorsqu'il est en marche.
- Gardez les mains, les doigts, les cheveux et les vêtements loin du mélangeur pendant l'usage. Éteignez-le et débranchez-le avant de retirer les aliments.
- Le voyant clignotant indique que l'appareil est prêt à être utilisé. Évitez tout contact avec les lames ou les pièces en mouvement.
- Soyez prudent lorsque vous manipulez le récipient, car les lames sont tranchantes. Usez de prudence lorsque vous videz le récipient ou lors du nettoyage. Une mauvaise manipulation peut causer des blessures.
- Ne retirez pas le récipient du socle motorisé durant le fonctionnement de l'appareil.
- Le mélangeur est destiné à la préparation d'aliments et de 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 tentez jamais de faire fonctionner le mélangeur si les lames sont endommagées ou des ustensiles ou autres objets se trouvent dans le récipient.
- Afin d'éviter de vous blesser ou d'endommager le mélangeur, gardez les mains et les ustensiles hors du récipient durant le mélange.
- Ne mélangez jamais de liquides bouillants. Laissez les ingrédients et les liquides tiédir à la température de la pièce avant de les mettre dans le récipient et les mélanger.
- Ne soumettez pas le récipient à des conditions extrêmes de chaud ou de froid, comme l'immerger dans l'eau chaude lorsqu'il est froid ou vice versa.
- Éteignez toujours le mélangeur et débranchez-le de la prise murale avant de le déplacer, le nettoyer ou le ranger.
- Débranchez toujours l'appareil s'il est laissé sans surveillance ou avant de l'assembler, le démonter ou le nettoyer.

FICHE ASSIST[MC] DE BREVILLE

Votre appareil Breville est muni d'une fiche exclusive Assist[MC] conçue avec un anneau qui laisse passer un doigt et facilite le débranchement de la prise murale.

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 résulter du fait de tirer, trébucher ou s'enchevêtrer dans un cordon plus long. Si une rallonge est utilisée (1) la puissance nominale indiquée sur la 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; (3) la rallonge doit être munie d'une fiche à 3 tiges reliée à la terre.

