

Breville

Breville

ikon Hemisphere Blender

Breville is a registered trademark of Breville Pty. Ltd.

Breville Customer Service Center

US Customers

✉ 19400 South Western Avenue
Torrance
CA 90501

☎ Service Center: 1 (866) BREVILLE

Email askus@brevilleUSA.com

www.breville.com

Canada Customers

✉ Anglo Canadian
2555, De L'Aviation
Pointe-Claire (Montréal) Québec
H9P 2Z2

☎ Service Center: 1 (866) BREVILLE

Fax (514) 683-5554

Email askus@breville.ca

www.breville.com

© Copyright. Breville Pty. Ltd. 2008

Due to continual improvements in design or otherwise, the product you purchase may differ slightly from the one illustrated in this booklet.

Model BBL550XL /B Issue 03/08



	Page
Breville recommends safety first	4
Know your Breville Hemisphere Blender	5
Why is the Breville Hemisphere Blender superior?	6
Operating your Breville Hemisphere Blender	7
Care and Cleaning	13
Tips on how to use your Breville Hemisphere Blender	14
Suggested uses for your Breville Hemisphere Blender	15
Ice making capabilities of your Breville Hemisphere Blender	16
Trouble shooting	17
Warranty	18
French	22
Spanish	44

Congratulations

on the purchase of your new Breville ikon Hemisphere™ Blender

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

IMPORTANT SAFEGUARDS FOR YOUR BREVILLE IKON BLENDER



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

SAVE THESE INSTRUCTIONS



What makes this blender superior?

The secret to the Hemisphere™ Blade System is the continuous movement created inside the pitcher. It allows the ikon Hemisphere™ Blender to combine the functions of a blender with a mini food processor for the ultimate in versatility.

Combined with a powerful motor and heavy duty commercial grade components, the ikon Hemisphere™ Blender is built for durability, reliability and professional results superior to all other blenders.

Before first use

Before using your Breville Hemisphere Blender for the first time, remove any packaging material and promotional labels. Make sure the appliance is switched off at the power outlet and the power cord is unplugged. Wash the lid, inner lid, blender pitcher and blade assembly (refer to Disassembling the blender pitcher on Page 13) of the Breville Hemisphere Blender in warm, soapy water with a soft cloth. Rinse and dry thoroughly. You may opt to wash the parts in the top shelf of any dishwasher and the pitcher in the base section of the dishwasher. You may opt to wash the parts in the top shelf of any dishwasher and the pitcher in the base section of the dishwasher. The motor base can be wiped with a damp cloth. Dry thoroughly.

- When using your Breville Hemisphere Blender for the first time, you may notice an odor coming from the motor. This is normal and will dissipate with use.
- The blending blades are extremely sharp. Avoid any contact with fingers and hands.

Note

Assembling and attaching the blender

Step 1.

Place the motor base on a flat, dry surface such as a table top. Make sure that the motor base is turned off at the power outlet and the power cord is unplugged.

Step 2.

To reassemble the blender pitcher, replace the silicon seal onto the blade assembly (see Page 14 - Fig 1). Turn the blender pitcher over and insert the blade assembly housing into the pitcher base (see Page 14 - Fig 2). Twist the Blade Removal System counterclockwise until firmly locked into position.

Step 3.

Turn the blender pitcher upright and insert onto the motor base. The handle of the blender pitcher can be positioned to the left or right hand side of the appliance.

Step 4.

Add food or liquid into the blender pitcher ensuring not to exceed the 'MAX' mark. Place the blender lid firmly into position on the top of the blender pitcher. Insert the clear inner lid into the blender lid and turn clockwise to lock into position. (see Fig 1)



The Breville Hemisphere Blender features a patented assist lid. This allows the lid to fit tightly onto the blender pitcher, avoiding displacement during operation. The ring pull design allows the user to easily remove the lid with a simple leverage action. (See Fig 1)

Note



Step 5.

Plug the power cord into a 110 / 120V power outlet.

Step 6.

Press the 'Power' button on the far left of the control panel to turn the blender on. The 'Power' button will illuminate and flash.

Do not fill the blender pitcher above the 'MAX' line. When the blender pitcher is filled at or near the 'MAX' line place one hand on the blender lid to avoid displacement of the lid during operation.

Note

Step 7.

Select the required speed (1 to 4) by pressing the corresponding speed button. The blender will start to operate and the selected speed button will illuminate. The 'Power' button will illuminate and cease to flash. The 'Stop' button will illuminate and flash.

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

Note

Step 8.

When 60 seconds is reached, the blender will automatically cease to operate and the selected speed button and 'Stop' button illumination will go out. The 'Power' button will illuminate and flash.

- The ikon Blender will automatically stop blending after 60 seconds. This is a safety feature.
- To stop blending at any time, press the 'Stop' button or the selected speed button. The 'Power' 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 maximum amount of ice cubes the blender can blend at any one time is 1 standard ice tray or 9 oz. Use Speed 2/Mix.

Note

Step 9.

For ingredients that require short bursts of power, select the 'AUTO PULSE' function. The 'AUTO PULSE' button will illuminate and remain illuminated while the button is pushed. Press the 'AUTO PULSE' button in short bursts until blending is complete.

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

Note

Step 10.

The Breville ikon Hemisphere Blender features an additional 'SMOOTHIE' function. This is a pre-programmed cycle which automatically adjust the blending time and speeds to optimize 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 'Power' button will illuminate and cease to flash. The 'Stop' button will illuminate and flash. When the programmed cycle has finished, the blender will automatically cease to operate and the function button and 'Stop' button illumination will go out. The 'Power' button will illuminate and flash.



NEVER PLACE ANYTHING OTHER THAN FOOD AND LIQUIDS IN THE IKON BLENDER WHILE THE MOTOR IS RUNNING.

Step 11.

At the end of use, always make sure the Breville Hemisphere Blender is turned off by pressing the 'Power' button on the control panel. And then unplug the cord. Make sure the motor and blades have completely stopped before attempting to move the appliance, or when the Breville Hemisphere Blender is not in use and before disassembling, cleaning and storing.

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

Note

- During the blending process, ingredients may stick to the sides of the blender pitcher. To push the food back onto the blades, press the 'Power' button on the control panel and remove the power cord. Remove the lid and use a plastic spatula to scrape down the sides of the pitcher. Replace the lid before recommencing blending.
- If any moisture or liquid appears on top of the motor base during blending, press the 'Power' button on the control panel, switch off at the power outlet and remove the power plug. Remove the blender pitcher. Wipe the motor base immediately with a dry cloth or paper towel to absorb the liquid. Check that the blender pitcher is correctly assembled.

Note

Disassembling your blender for cleaning, care and storage

Step 1.

Always make sure the Breville Hemisphere Blender is off by pressing the 'Power' button on the control panel. Then unplug the power cord.

Step 2.

Remove the blender pitcher from the motor base by grabbing the handle and lifting the jug in an upward direction.

Step 3.