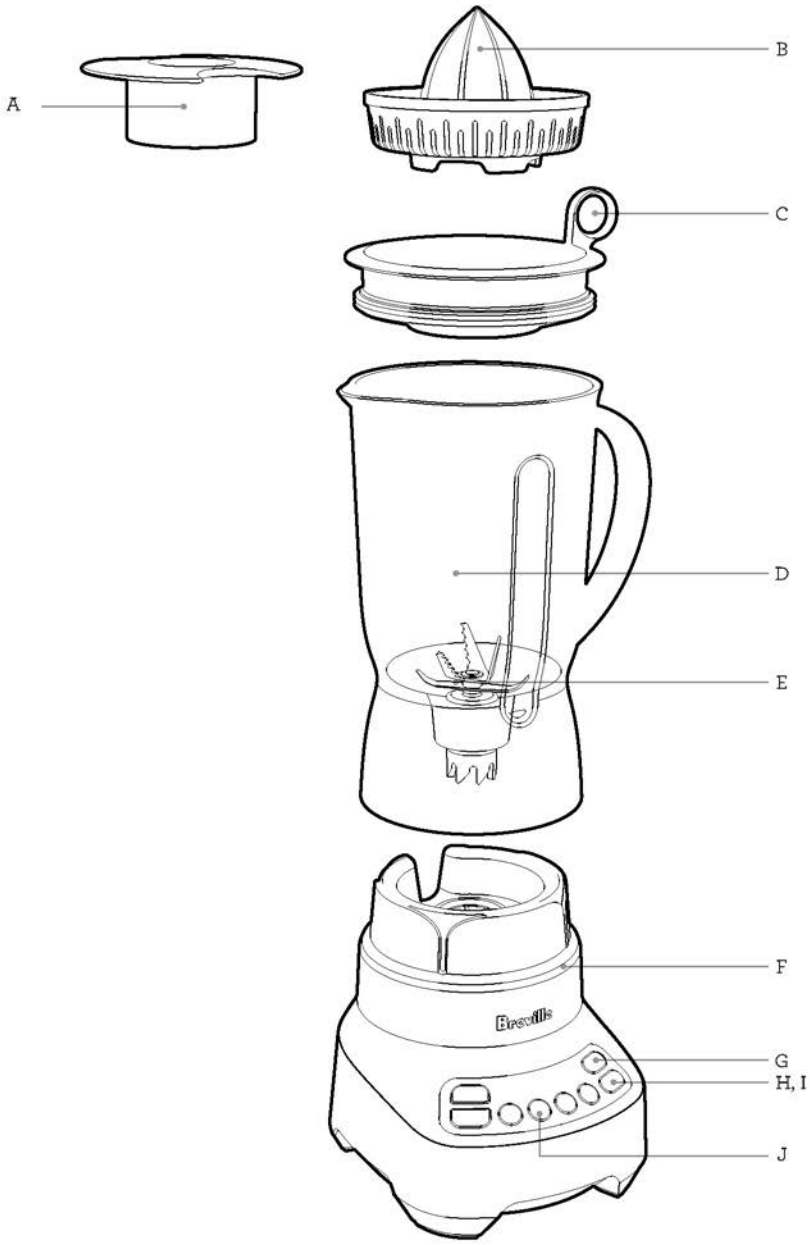
SAUVEGARDEZ CES INSTRUCTIONS

SPÉCIFICATIONS

Consommation d'energie	120V~ 60Hz 450W
Dimensions extérieures	430 mm (H) avec couvercle pour agrumes 165 mm (L) 195 mm (P)
Poids net	Approx. 2,5 kg

Ces spécifications peuvent changer sans avis.

Composants



A. Bouchon-mesure
Se retire pour l'ajout d'ingrédients durant le mélange.

B. Cône pour agrumes
Ajoutez une touche d'agrumes à votre cocktail ou votre breuvage.

C. Couvercle Assist[MC] de Breville
Avec anneau pour retrait facile.

D. Récipient en Eastman Tritan[MC] sans BPA
Résiste aux chocs, aux craquelures et au lave-vaisselle.

E. Système de bol et lames MiniHemisphere[MC]
Muni de lames profilées au bol pour éliminer les trappes d'aliments. Les lames centrales sont dentelées pour une performance accrue, et les lames externes créent le mouvement Hemisphere.

F. Protection contre la surcharge
Fusible autoréarmable pour protéger le moteur.

G. Impulsion
Jet momentané de forte puissance.

H. Programme Smoothie
Programme d'une minute optimisant les capacités du mélangeur pour créer d'excellents smoothies ou breuvages.

I. Autonettoyage
La touche SMOOTHIE a également une fonction d'autonettoyage. Rincez et laissez sécher le récipient immédiatement après le lavage (ne pas laisser tremper).

J. 4 vitesses électroniques
Maximise le contrôle, selon les ingrédients, de mixer à basse vitesse à liquéfier à vitesse élevée.

COPOLYESTER EASTMAN TRITAN[MC]

Le récipient de ce mélangeur est fait de copolyester Eastman Tritan[MC], un polymère durable et sans BPA utilisé dans la fabrication de produits ménagers. Il résiste à un usage extrême et à de multiples cycles au lave-vaisselle. Les produits faits de Tritan[MC] résistent aux chocs et aux craquelures et gardent leur durabilité et leur limpidité, même après des centaines de cycles au lave-vaisselle.

MATÉRIAUX SANS BPA

Lors de la fabrication de ce produit, Breville a utilisé des matériaux sans BPA pour toutes les pièces qui entrent en contact avec les aliments. Un échantillon de ce produit a également été testé avec de l'eau bouillante pour s'assurer qu'il ne transfère pas de BPA durant l'utilisation (testé à une résolution d'une partie par million).

Fonctions

GUIDE DE DÉMARRAGE

MARCHE | ARRÊT (On | Off)

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

Touche ANNULER (Cancel)

Annule toutes les fonctions.

FONCTIONS MANUELLES

Régulateur de vitesse électronique

Il y a 4 touches de vitesse électronique, de MIXER (Mix) à LIQUÉFIER (Liquify).

MIXER combine les aliments plus délicats avec un mouvement de pliage et est idéal pour combiner les ingrédients secs et humides.

LIQUÉFIER est le réglage le plus rapide et est idéal pour défaire les ingrédients en vue de préparer des cocktails ou autres mélanges plus fluides.