Remove the blade assembly by upturning the blender jug and twisting the Blade Removal System clockwise, (see fig 1) then lift upwards and away from the base of the blender. The circular plastic surround attached to the base of the blender jug is not removable.

Step 4.

Remove the silicon seal from the blade assembly

The Breville Hemisphere Blender features a one piece Blade Removal System for the easy removal of the blade and jug for cleaning.

Note



Fig 1

Reassembling your blender jug after cleaning

Step 1.

Make sure all parts are clean and completely dry.

Step 2.

To reassemble the blender, replace the silicon seal onto the blade assembly (see Fig 1). Turn the blender pitcher over and insert the blade assembly housing into the pitcher base (see Fig 2). Twist the Blade Removal System until firmly screwed into position.



Cleaning the motor base

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

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

Note

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

- Wash all parts in warm soapy water with a soft cloth. Use a brush to dislodge stubborn foods. Rinse and dry thoroughly.
- The blender jug can be washed on a normal cycle in the dishwasher. Please place the blender jug upside down. If not placed upside down, the dishwasher heating element may damage the jug base.

Periodically, run a cycle with the jar filled $\frac{1}{3}$ with warm soapy water to help clean in between the gaskets/washers of the blade assembly as fruit juices can get in and act somewhat like an adhesive which would make the blades difficult to turn and therefore put extra pressure and resistance on the motor.

Note

Removing stubborn or strong food stains and odors

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

Storage

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



BE CAREFUL WHEN HANDLING THE BLENDING BLADES AS THEY ARE SHARP. MISHANDLING OF THE BLADES MAY CAUSE INJURY.



THE BLENDING BLADES ARE EXTREMELY SHARP. AVOID ANY CONTACT WITH FINGERS AND HANDS. USE CAUTION WHEN HANDLING AND STORING.

Tips on how to best use your Breville Hemisphere Blender

Do

- Use Low speeds (1-3 - Snow, Mix and Blend) for drink or cocktail making and emulsions such as mayonnaise, dressings, marinades and foods that require mixing until just combined, such as batters.
- Use High speeds (Liquify and Smoothie) for pureeing soups and aerating liquids.
- Use 'AUTO PULSE' for foods that only require short bursts of power such as ice crushing or chopping nuts.
- Use Speed 1 / Snow or AUTO PULSE for ice crushed creations. The maximum amount of ice cubes the blender can blend at any one time is 1 standard ice tray or 9 oz.
- Make sure all foods are cut into cubes (approx. 1 inch squares) where appropriate to achieve an even result.
- Do not put more than 2 cups of warm ingredients into the Breville Hemisphere Blender before blending. After the blending process has begun and the blades are turning you may slowly add another 1 1/2 cups of ingredients through the opening in the lid if desired.
- Thick mixtures puree more efficiently if the Breville Hemisphere Blender is 1/4 to 1/2 full.
- When using several ingredients, place liquid ingredients in the blender pitcher before solid ingredients, unless specified in the recipe.
- When blending thick or dry mixtures it may be necessary to stop the Breville Hemisphere Blender and scrape down the sides of the blender pitcher with a plastic or rubber spatula, once or twice during blending. Do not use metal utensils as they may damage the blades or blender pitcher.

Don't

- Do not operate a heavy mixture for more than 10 seconds. For normal blending tasks, for example, mayonnaise, dressings etc., do not operate for longer than 1 minute at a time without turning off the Breville Hemisphere Blender and stirring the ingredients, and then continue blending.
- Do not operate the Breville Hemisphere 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 fill the blender pitcher above the 'MAX' line. When the blender pitcher is filled at or near the 'MAX' line, place one hand on the blender lid to avoid displacement of the lid during operation.
- Do not place any objects, other than food or liquid, into the Breville Hemisphere Blender while the motor is running.
- Do not use the blender pitcher to store food.
- The blender will not knead dough or mash potatoes.
- Do not remove the blender pitcher while the Breville Hemisphere Blender is operating. Always make sure the blender is off by pressing the 'Power' button, turn off the power at the power outlet and unplug the power cord from the power outlet.
- Do not overload the Breville Hemisphere Blender with more than the specified quantity of ingredients as doing so could cause the motor to stall. Turn the Breville Hemisphere Blender off by pressing the 'Power' button on the control panel, turn off the power at the power outlet and unplug the cord. Remove a portion of the mixture from the blender pitcher before continuing.
- Do not place hot or boiling ingredients into the Breville Hemisphere Blender; allow to cool before placing into the blender pitcher.

Suggested uses for your Breville Hemisphere Blender

Food	Preparation & Usage	Quantity	Function	Time
Lean meat/poultry	Trim excess fat and sinew, cut into 1inch cubes Use: mince	9oz	Speed 2/Mix	10-20 secs
Fish/seafood	Remove skin and bones and cut into 1inch cubes Use: mince	10oz	Speed 2/Mix	10-15 secs
Raw veg	Peel and cut into 1/2-1inch cubes Use: stuffing, filling, puree, soup	7oz	Speed 2/Mix	10-30 secs
Nuts	Remove skin Use: cakes, toppings, pastes	7oz	Speed 2/Mix	10-30 secs
Bread or biscuit crumbs	Cut bread into 1inch pieces, break up biscuits Use: cheesecakes	3.5oz	Speed 2/Mix	10-30 secs
Mayonnaise	Mix the egg yolk and vinegar. Add the oil Use: dressings	4oz	Speed 2/Mix	60 secs
Whipped cream	Add sugar or vanilla if desired Use: topping	3/4cup	Speed 2/Mix	60 secs
Herbs/spices	Whole or halve Use: pastes, sauces	1 cup	Speed 2/Mix	20-30 secs
Smoothie	Milk, whole fresh fruits, yoghurt, ice cream Use: milkshakes, frappes	Max 3 1/2 cups	Smoothie	20-30 secs
Fresh fruit	Whole, chopped berries Use: dessert sauce	9oz	Speed 2/Mix	30 secs
Dried Fruit	Chopped dry fruit Use: fruit mince	10oz	Speed 2/Mix	30 secs
Ice	Crush Use: mixed drinks, cocktails, slurpies	Max 1 tray	Ice Crush or Speed 1/Snow	10-20 secs

Ice making capabilities of your Breville Hemisphere Blender

The revolutionary Breville Hemisphere Blender allows you to make different consistencies of ice depending on your blending needs. 'Speed 1/Snow' and 'AUTO PULSE / ICE CRUSH' offer two distinctly alternative icy results. When using ice on either setting, be sure to consider the actual condition of the cubes before proceeding, as it will affect the end consistency.

'Speed 1/Snow' is unique to the Breville Hemisphere Blender and will allow you to make even, powdery snow. When making Snow, be sure to use only large, solid, dry ice that has come straight from the freezer (22 °F / -5.6 °C, or below).

If using ice cubes with 'Speed1/Snow' that are small, slightly melted or even hollow, the end result may form an igloo and leave lumps of ice. If the condition of the ice cubes appear to be small, hollow or even slightly melted, only use with the 'AUTO PULSE/ICE CRUSH' setting.