IMPULSION

La touche momentanée IMPULSION convient aux aliments qui requièrent de brefs jets de puissance. Elle facilite aussi la circulation des ingrédients dans le récipient.

PROGRAMMES PRÉRÉGLÉS

SMOOTHIE (60 secondes)

Le programme SMOOTHIE a été optimisé pour combiner et aérer ensemble les ingrédients congelés et liquides. Cette technique unique mélange les ingrédients plus denses à basse vitesse, puis augmente la vitesse à mesure que le mélange épaissit. Cela se produira à plusieurs reprises durant le mélange. Ce programme favorise également une bonne circulation des ingrédients, pour un maximum d'aération et une texture crémeuse.

AUTONETTOYAGE (60 secondes)

Utilisez ce programme pour nettoyer les parois du récipient et les lames. Ajoutez 2 tasses (500 ml) d'eau chaude savonneuse et appuyez sur la touche AUTONETTOYAGE. Pour un nettoyage puissant dans le but de dégager les ingrédients coriaces, collants ou épais, ajoutez ½ c. à thé de détergent liquide. Un tel nettoyage immédiatement après usage donnera de meilleurs résultats.

Ne faites pas tremper le récipient, car cela pourrait en endommager la surface, spécialement si du jus d'agrume a été mélangé. Après avoir lavé le récipient à l'eau savonneuse, rincez-le à l'eau courante et séchez-le immédiatement.

NOTE

Si vous appuyez sur une autre touche pendant que le moteur fonctionne, le mélangeur passera automatiquement à cette nouvelle vitesse sans s'arrêter.

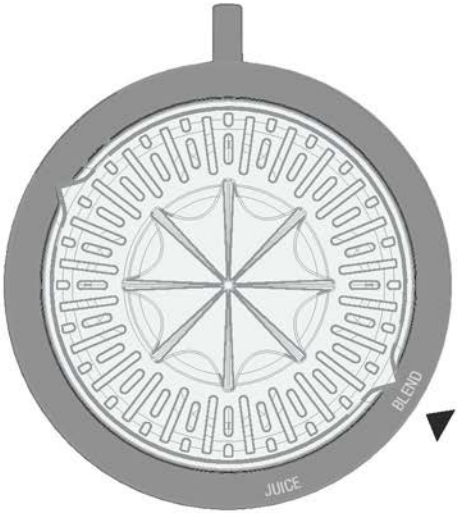
OPTIONS DU COUVERCLE

COUVERCLE POUR AGRUMES

Vous pouvez extraire le jus d'agrumes directement dans le récipient lorsque le couvercle est tourné à la position JUICE (ouvert).

Afin d'éviter que les liquides n'éclaboussent hors du couvercle durant le mélange de grandes quantités, tournez-le à la position BLEND (fermé).

Tournez également le couvercle à la position BLEND (fermé) lorsque vous le retirez et le mettez dans l'évier. Cela évitera les débordements ou égouttures.



COUVERCLE PLAT

Le mélangeur est également muni d'un couvercle plat qui peut remplacer le couvercle pour agrumes.

Pour retirer le couvercle pour agrumes, tournez-le en sens horaire à la position JUICE (ouvert) et soulevez-le. Insérez le couvercle plat et tournez-le en sens antihoraire pour le verrouiller.

Trucs

- Si le volume (pendant le mélange) est sous la ligne maximale, vous pouvez retirer le bouchon-mesure et ajouter de l'huile/liquide pendant que le mélangeur fonctionne.
- Usez de prudence lorsque vous mélangez de forts volumes de liquides, car ils peuvent éclabousser par le bouchon-mesure.
- Faites fonctionner le mélangeur uniquement pour la durée requise - évitez de trop mélanger.
- Utilisez la touche IMPULSION pour des aliments épais ou denses; cela facilitera leur circulation dans le récipient.
- N'excédez pas la marque maximale lorsque vous incorporez les aliments ou les liquides dans le mélangeur.
- Les ingrédients peuvent adhérer aux parois du récipient. Pour les acheminer vers les lames, éteignez l'appareil et débranchez-le de la prise murale. À l'aide d'une spatule de plastique, raclez les parois du récipient et poursuivez le mélange.
- Si de l'humidité ou du liquide se dépose sur le dessus du socle motorisé au cours du mélange, 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'appareil en tout temps ou au cours du programme SMOOTHIE, appuyez sur la touche ANNULER.
- Le mélangeur s'éteindra automatiquement s'il a fonctionné durant 120 secondes (ou 60 secondes pour la fonction SMOOTHIE). Cela représente une mesure de sécurité pour protéger le moteur.
- Vous pouvez sélectionner une vitesse ou une fonction en tout temps, même pendant que le moteur roule. Appuyez sur la vitesse ou le programme désiré et le mélangeur changera immédiatement de fonction.
- La quantité maximale de glaçons standards pouvant être traités à la fois est de 8-10.