For applications when you desire a coarse consistency, use with the 'AUTO PULSE / ICE CRUSH' setting, in which case any type of ice cubes may be used.



The ice cube matters.

To create even, powdery snow for flavored ice drinks, be sure to only use large, solid, dry ice that has come straight from the freezer, then press 'Speed 1/Snow'.

When coarser ice is required, use any type of ice, then press 'AUTO PULSE/ICE CRUSH'.

Note

Coarse ice is great for using as a base for fresh oysters. Snowed ice is great for Shrimp cocktails or slushie frozen treats!

Note

Trouble shooting

Trouble shooting chart

Problem	Solution
Motor doesn't start or blade doesn't rotate	<ul style="list-style-type: none"> • Check that the power plug is securely inserted into the power outlet and switched on. • Check that the blender jug and lid are securely locked into position. • Check that the 'Power' button and selected function or speed setting is illuminated. • Be sure to press only one speed or function button at a time.
Food is unevenly chopped	Either too much food is being chopped at one time or the pieces are not small enough. Try cutting food into smaller pieces of even size and processing a smaller amount per batch. For best results the food should be chopped into pieces no larger than 2cm.
Food is chopped too fine or is watery	The food is over processed. Use brief pulses or process for a shorter time.
Food sticks to blade	Processing too much food. Turn the blender off by pressing the 'Power' button on the control panel. Then switch off at the power outlet and unplug the power cord. When the blade stops rotating, remove the blender lid and remove some food with a spatula.
Ice is not chopping to desired consistency	The actual condition of the ice cubes will impact the end consistency. Use larger, solid, dry ice on Snow/Speed 1 to create a snow consistency. Use any type of ice on 'ICE CRUSH' when coarser chopped ice is required.
Function LEDs start to flash and keys do not respond	The motor is being overloaded. Unplug the blender from the mains and let the blender cool down for 30 minutes or longer.

Breville

Breville

Mélangeur Hemisphère ikon

Breville est une marque enregistrée de Breville

Service à la clientèle Breville Consommateurs des Etats-Unis

✉ 19400 South Western Avenue
Torrance
CA 90501

☎ Service Centre: 1 (866) BREVILLE

Email askus@brevilleUSA.com

www.breville.com

Clientèle du Canada

✉ Anglo Canadian HWI
2555, De L'Aviation
Pointe-Claire (Montréal) Québec
H9P 2Z2

☎ Téléphone sans frais: 1 (866) BREVILLE

Télécopieur: (514) 683-5554

Courriel: askus@breville.ca

www.breville.com

© Copyright. Breville Pty. Ltd. 2008

En raison des améliorations constantes apportées à nos produits, le produit que vous avez acheté pourrait varier légèrement de celui illustré dans ce livret.

Modèle BBL550XL /B Issue 03/08



	Page
Breville vous recommande la sécurité avant tout	26
Faites la connaissance de votre Mélangeur Hemisphere ikon	27
Pourquoi le Mélangeur Hemisphere ikon est-il supérieur?	28
Le fonctionnement de votre Mélangeur Hemisphere ikon	29
L'entretien et nettoyage	35
Conseils relatifs à l'utilisation de votre Mélangeur Hemisphere ikon	36
Utilisation suggérée de votre mélangeur ikon de Blender	37
Le traitement des glaçons avec votre nouveau Mélangeur Hemisphere ikon	38
Guide de dépannage	39
Garantie	40

Félicitations

pour l'acquisition de votre nouveau Mélangeur Hemisphere™ ikon

IMPORTANTES MESURES DE PROTECTION

Chez Breville, nous sommes fort conscients de la sécurité. Nous concevons et fabriquons des produits destinés au consommateur sans jamais perdre de vue la sécurité de notre précieuse clientèle. De plus, nous vous demandons de faire très attention lorsque vous vous servez de tout article ménager électrique et de prendre les précautions suivantes.

Importantes mesures de sécurité



- Lisez toutes les instructions
- Afin de vous protéger contre les secousses électriques, ne plongez ni le cordon, la fiche ou le socle du moteur dans l'eau ou tout autre liquide.
- Utilisez toujours l'appareil sur une surface sèche et plane.
- L'utilisation d'accessoires non vendus ni recommandés par le fabricant peut présenter des risques d'incendie, de secousses électriques ou de blessures.
- Ne retirez pas le récipient du socle du moteur lorsque l'appareil fonctionne.
- Ne mettez pas les mains dans le récipient sauf si l'appareil est débranché de la prise électrique. Vous pouvez utiliser une spatule seulement si l'appareil est débranché.
- Débrancher l'appareil de la prise électrique avant de retirer le récipient du socle. Les lames sont extrêmement tranchantes et nécessitent d'être manipulées avec soin.
- Afin de réduire les risques de blessures, s'assurer que le récipient soit bien enclavé avant d'y placer les lames.
- S'assurer que le couvercle du récipient est bien en place avant d'utiliser l'appareil.
- Utilisez l'appareil seulement pour traiter les aliments ou des boissons.
- Ne traitez pas un mélange épais ou sec pendant plus de 10 secondes sans mettre l'appareil hors tension. Ensuite, brasser les ingrédients et mélanger de nouveau.
- Ne traitez pas de liquides bouillants. Laissez-les refroidir avant de les verser dans le récipient.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lorsqu'il fonctionne. Il faut surveiller les enfants qui se trouvent près de l'appareil.
- Ne laissez pas le cordon pendre d'une table ou d'un comptoir, entrer en contact avec des surfaces chaudes ni s'entremêler.
- Ne laissez pas l'appareil sur ou près d'une cuisinière au gaz ou électrique, ni entrer en contact avec un four chaud.
- Débranchez l'appareil lorsque vous ne l'utilisez pas, ou avant de changer les accessoires ou les nettoyer.
- L'appareil est conçu pour une utilisation domestique seulement. Utilisez-le uniquement aux fins prévues. Ne l'utilisez pas à l'extérieur.
- Cet appareil est muni d'une fiche polarisée. Afin de réduire les risques de secousses électriques, cette fiche s'adapte uniquement à une prise électrique polarisée. Si elle ne s'insère pas facilement d'un côté ou de l'autre dans la prise électrique, ne tentez de la modifier d'aucune façon et contactez un électricien qualifié.

CONSERVER CES INSTRUCTIONS

Couvercle interne à mesurer permettant l'ajout d'ingrédients pendant le mélange.

Gros récipient en verre de 1.5 litre à deux nervures

uniques qui poussent continuellement les ingrédients vers les lames afin d'optimiser le mélange.

Composants robustes de type commercial; gage de durabilité

Robuste socle en métal moulé assurant un rendement professionnel de longue durée.

Boutons illuminés facilitant la lecture.

Commandes électroniques à cinq vitesses et cycle à impulsion

assurant le maintien du régime pour obtenir des résultats constants à tout coup.

Breville assist lid à modèle unique à boucle pour le doigt permettant de retirer aisément le couvercle même s'il est étanche pendant le fonctionnement.

Tres large lames en acier inoxydable pour les glaçons et profilées à la base du récipient afin d'éviter les pièges à aliments.

Système de lames Hemisphere* revolutionary blade technology for 100% perfect blending and food processing results.

Les lames s'enlèvent aisément en un quart de tour afin d'accélérer et de simplifier le nettoyage.

Rangement du cordon

Pattes antidérapantes



Pourquoi ce mélangeur est-il supérieur?

Le secret du système de lames Hemisphere* réside dans le mouvement continu créé à l'intérieur du récipient. Ce système permet au mélangeur ikon 550 de Breville d'allier les fonctions d'un mélangeur à celles d'un minirobot culinaire pour offrir le summum de polyvalence.

Grâce à son puissant moteur et à ses robustes composants de type commercial, le mélangeur ikon 550 est conçu pour procurer durabilité, fiabilité et rendement professionnel supérieurs à ceux de tout autre mélangeur.

Avant la première utilisation

Avant d'utiliser le Mélangeur Hemisphere ikon pour la première fois, enlevez tous les matériaux d'emballage et les étiquettes promotionnelles. Assurez-vous que l'appareil soit débranché et hors tension.

Lavez le couvercle, le couvercle interne, le récipient et les lames (consultez la rubrique relative au démontage du récipient à la page 13) du Mélangeur Hemisphere ikon dans de l'eau chaude savonneuse à l'aide d'un chiffon doux. Rincez-les et asséchez-les bien. Ne placez pas les accessoires au lave-vaisselle, sauf le récipient qui peut aller au lave-vaisselle. Assurez-vous de retirer le couvercle et les lames du récipient avant de placer ce dernier au lave-vaisselle. Le socle du moteur peut être essuyé avec un chiffon humide. Asséchez-le bien.

- Lorsque vous utilisez votre mélangeur ikon de Breville pour la première fois, vous pouvez remarquer une odeur qui se dégage du moteur. Il s'agit d'une situation normale qui se dissipera avec l'utilisation.
- Les lames sont extrêmement tranchantes. Évitez d'y toucher avec les doigts ou les mains.

Note

Montage et fixation du mélangeur

Étape 1.

Déposez le socle du moteur sur une surface plane et sèche, comme sur le dessus d'une table. Assurez-vous que l'appareil est hors tension et débranché.

Étape 2.

Pour remonter le récipient, remettez le joint en silicone sur les lames (voyez la figure 1 à la page 14). Retournez le récipient et insérez les lames à la base du récipient (voyez la figure 2 à la page 14). Faites tourner le système de lames dans le sens antihoraire jusqu'à ce qu'il soit fermement verrouillé en place.

Étape 3

Retournez le récipient vers le haut et insérez-le sur le socle du moteur. La poignée du récipient se place à la droite ou à la gauche de l'appareil.

Étape 4.

Versez des aliments ou des liquides dans le récipient en évitant de ne pas dépasser la marque MAX. Mettez en place le couvercle du mélangeur sur le dessus du récipient. Insérez le couvercle interne transparent dans le couvercle et faites-le tourner dans le sens horaire pour le bloquer en place (fig. 1)



Le fonctionnement de votre Mélangeur Hemisphere ikon

suite

Le Mélangeur Hemisphere ikon comporte un couvercle breveté* Assist Lid. Cette caractéristique permet au couvercle d'être bien étanche sur le récipient afin d'éviter qu'il ne bouge pendant l'utilisation. La boucle pour le doigt permet à l'utilisateur de retirer aisément le couvercle en lui imprimant un mouvement de levier (fig. 1).

Note



Étape 5

Branchez le cordon dans une prise de 110 / 120 V et mettez le cordon sous tension.

Étape 6.

Enfoncez l'interrupteur (Power) qui se trouve tout à gauche du panneau de commande afin de mettre l'appareil sous tension. Le bouton de l'interrupteur s'illumine et clignote. .

Ne remplissez pas le récipient au-delà de la marque MAX. Lorsque le récipient est rempli jusqu'à la marque MAX, placez une main sur le couvercle afin d'éviter qu'il ne bouge pendant l'utilisation.

Note

Étape 7.

Choisissez la vitesse requise (de 1 à 5) en appuyant sur le bouton de vitesse correspondant. L'appareil commence à fonctionner et le bouton de la vitesse sélectionnée s'illumine. Le bouton de l'interrupteur s'illumine et il arrête de clignoter. Le bouton d'arrêt (Stop) s'illumine et clignote.

Activez l'appareil seulement pour le temps requis; évitez de traiter excessivement les aliments.

Note

Étape 8.

Au bout de 60 secondes, l'appareil cesse automatiquement de fonctionner et les boutons de vitesse et d'arrêt allumés s'éteignent. L'interrupteur reste allumé et il clignote.

- Le mélangeur ikon s'arrête automatiquement au bout de 60 secondes. Il s'agit d'un mécanisme de sûreté.
- Pour interrompre le mélange en tout temps, enfoncez le bouton d'arrêt ou le bouton de vitesse choisi. Vous pouvez également enfoncez l'interrupteur, mais cela met l'appareil hors tension et tous les boutons s'éteignent.
- Vous pouvez modifier la vitesse en tout temps pendant le mélange. Chaque fois que vous choisissez une nouvelle vitesse, le bouton de la vitesse choisie s'allume et le bouton de l'ancienne vitesse s'éteint.
- L'appareil peut traiter un maximum d'un plateau standard ou 250 g de glaçons à la fois. Utilisez La Vitesse 2/Malaxer.

Note

Étape 9.

Pour les ingrédients qui nécessitent de petits jets de puissance, sélectionnez le cycle à impulsions (PULSE). Le bouton du cycle à impulsion s'allume et il reste allumé lorsque vous maintenez le bouton enfoncé. Appuyez sur le bouton à plusieurs reprises jusqu'à la fin du mélange.

Utilisez le cycle à impulsion lorsque l'aliment traité est trop épais ou gros pour circuler dans le récipient.

Note



NE VERSEZ RIEN D'AUTRE QUE DES ALIMENTS ET DES LIQUIDES DANS LE MÉLANGEUR IKON LORSQUE LE MOTEUR FONCTIONNE.



LES LAMES SONT EXTRÊMEMENT TRANCHANTES. ÉVITEZ D'Y TOUCHER AVEC LES DOIGTS ET LES MAINS. MANIPULEZ-LES ET RANGEZ-LES AVEC SOIN.

Étape 10.

Lorsque vous avez terminé, assurez-vous toujours que l'appareil est mis hors tension en enfonçant l'interrupteur au panneau de commande. Puis, débranchez l'appareil de la prise. Attendez l'immobilisation complète des lames et du moteur avant de tenter de déplacer l'appareil ou lorsque l'appareil ne sert pas avant de le démonter, de le nettoyer et de le ranger.

Le mélangeur Hemisphere a une fonction de surcharge de moteur. Si celui-ci est surchargé, il s'arrêtera et le bouton de la fonction demandée clignotera. Pour redémarrer l'appareil, débranchez-le et laissez-le refroidir au moins 30 minutes.