À faire

- ✓ Utilisez en alternance une des vitesses et la fonction IMPULSION, selon les aliments à mélanger.
- ✓ Utilisez la fonction SMOOTHIE pour mélanger les fruits, la crème glacée et le yogourt et les transformer en smoothies, crème fouettée ou laits frappés.
- ✓ Utilisez la fonction IMPULSION pour les aliments qui requièrent de brefs jets de puissance, comme pour hacher les noix ou broyer la glace.
- ✓ Lorsque vous mélangez des breuvages avec glaçons ou fruits congelés, utilisez la fonction IMPULSION par petits coups.
- ✓ Il sera plus facile de réduire en purée les aliments denses si le récipient est rempli au quart ou à moitié.

À ne pas faire

- ✗ N'utilisez pas d'ustensiles métalliques, car ils pourraient endommager les lames ou le récipient.
- ✗ Ne mélangez pas d'aliments denses plus de 10 secondes à la fois. Pour les tâches normales, ne mélangez pas plus d'une minute à la fois. Si un temps de mélange prolongé est nécessaire, éteignez l'appareil et remuez les ingrédients avant de poursuivre. Cette pause protégera le moteur contre l'usure.
- ✗ Ce mélangeur n'est pas conçu pour pétrir la pâte ou réduire les pommes de terre en purée.
- ✗ Lorsque vous mélangez des ingrédients chauds, n'en mettez pas plus de 2 tasses à la fois.
- ✗ Ne mélangez pas d'ingrédients très chauds ou bouillants. Laissez-les tiédir avant de les incorporer au récipient. Cela empêchera le couvercle de se déplacer sous l'effet de jets de vapeur soudains.
- ✗ Si vous mélangez des ingrédients chauds, mettez un linge à vaisselle sur le couvercle et maintenez-le fermement.

Tableau de mélange

ALIMENTS	PRÉPARATION & USAGE	QUANTITÉ	FONCTIONS	DURÉE
Légumes crus	Peler et couper en cubes de 1,5-2 cm.	200 g (7 oz)	HACHER | Vitesse 2	10–30 sec.
Noix	Retirer la coque	200 g (7 oz)	HACHER | Vitesse 2	10–20 sec.
Chapelure	Couper le pain en morceaux de 2 cm.	100 g (3,5 oz)	IMPULSION	40–50 sec.
Biscuits	Coupér en deux.	125 g (4 oz)	IMPULSION	50–60 sec.
Crème fouettée	Ajouter du sucre ou de la vanille, si désiré.	300 ml (10 oz)	MIXER | Vitesse 1 et IMPULSION	30–40 sec.
Smoothie	Lait, fruits frais hachés, yogourt, crème glacée.	800 ml (27 oz) Max	SMOOTHIE	60 sec.
Sauce aux fruits frais	Baies fraîches, fruits frais hachés (pêches, etc.).	250 ml (8 oz)	MÉLANGER | Vitesse 3	10–30 sec.
Fines herbes	Feuilles seulement.	1 tasse	HACHER | Vitesse 2	10–15 sec.
Soupes mélangées	Refroidir à la température de la pièce.	800 ml (27 oz)	MÉLANGER | Vitesse 3	30–50 sec.
Vinaigrette	Huile, vinaigre ou jus de citron, assaisonnement.	250 ml (8 oz)	MÉLANGER | Vitesse 3	15–20 sec.
Glace		8-10 cubes max	IMPULSION	60 sec.

NOTE: Ce tableau de mélange est à titre indicatif seulement.

Guide de dépannage

PROBLÈME	SOLUTION FACILE
Le moteur ne démarre pas ou les lames ne tournent pas	• Vérifiez si la fiche d'alimentation est bien insérée dans la prise murale. • Vérifiez si la touche MARCHE | ARRÊT et la touche de fonction sélectionnée sont allumées. • Si toutes les touches s'allument en même temps, consultez la case 'Le mélangeur est surchargé' ci-dessous.
Les aliments sont hachés inégalement	• Cela peut se produire lorsque trop d'aliments sont mélangés à la fois. Mélangez de plus petites quantités et procédez par portions, si nécessaire. • Les ingrédients sont peut-être trop volumineux. Coupez-les en plus petits morceaux. Pour de meilleurs résultats, le format ne devrait pas excéder 2 cm.
Les aliments sont hachés trop fin ou aqueux	• Mélangez un peu moins longtemps. Pour un contrôle accru, utilisez la fonction IMPULSION.
Les aliments collent aux lames ou au récipient	• Le mélange est peut-être trop dense. Ajoutez un peu de liquide et/ou utilisez une vitesse plus basse.
Le mélangeur est surchargé (tous les voyants sont allumés)	• Ce mélangeur possède une fonction de protection contre la surcharge. Débranchez-le et laissez-le refroidir 15 minutes. Une fois refroidi, vous pourrez reprendre l'usage normal. • Nous recommandons de mélanger les aliments par petites portions ou de les couper en plus petits morceaux.

Entretien & nettoyage

RÉCIPIENT ET COUVERCLE

Afin d'éviter que les aliments sèchent sur les lames ou le récipient, suivez les étapes ci-dessous, et ce, dès que possible après usage:

- Rincez le récipient et le couvercle pour enlever les résidus d'aliments.
- Ajoutez 500 ml d'eau chaude et appuyez sur la touche AUTONETTOYAGE. Si les ingrédients épais ou collants nécessitent un nettoyage supplémentaire, ajoutez quelques gouttes de détergent liquide.
- Assurez-vous de bien rincer le récipient pour éliminer toute de trace de détergent.
- Il sera plus efficace de nettoyer le récipient immédiatement après usage.

AGRUMES

L'exposition à l'huile d'agrumes peut affecter la clarté et la longévité du récipient. Après l'avoir lavé avec du détergent, rincez-le soigneusement à l'eau claire et séchez-le immédiatement. Ne pas laisser tremper..

SOCLE MOTORISÉ

Pour nettoyer le socle motorisé, essuyez-le avec un chiffon doux et humide, puis séchez soigneusement. Essuyez les particules d'aliments sur le cordon d'alimentation.

AGENTS DE NETTOYAGE

N'utilisez pas tampons à récurer ou de nettoyants abrasifs sur le socle motorisé ou le récipient. Utilisez uniquement de l'eau chaude savonneuse et un chiffon doux.

LAVE-VAISSELLE

Le récipient et le couvercle peuvent être lavés dans le lave-vaisselle, au cycle régulier. Placez le récipient sur le plateau inférieur; le couvercle et le bouchon-mesure doivent être placés sur le plateau supérieur seulement.

Vous pouvez à l'occasion laver le cône pour agrumes dans le lave-vaisselle (plateau supérieur seulement). Cependant, il n'est pas recommandé de le faire régulièrement, car une exposition prolongée aux détergents forts et à la température élevée peut réduire la durée de vie des matières plastiques.

TACHES TENACES ET ODEURS

Les aliments à forte odeur comme l'ail et le poisson, et certains légumes comme les carottes peuvent tacher ou laisser une odeur désagréable. Pour les éliminer, lavez le récipient et le couvercle en suivant les directives d'AUTONETTOYAGE. Ajoutez 2 c. à soupe de bicarbonate de soude et ½ tasse (125 ml) de vinaigre dans le récipient et laisser mousser 1 minute. À l'aide d'une brosse à vaisselle, frotter le récipient et le couvercle avec ce mélange. Ajoutez 2 tasses d'eau chaude et laissez reposer 5 minutes. Assemblez le récipient au socle motorisé. Fixez bien le couvercle et appuyez sur la touche AUTONETTOYAGE. Rincez soigneusement le récipient et laissez sécher à l'air libre. Rangez le récipient et le couvercle séparément pour faciliter une bonne circulation d'air.

RANGEMENT

Rangez votre mélangeur à la verticale avec le récipient assemblé sur le socle motorisé ou à côté. Ne placez rien sur le dessus de l'appareil. Retirez le couvercle pour laisser l'air circuler.