Note

- Pendant le mélange, des ingrédients peuvent adhérer aux parois du récipient. Pour repousser les aliments vers les lames, enfoncez l'interrupteur au panneau de commande et débranchez l'appareil. Retirez le couvercle et nettoyez les parois du récipient avec une spatule en plastique. Remettez le couvercle en place avant de reprendre le mélange.
- Lorsqu'il y a formation d'humidité ou déversement de liquides sur le socle du moteur pendant le mélange, enfoncez l'interrupteur au panneau de commande et débranchez l'appareil. Retirez le récipient. Essayez immédiatement le socle du moteur avec un chiffon sec ou un essuie-tout afin d'absorber le liquide. Vérifiez si le récipient est bien monté.

Note

Démontage de l'appareil pour le nettoyage, l'entretien et le rangement

Étape 1.

Assurez-vous toujours que l'appareil est hors tension en enfonçant l'interrupteur au panneau de commande. Puis, débranchez l'appareil.

Étape 2.

Retirez le récipient du socle du moteur en saisissant la poignée et en soulevant le récipient vers le haut.

Étape 3.

Retirez les lames en retournant le récipient et en faisant tourner dans le sens horaire le système de lames (fig. 1), puis soulevez-le hors de la base du récipient. Le joint circulaire en plastique fixé à la base du récipient ne s'enlève pas.

Étape 4.

Retirez le joint en silicone des lames.

Le mélangeur Hemisphere de Breville est muni d'un système de lames amovibles pour un désassemblage des lames du récipient permettant un nettoyage optimal.

Note




Fig 1

Remontage du récipient après le nettoyage

Étape 1.

Assurez-vous que tous les accessoires soient propres et bien asséchés.

Étape 2.

Pour remonter l'appareil, remettez le joint en silicone sur les lames (fig. 1). Retournez le récipient et insérez les lames à la base du récipient (fig. 2). Faites tourner le système de lames dans le sens antihoraire en direction du symbole () jusqu'à ce qu'il soit bien fixé en place.



MANIPULEZ LES LAMES AVEC SOIN CAR ELLES SONT TRANCHANTES. UNE MAUVAISE MANIPULATION DES LAMES PRÉSENTE DES RISQUES DE BLESSURES.

Nettoyage du socle du moteur

- Essuyez le socle du moteur avec un chiffon doux et humide et asséchez-le bien.
- Enlevez toutes particules d'aliments du cordon d'alimentation.

N'utilisez pas des tampons à récurer ni des produits nettoyants abrasifs pour nettoyer le socle du moteur car ceux-ci peuvent en égratigner la surface.

Note

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

- Lavez toutes les pièces avec un chiffon doux dans de l'eau chaude savonneuse. Utilisez une brosse à poils doux pour enlever les aliments tenaces. Rincez et asséchez bien.
- Le récipient peut être lavé au lave-vaisselle sous un cycle régulier. Veuillez le placer la tête en bas. Sinon, l'élément chauffant du lave-vaisselle pourrait endommager la base.

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

Note



LES LAMES SONT EXTRÊMEMENT TRANCHANTES. ÉVITEZ D'Y TOUCHER AVEC LES DOIGTS ET LES MAINS. MANIPULEZ-LES ET RANGEZ-LES AVEC SOIN.

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

Note

Élimination des taches et des odeurs tenaces

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

Rangement

Rangez votre appareil à la verticale avec le récipient, le couvercle et le couvercle interne bien en place sur le socle du moteur ou près de celui-ci. Ne rangez rien sur l'appareil.

À faire

- Utilisez les basses vitesses (de 1 à 3 ; Neige (Snow), Malaxer (Mix) et Mélanger (Blend)) pour préparer des boissons et des émulsions (comme de la mayonnaise, des vinaigrettes, des marinades) et des aliments qui doivent être malaxés jusqu'à ce qu'ils soient à peine mélangés (comme de la pâte à frire).
- Utilisez les vitesses élevées (de 4 à 5 ; Liquéfier (Liquify) et Boisson frappée (Smoothie)); pour préparer des potages et donner du volume à des liquides.
- Utilisez le cycle à impulsion pour traiter des aliments qui nécessitent de courts cycles de puissance (comme pour hacher des noix).
- Utilisez la vitesse 2 hacher (CHOP) pour le concassage de glaçons. L'appareil peut traiter à la fois un maximum d'un plateau standard ou 250 g.
- Assurez-vous que tous les aliments soient coupés au besoin en cubes d'environ 2 ou 3 cm pour obtenir des résultats uniformes.
- Ne versez pas plus de 2 tasses d'ingrédients chauds dans l'appareil avant le mélange. Lorsque le mélange se fait et que les lames tournent, vous pouvez ajouter lentement 1 tasse d'ingrédients supplémentaire par l'ouverture du couvercle si vous le voulez.
- Les mélanges épais se réduisent plus facilement en purée lorsque l'appareil est rempli du quart à la moitié.
- Lorsque vous traitez plusieurs ingrédients, versez les ingrédients liquides avant les ingrédients solides dans le récipient, sauf indication contraire de la recette.
- Lorsque vous mélangez des ingrédients épais ou secs, il peut être nécessaire d'arrêter l'appareil et de nettoyer les parois du récipient à l'aide d'une spatule en plastique ou en caoutchouc à une ou deux reprises pendant le mélange. N'utilisez pas des ustensiles métalliques car ils risquent d'endommager les lames ou le récipient.

À éviter

- Ne traitez pas un mélange épais pendant plus de 10 secondes. Lors de mélanges normaux (mayonnaise, vinaigrettes, entre autres), n'utilisez pas l'appareil pendant plus d'une minute à la fois sans arrêter l'appareil et mélanger les ingrédients, puis continuez le mélange.
- N'utilisez pas l'appareil sans le couvercle en place. Pour ajouter des aliments pendant le mélange, retirez le couvercle interne et versez les ingrédients additionnels par l'ouverture du couvercle.
- Ne remplissez pas le récipient au-delà de la marque MAX. Lorsque le récipient est rempli à la marque MAX ou près de celle-ci, placez une main sur le couvercle pour éviter qu'il ne bouge pendant l'utilisation.
- Ne placez rien d'autre que des aliments ou des liquides dans le récipient lorsque le moteur fonctionne.
- N'utilisez pas le récipient pour ranger des aliments.
- L'appareil ne pétrit pas le pain, ni ne réduit des pommes de terre en purée.
- Ne retirez pas le récipient de l'appareil en service. Assurez-vous toujours que l'appareil est hors tension en enfonçant l'interrupteur et en débranchant l'appareil.
- Évitez de surcharger l'appareil avec plus que la quantité spécifiée d'ingrédients au risque de faire caler le moteur. Mettez l'appareil hors tension en enfonçant l'interrupteur au panneau de commande et en débranchant l'appareil. Enlevez une portion du mélange avant de continuer.
- Ne versez pas des ingrédients brûlants ni bouillants dans l'appareil ; laissez-les refroidir avant de les verser dans le récipient.