Recettes

Smoothie pour petit-déjeuner

2 portions

1 tasse (250 ml) de jus d'orange froid
250 g de fraises fraîches, équeutées
½ c. à thé de zeste d'orange, râpé
1-2 c. à soupe de flocons d'avoine
2 cuillerées de yogourt congelé aux fruits

1. Mettre tous les ingrédients dans le mélangeur et fermer le couvercle. Appuyer sur SMOOTHIE et mélanger jusqu'à l'arrêt du programme.

Smoothie à la mangue, noix de coco & lime

4 portions

400 ml (13,5 oz) de lait de coco faible en gras, froid
130 g (½ tasse) de yogourt à la vanille
1 grosse mangue (350-400 g), pelée, dénoyautée et hachée
1 c. à thé de zeste de lime finement râpé
5 glaçons
½ lime

1. Mettre le lait de coco, le yogourt, la mangue, le zeste de lime et la glace dans le mélangeur. Extraire le jus de lime en utilisant le couvercle pour agrumes.
2. Fermer le couvercle. Appuyer sur SMOOTHIE et mélanger jusqu'à l'arrêt du programme.

Sirop blanc

Environ 1½ tasse (375 ml)

1 tasse (220 g) de sucre blanc
1 tasse (250 ml) d'eau

1. Dans une casserole à fond épais, mettre le sucre et l'eau et chauffer à feu doux jusqu'à ce que le sucre soit dissout.
2. Porter à ébullition, réduire le feu et laisser mijoter 5 minutes.
3. Retirer du feu et laisser refroidir complètement. Transférer dans un contenant hermétique et réfrigérer jusqu'au moment de servir. Transfer to an airtight container and store in the fridge until ready to use..

Margarita classique

2 portions

60 ml (2 oz) de tequila
60 ml (2 oz) de Cointreau
60 ml (¼ tasse) de sirop blanc
12 glaçons
3 limes, coupées en deux

1. Mettre la tequila, le Cointreau, le sirop blanc et les glaçons dans le mélangeur.
2. À l'aide du couvercle pour agrumes, extraire le jus de lime directement dans le mélangeur. Fermer le couvercle.
3. Mélanger à la vitesse 4 (LIQUÉFIER) jusqu'à ce que la glace soit broyée et que le mélange soit homogène. Utilisez la fonction IMPULSION, si nécessaire.
4. Saler le rebord des verres et servir.

Hoummos

Environ 1 tasse

1 boîte de 499 g (14 oz) de pois chiches, rincés et égouttés
2 gousses d'ail, coupées en deux
2½ c. à soupe de tahini
1½ c. à soupe d'eau chaude
1 c. à thé de poudre de cumin
Sel et poivre noir fraîchement moulu, au goût
Huile d'olive extra-vierge, pour garnir
Paprika doux, pour garnir
Pain turc frais, pour servir
1 citron

1. Mettre les pois chiches, l'ail, la tahini, l'eau et le cumin dans le mélangeur.
2. Extraire le jus de citron directement dans le mélangeur en utilisant le couvercle pour agrumes. Fermer le couvercle.
3. MÉLANGER à la vitesse 3 jusqu'à consistance lisse. Racler les parois du récipient, si nécessaire. Assaisonner au goût.
4. Transférer dans un bol. Arroser d'huile d'olive et saupoudrer de paprika. Servir.

TRUC

Si la trempette est trop épaisse, ajouter quelques gouttes d'eau en mélangeant.

Trempette épicée aux carottes & feta

Environ 1 tasse

500 g de carottes, pelées, coupées en tranches de 1,5 cm (½ po)
2½ c. à soupe d'huile extra-vierge (et un peu plus pour servir)
Sel et poivre, au goût
130 g (½ tasse) de yogourt grec nature
3 c. à thé de vinaigre de cidre de pomme
1 gousse d'ail, coupée en deux
1½ c. à soupe de coriandre fraîche, hachée (et un peu plus pour servir)
1¼ c. à thé de poudre de cumin
½ c. à thé de gingembre en poudre
Une poignée de piment en poudre ou poivre de Cayenne
Sel et poivre noir fraîchement moulu, au goût
60 g (2 oz) de fromage feta, émietté
Pain pita croustillant, pour servir