Aliment	Préparation et utilisation	Quantité	Fonction	Durée
Viande maigre/ volaille	Enlevez le gras et les tendons, coupez en cubes de 2 cm Utilisation : émincé	50 g	Vit. 2/Malaxer	De 10 à 20 sec
Poisson/fruits de mer	Enlevez la peau et les arêtes et coupez en cubes de 2 cm Utilisation : émincé	300 g	Vit. 2/Malaxer	De 10 à 15 sec
Légumes crus	pluchez et coupez en cubes de 1,5 à 2 cm Utilisation : farce, garniture, purée, potage	200 g	Vit. 2/Malaxer	De 10 à 30 sec
Noix	Écalez Utilisation: gâteaux, garnitures, pâtes	200 g	Vit. 2/Malaxer	De 10 à 30 sec
Chapelure de pain ou de biscuits	Découpez le pain en morceaux de 2 cm, émiettez les biscuits Utilisation : gâteau au fromage	100 g	Vit. 2/Malaxer	De 10 à 30 sec
Mayonnaise	Malaxez le jaune d'oeuf et le vinaigre. Ajoutez l'huile. Utilisation : vinaigrette, farce	125 g	Vit. 2/Malaxer	60 sec
Crème fouettée	Ajoutez du sucre ou de la vanille, au goût Utilisation : garniture	200 ml	Vit. 2/Malaxer	60 sec
Herbes/épices	En entier ou en moitié Utilisation: pâtes, sauces	1 t	Vit. 2/Malaxer	De 20 à 30 sec
Boisson fouettée	Lait, fruits frais entiers, yogourt, crème glacée Utilisation : lait frappés ou fouettés	800 ml max.	Vit. 3/Mélanger	De 20 à 30 sec
Fruits frais	Baies entières ou hachées Utilisation : sauce pour dessert	250 g	Vit. 2/Malaxer	30 sec
Fruits secs	Fruits secs hachés Utilisation : émincé de fruits	300 g	Vit. 2/Neige	30 sec
Glaçons	Concassage Utilisation : Boissons, cocktails	Au plus 1 plateau	Vit. 1/Neige	De 10 à 20 sec

Le mélangeur révolutionnaire ikon de Breville vous permet d'obtenir différents résultats avec des glaçons selon vos besoins. La fonction de vitesse 1/Neige (Speed 1/SNOW) ainsi que celle d'impulsions automatiques/Concassage des glaçons (AUTO PULSE /ICE CRUSH) vous offrent deux types de résultats distincts. Peu importe le réglage, assurez-vous de vérifier l'état des glaçons avant le traitement car cela aura un impact sur la consistance finale.

La fonction de vitesse 1/Neige (Speed 1/SNOW) est exclusive au Mélangeur Hemisphere ikon et elle vous permet d'obtenir de la neige poudreuse homogène. Lorsque vous voulez obtenir de la neige, assurez-vous d'utiliser seulement de gros glaçons bien gelés qui sortent à peine du congélateur (à une température d'au plus -5,6 °C (22 °F)).

Lorsque vous utilisez de petits glaçons, fondus ou creux, le résultat final pourra ressembler à un igloo ou laisser des morceaux de glaçons. Lorsque les glaçons semblent petits, creux ou légèrement fondus, utilisez uniquement la fonction d'impulsions automatiques/Concassage des glaçons (AUTO PULSE /ICE CRUSH).



Lorsque vous voulez obtenir un résultat de concassage grossier, utilisez la fonction d'impulsions automatiques/Concassage des glaçons (AUTO PULSE /ICE CRUSH) et tout type de glaçons.



Les glaçons font la différence.

Afin d'obtenir de la neige poudreuse homogène pour préparer vos boissons glacées préférées, assurez-vous d'utiliser seulement de gros glaçons bien gelés qui sortent à peine du congélateur, puis enfoncez la touche vitesse 1/Neige (Speed 1/SNOW).

Lorsque vous voulez un concassage grossier, utilisez tout type de glaçons et enfoncez la touche d'impulsions automatiques/Concassage des glaçons (AUTO PULSE /ICE CRUSH).

Note

Guide de dépannage

Problème	Solution
Le moteur ou les lames ne fonctionnent pas.	<ul style="list-style-type: none"> • Vérifiez si la fiche est bien insérée dans la prise et si l'appareil est sous tension. • Vérifiez si le récipient et le couvercle sont bien fixés en place. • Vérifiez si les boutons de l'interrupteur et de la fonction ou de la vitesse choisie sont illuminés. • Assurez-vous d'enfoncer un seul bouton de vitesse ou de fonction à la fois.
Les aliments sont hachés inégalement.	Soit qu'il y a trop d'aliments à hacher à la fois, soit que les morceaux sont trop gros. Tentez de couper les aliments en morceaux plus petits de taille égale et traitez-en une plus petite quantité à la fois. Afin d'optimiser les résultats, les aliments devraient être coupés en morceaux d'au plus 2 cm.
Les aliments sont trop hachés ou liquéfiés.	Les aliments sont trop traités. Utilisez de courtes impulsions ou traitez moins longtemps à la fois.
Les aliments collent aux lames.	Vous traitez trop d'aliments. Mettez l'appareil hors tension en enfonçant l'interrupteur au panneau de commande. Puis, débranchez l'appareil. Lorsque les lames s'immobilisent, retirez le couvercle et dégagez les aliments à l'aide d'une spatule.
La glace ne se concasse pas tel que désiré.	L'état des cubes de glace aura un impact sur le résultat de concassage final. Utilisez seulement de gros glaçons bien gelés avec la fonction de vitesse 1/Neige pour obtenir de la neige poudreuse. Lorsque vous voulez obtenir un résultat de concassage grossier, utilisez la fonction de Concassage des glaçons (ICE CRUSH) et tout type de glaçons.

Garantie limitée d'un an

Breville^{md}* garantit ce produit Breville^{md} contre tout défaut de matériau ou de main-d'oeuvre pour une période d'un an de la date originale d'achat. La garantie ne couvre pas les dommages causés par une utilisation intempestive ou négligente, une utilisation commerciale ou toute autre utilisation non décrite dans le mode d'emploi. La garantie ne couvre pas les pièces en verre, les récipients en verre, le panier-filtre, les couteaux ni les agitateurs. HWI Breville^{md} décline expressément toute responsabilité pour tout dommage indirect et accessoire causé par l'utilisation de l'appareil. Ce type d'exclusion ou de limitation de responsabilité relative aux dommages indirects ou accessoires n'est pas reconnu dans certains états ou provinces. Ainsi, l'avis de non-responsabilité précité peut ne pas être valide dans votre cas.

TOUTE GARANTIE DE QUALITÉ MARCHANDE OU D'APTITUDE À L'USAGE RELATIVE AU PRÉSENT PRODUIT EST ÉGALEMENT LIMITÉE À LA PÉRIODE DE GARANTIE LIMITÉE D'UN AN. Un avis de non-responsabilité de la garantie implicite des biens de consommation n'est pas reconnu dans certains états ou provinces. Ainsi, l'avis de non-responsabilité précité peut ne pas être valide dans votre cas.

Les modalités de la présente garantie donnent des droits légaux spécifiques. L'utilisateur peut également se prévaloir d'autres droits selon l'état ou la province qu'il habite.

En cas de défectuosité du produit pendant la période de garantie, ne retournez pas le produit au magasin. Veuillez communiquer avec notre service à la clientèle.

Numéro de téléphone sans frais :
1-866-BREVILLE (1-866-273-8455)

Courriels :
AskUs@BrevilleUSA.com
AskUs@BrevilleUSA.ca (au Canada)

UNE PREUVE D'ACHAT EST EXIGIBLE POUR TOUT
RETOUR DE MARCHANDISE

*Les produits HWI Breville^{md} sont distribués au Canada par Anglo Canadian Housewares, L.P. et aux É.-U. par Metro/Thebe Inc.

Breville

Breville

ikon 550 Blender

Breville es una marca registrada de Breville Pty. Ltd.

Centro de Servicio de Atención al Cliente Breville

Para Clientes es Estados Unidos

✉ 19400 South Western Avenue
Torrance
CA 90501

☎ Centro de Servicio al Cliente: 1 (866) BREVILLE

Email askus@brevilleUSA.com

www.breville.com

Para Clientes en Canada

✉ Anglo Canadian
2555, De L'Aviation
Pointe-Claire (Montréal) Québec
H9P 2Z2

☎ Centro de Servicio al Cliente: 1 (866) BREVILLE

Fax (514) 683-5554

Email askus@breville.ca

www.breville.com

© Propriedad Literariade de Breville Pty. Ltd. 2008

Debido a las continuas mejoras en el diseño u otros aspectos, es posible que el producto que adquirió no coincida exactamente con las imágenes que se encuentran en este folleto.

Modelo BBL550XL /B Edición 03/08



	Página
Breville recomienda que la seguridad es primero	48
Conozca su Breville ikon Hemisphere Blender	49
Por qué la Breville ikon Hemisphere Blender es superior?	50
Funcionamiento de su Breville ikon Hemisphere Blender	51
Cuidado y limpieza	57
Consejos sobre cómo usar mejor su Breville ikon Hemisphere Blender	58
Usos sugeridos para su Breville ikon Hemisphere Blender	59
Capacidades de fabricación de hielo de la Breville ikon Hemisphere Blender	60
Resolución de problemas	61
Garantía	62

Felicidades

por la compra de su nueva Breville ikon Hemisphere™ Blender

Breville recomienda que la seguridad es primero

En Breville, tenemos mucha conciencia de la seguridad. Diseñamos y fabricamos artículos de consumo considerando la seguridad de usted, nuestro valorado cliente, en primer lugar. Además, le pedimos que tenga cuidado cuando utilice todo aparato eléctrico y que tome las siguientes precauciones:

IMPORTANTES MEDIDAS PREVENTIVAS



- Lea todas las instrucciones
- Para evitar descargas eléctricas, no sumerja el cable, el enchufe o la base del motor en agua o cualquier otro líquido.
- Utilice siempre el aparato sobre una superficie seca y plana.
- Apague siempre el aparato, desenchufe la licuadora y retire el enchufe cuando el aparato no esté en uso y antes de limpiarlo.
- El uso de accesorios no vendidos ni recomendados por el fabricante puede provocar incendios, descargas eléctricas o lesiones.
- No retire la jarra de la licuadora de la base del motor mientras la licuadora esté en funcionamiento.
- No ponga las manos en la jarra a menos que la unidad esté desconectada del tomacorriente. Desconecte la licuadora del tomacorriente antes de sacar la jarra de la base.
- No ponga la mano en la jarra mientras la licuadora esté en funcionamiento.
- No utilice esta licuadora para otro propósito que no sea la preparación de comidas y bebidas.
- No licúe mezclas secas, espesas o pesadas durante más de 10 segundos sin apagar la licuadora. Luego, revuelva los ingredientes antes de continuar licuándolos.
- No procese líquidos que estén hirviendo. Deje que se enfríen antes de colocarlos en la jarra.
- Este aparato no está diseñado para ser utilizado por niños pequeños sin supervisión adulta.
- No descuide el artefacto mientras lo esté usando. Se debe supervisar a los niños pequeños cuando estén cerca del aparato.
- No deje que el cable cuelgue del borde de una mesa o encimera, toque superficies calientes o se anude.
- No coloque este aparato sobre ni cerca de quemadores de gas o eléctricos calientes ni donde pueda tocar un horno a alta temperatura.
- Este aparato es para uso doméstico solamente. No utilice este aparato con ningún otro fin que no sea aquel para el que fue diseñado. No lo use en exteriores.
- Guarde estas instrucciones.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Tapa interna medidora para agregar ingredientes mientras esté licuando.

Jarra de vidrio grande de 51oz (1.5 litros) exclusiva con ranuras dobles que pasan los ingredientes continuamente a las cuchillas para licuados perfectos.

Componentes comerciales de alta resistencia para durabilidad

Diseño estilizado en acero inoxidable para un rendimiento profesional y duradero.

Botones iluminados para claridad y facilidad de lectura.

Control electrónico de 5 velocidades y controles electrónicos por pulso que aseguran que la velocidad de RPM se mantenga para obtener resultados consistentes en todo momento.

Diseño de tapa

exclusiva con aro de extracción, que asegura que sea fácil sacarla aún cuando esté firmemente sellada durante el funcionamiento.

Cuchillas de acero inoxidable para picar hielo

las cuchillas extra anchas están contorneadas hasta la base de la jarra para que los alimentos no queden atrapados.

Sistema de cuchillas Hemisphere™

tecnología revolucionaria en cuchillas para resultados 100% perfectos en el licuado y procesamiento de los alimentos.

¼ Extracción de las cuchillas con ¼ de giro

un giro y las cuchillas se sacan fácilmente para una limpieza rápida y fácil

Depósito para guardar el cable

Pie antideslizante



Por qué es superior la Breville ikon Hemisphere Blender?

SISTEMA DE CUCHILLAS HEMISPHERE™

El futuro del licuado

Qué es lo que hace que esta licuadora sea superior?

El secreto del Sistema de cuchillas Hemisphere™ es el movimiento continuo creado dentro de la jarra. Esto permite que la ikon™ 550 Blender combine las funciones de una licuadora con las de un mini procesador de alimentos para lograr lo último en versatilidad.

Combinada con un potente motor y componentes comerciales de alta resistencia, la ikon 550 Blender está desarrollada para ser durable, confiable y brindar resultados profesionales superiores a los de todas las demás licuadoras.

Funcionamiento de su Breville ikon Hemisphere Blender

Antes del primer uso

Antes de usar su Breville ikon Hemisphere Blender por primera vez, retire todo el material de embalaje y las etiquetas de promoción. Asegúrese que el electrodoméstico esté desenchufado del tomacorriente y que el cable de energía este desenchufado.