1. Préchauffer le four à 170°C/335°F (150°C/300°F à convection). Chemiser une plaque de cuisson de papier sulfurisé.
2. Répartir les carottes sur la plaque de cuisson. Arroser d'un peu d'huile et bien enrober. Saler et poivrer. Cuire environ 50 minutes, en tournant à mi-cuisson, jusqu'à tendreté. Laisser refroidir 10 minutes, puis transférer dans le mélangeur.
3. Ajouter le reste de l'huile, le yogourt, le vinaigre, l'ail, la coriandre, le cumin et le gingembre et fermer le couvercle.
4. MÉLANGER à la vitesse 3 jusqu'à consistance presque lisse. Racler les parois du récipient, si nécessaire. Assaisonner au goût.
5. Transférer dans un bol. Couvrir de pellicule plastique et réfrigérer pendant au moins 1 heure.
6. Juste avant de servir, incorporer la moitié du feta et bien mélanger. Saupoudrer le reste du feta, arroser d'huile d'olive et garnir de coriandre. Servir accompagné de pain pita croustillant.

Mayonnaise

Environ 1 tasse

½ citron
2 jaunes d'œufs
1 c. à thé de moutarde de Dijon
1 c. à thé de sel
1 tasse (250 ml) d'huile de pépins de raisins ou huile d'olive légère

1. Mettre les jaunes d'œufs, la moutarde et le sel dans le mélangeur.
2. Extraire le jus de citron directement dans le mélangeur en utilisant le couvercle pour agrumes. Bien fermer le couvercle.
3. MIXER à la vitesse 1 environ 30 secondes pour bien combiner.
4. Toujours à la vitesse 1 (MIXER), verser l'huile en filet par le bouchon-mesure jusqu'à consistance épaisse. Cela devrait prendre environ 1 minute.
5. Transférer dans un contenant hermétique et réfrigérer. Se garde jusqu'à 1 semaine au réfrigérateur.

Variation

Pour la vinaigrette César:

- Omettre le sel
- Ajouter 1 c. à soupe de sauce Worcestershire, 3-4 filets d'anchois et 2 gousses d'ail au mélange de jaunes d'œufs et de moutarde.
- Poursuivre selon la recette Saler et poivrer au goût.

Pour l'aïoli à l'ail rôti:

- Couper un chapeau sur le dessus d'une tête d'ail et envelopper de papier aluminium. Cuire au four à 200°C/390°F environ 20 minutes ou jusqu'à ce que l'ail soit tendre et odorant.
- Pendant ce temps, préparer la recette de mayonnaise en omettant la moutarde.
- Extraire la pulpe de la tête d'ail et incorporer à la mayonnaise, en utilisant la vitesse 1 (MIXER).

Pesto

Environ 1 tasse

2 tasses de feuilles de basilic tassées fermement (environ 1 gros bouquet)
2 gousses d'ail, coupées en deux
2 c. à thé de jus de citron
⅓ tasse (40 g) de noix de pin, grillées
60 g (2 oz) de parmesan râpé
½ tasse (125 ml) d'huile d'olive
Sel et poivre noir fraîchement moulu, au goût

1. Mettre tous les ingrédients dans le mélangeur, selon l'ordre de la recette, et fermer le couvercle.
2. HACHER à la vitesse 2 jusqu'à ce que les ingrédients soient finement hachés et le mélange presque lisse. Racler les parois du récipient, si nécessaire. Assaisonner au goût.
3. Transférer dans un contenant hermétique et réfrigérer jusqu'au moment de servir.

TRUC

Verser quelques gouttes d'huile sur le dessus du pesto; cela préviendra le brunissement. Le pesto se gardera jusqu'à 3 jours au réfrigérateur dans un contenant hermétique.

Potage parmentier

4 portions

2 c. à soupe de beurre
1 c. à soupe d'huile d'olive
2 poireaux, partie blanche et vert pâle seulement, finement tranché
750 g (1⅔ lb) de pommes de terre, hachées grossièrement
1 litre (32 oz) de bouillon de poulet
Sel et poivre blanc moulu, au goût
Ciboulette fraîche hachée, pour servir

1. Dans une grande casserole, chauffer le beurre; ajouter les poireaux et cuire en remuant environ 3-4 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 tendres. Retirer du feu et laisser tiédir à la température de la pièce.
2. MIXER la soupe par portions à la vitesse 1 pour combiner.
3. Transférer le potage dans la casserole. Assaisonner au goût et chauffer à feu moyen, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que le potage soit très chaud.
4. Parsemer de ciboulette et servir.

TRUC

Ajouter un peu de bouillon ou d'eau si le potage devient trop épais durant la cuisson ou le mélange.

Potage thaïlandais aux patates douces

4 portions

2½ c. à soupe d'huile
1 gros oignon brun, haché
2 gousses d'ail, hachées
2 c. à soupe de pâte de cari thaï rouge
1 kg (2¼ lb) de patates douces, pelées et hachées
1 litre (32 oz) de bouillon de poulet
1 boîte de 270 ml (9 oz) de crème de coco légère
Sel et poivre noir fraîchement moulu, au goût
Coriandre fraîche hachée, pour servir

1. Dans une grande casserole, chauffer l'huile; ajouter l'oignon, l'ail et la pâte de cari et cuire en remuant environ 4-5 minutes ou jusqu'à ce que l'oignon ait ramolli et que la pâte de cari soit odorante.
2. Ajouter les patates douces et le bouillon et porter à ébullition. Baisser le feu et laisser mijoter à couvert environ 25 minutes ou jusqu'à ce que les patates soient tendres. Retirer du feu et laisser tiédir à la température de la pièce.
3. MÉLANGER la soupe par portions à la vitesse 3, avec le couvert en place, jusqu'à consistance homogène.
4. Transférer le potage dans la casserole avec le lait de coco. Assaisonner au goût et chauffer à feu moyen, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que le tout soit très chaud. Garnir de coriandre et servir.

TRUC

Ajouter un peu de bouillon ou d'eau si le potage devient trop épais durant la cuisson ou le mélange.

Gâteau au fromage & framboises

⚖ 8 portions

250 g (8 oz) de biscuits graham
125 g (4 oz) de beurre non salé, fondu
200 ml (7 oz) de crème sure, à la température de la pièce
150 g (⅔ tasse) de sucre superfin
1 c. à thé d'extrait de vanille
3 œufs
2 paquets de 250 g (8 oz) de fromage à la crème, à la température de la pièce et coupé en cubes
1 tasse (125 g) de framboises fraîches ou congelées

1. Préchauffer le four à 160°C/320°F. Chemiser le fond d'un moule à charnière de 20 cm (8 po) avec du papier sulfurisé.
2. Mettre la moitié des biscuits dans le mélangeur et fermer le couvercle. Mélanger par brèves IMPULSIONS jusqu'à ce que les biscuits soient écrasés finement; transférer dans un bol. Répéter l'opération avec le reste des biscuits.
3. Ajouter le beurre fondu et bien mélanger. À l'aide d'un verre à côté droit, presser fermement le mélange de biscuits dans le fond et sur les côtés du moule. Réfrigérer 10 minutes.
4. Ajouter la crème sure, le sucre et les œufs dans le mélangeur et fermer le couvercle. LIQUÉFIER à la vitesse 4 environ 30 secondes ou jusqu'à ce que combiné.
5. Ajouter la moitié du fromage à la crème et fermer le couvercle. LIQUÉFIER à la vitesse 4 environ 30 secondes ou jusqu'à ce que combiné.
6. Ajouter le reste de la crème sure et fermer le couvercle. LIQUÉFIER à la vitesse 4 environ 30 secondes ou jusqu'à ce que le mélange soit lisse. Ne pas trop mélanger.
7. Verser le mélange dans le moule et parsemer de framboises. Déposer le moule sur une place de cuisson et cuire environ 50-60 minutes. Le centre du gâteau peut sembler instable, mais il se raffermira au réfrigérateur.
8. Éteindre le four, entrouvrir la porte et y laisser le gâteau environ 2 heures ou jusqu'à ce qu'il soit complètement refroidi (cela empêchera le gâteau de craqueler). Réfrigérer et laisser refroidir.

NOTES

NOTES

NOTES

Breville Customer Service Centre

USA

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

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

Email: askus@brevilleusa.com

Web: **www.brevilleusa.com**

Canada

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

Phone: 1-855-683-3535

Email: askus@breville.ca

Web: **www.breville.ca**

Breville
Thought for food

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

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

BBL405 USC C14