Lave la tapa, la tapa interna, la jarra de la licuadora y el ensamblaje de la cuchilla de la Breville ikon Hemisphere Blender con agua jabonosa tibia y un paño suave (consulte la sección Cómo desarmar la jarra de la licuadora, en la página 13). Enjuague y seque bien. No coloque las piezas en el lavavajillas (con excepción de la jarra de la licuadora). La jarra de la licuadora puede lavarse en el lavavajillas. Asegúrese de que el ensamblaje de la tapa y de las cuchillas haya sido retirado de la jarra de la licuadora antes de colocarla en el lavavajillas. La base del motor puede limpiarse con un paño húmedo. Séquela bien.

- Cuando use su Breville ikon Hemisphere Blender por primera vez, puede notar un olor que proviene del motor. Esto es normal y se disipará con el uso.
- Las cuchillas de licuado son extremadamente filosas. Evite cualquier contacto con los dedos y las manos.

Nota

Armado y ajuste de la licuadora

Paso 1.

Coloque la base del motor sobre una superficie seca y pareja como es, por ejemplo, la parte superior de una mesa. Asegúrese que la base del motor este desenchufada del tomacorriente y que el cable de energía este desenchufado.

Paso 2.

Para rearmar la jarra de la licuadora, vuelva a colocar el sello de siliconas sobre el ensamblaje de las cuchillas (vea la Página 14, Fig. 1). Dé vuelta a la jarra de la licuadora e inserte la carcasa del ensamblaje en la base de la jarra (vea la Página 14, Fig. 2). Gire el Sistema de extracción de cuchillas, en el sentido contrario a las agujas del reloj hasta que esté firmemente atornillado en posición.

Paso 3.

Vuelva a dar vuelta a la jarra de la licuadora e insértela en la base del motor. El mango de la jarra de la licuadora puede ubicarse del lado izquierdo o del lado derecho del aparato

Paso 4.

Coloque alimentos o líquido dentro de la jarra de la licuadora, asegurándose de no exceder la marca "MAX". Coloque la tapa de la licuadora firmemente en posición en la parte superior de la jarra de la licuadora. Inserte la tapa interior clara en la tapa de la licuadora y gire en el sentido de las agujas del reloj, para trazarla en posición. (vea la Fig. 1)



La Breville ikon Hemisphere Blender presenta una tapa de ayuda patentada*. Dicha tapa permite que la tapa encaje firmemente en la jarra de la licuadora, evitando que se desplace durante el funcionamiento. El diseño del aro de extracción le permite al usuario sacar fácilmente la tapa con una simple acción de palanca. (Vea la Fig. 1)

Nota



Paso 5.

Enchufe el cable eléctrico a un tomacorriente de 110 / 120V y enciéndalo.

Paso 6.

Para encender la licuadora, presione el botón "Power" que se encuentra al final del lado izquierdo del panel de control. El botón "Power" se iluminará y parpadeará.

No llene la jarra de la licuadora sobrepasando la línea "MAX". Cuando la jarra de la licuadora esté llena o cerca de la línea "MAX", coloque la mano sobre la tapa de la licuadora para evitar que dicha tapa se desplace durante el funcionamiento.

Nota

Paso 7.

Seleccione la velocidad requerida (de 1 a 5) presionando el botón de velocidad correspondiente. La licuadora comenzará a funcionar y se iluminará el botón de la velocidad seleccionada. El botón "Power" se iluminará y dejará de parpadear. El botón "Stop" se iluminará y parpadeará.

Haga funcionar la licuadora sólo durante la cantidad apropiada de tiempo requerido: no procese demasiado los alimentos.

Nota

Paso 8.

Cuando se haya llegado a los 120 segundos, la licuadora dejará de funcionar automáticamente y el botón de la velocidad seleccionada y el botón "Stop" se apagarán. El botón "Power" se iluminará y parpadeará.

- La ikon Blender dejará automáticamente de licuar después de 60 segundos. Esta es una función de seguridad.
- Para dejar de licuar en cualquier momento, presione el botón 'Stop' o el botón de la velocidad seleccionada. También puede presionarse el botón "Power", pero el hacerlo también apagará el aparato y los botones iluminados.
- La velocidad puede cambiarse en cualquier momento durante el proceso de licuado. Cada vez que se seleccione una nueva velocidad, el botón de la misma se iluminará y el botón de la velocidad anterior se apagará.
- La cantidad máxima de cubos de hielo que la licuadora puede licuar en una sola vez, es 1 bandeja normal para hacer hielo o 9 oz. Utilice la velocidad 2 / Picar.

Nota

Paso 9.

Para los ingredientes que requieren arranques cortos de potencia, seleccione la función "AUTO PULSE". El botón "AUTO PULSE" se iluminará y permanecerá iluminado mientras esté presionado. Presione el botón "AUTO PULSE" en arranques cortos hasta que el licuado esté completo.

Use el botón "AUTO PULSE" cuando los alimentos que se están procesando son muy espesos o gruesos para circular dentro de la jarra de la licuadora.

Nota



NUNCA COLOQUE OTRAS COSAS QUE NO SEAN ALIMENTOS O LÍQUIDOS EN LA IKON BLENDER MIENTRAS EL MOTOR ESTÉ FUNCIONANDO.

Paso 10.

Al terminar de usarla, asegúrese siempre que la Breville ikon Hemisphere Blender esté apagada, presionando el botón "Power" que se encuentra en el panel de control. Luego desenchufe el aparato del tomacorriente y desconecte el cable de alimentación. Asegúrese de que el motor y las cuchillas se hayan detenido por completo antes de intentar mover el aparato o, cuando la Breville ikon Hemisphere Blender no esté en uso y antes de desarmarla, limpiarla y guardarla.

- Durante el proceso de licuado, los ingredientes pueden pegarse a los lados de la jarra de la licuadora. Para volver a empujar los alimentos hacia las cuchillas, presione el botón "Power" en el panel de control, desenchúfela del tomacorrientes y retire el cable de alimentación. Retire la tapa y use la espátula de plástico para raspar hacia abajo los bordes de la jarra. Vuelva a colocar la tapa antes de volver a licuar.
- Si encuentra cualquier tipo de humedad o líquido sobre la base del motor durante el licuado, presione el botón "Power" en el panel de control, desenchufe la licuadora del tomacorrientes y retire el cable de alimentación. Retire la jarra de la licuadora. Limpie inmediatamente la base del motor con un paño seco o con una toalla de papel para absorber el líquido. Verifique que la jarra de la licuadora esté correctamente armada.

Nota

Cómo desarmar su licuadora para limpieza, cuidado y almacenamiento

Paso 1.

Asegúrese siempre que la Breville ikon Hemisphere Blender esté apagada, presionando el botón "Power" que se encuentra en el panel de control. Desenchufe el aparato del tomacorriente y desconecte el cable de alimentación.

Paso 2.

Retire la jarra de la licuadora de la base del motor sujetándola del mango y levantando la jarra hacia arriba.

Paso 3.

Retire la ensamble de las cuchillas dando vuelta boca abajo a la jara de la licuadora y gire el Sistema de extracción el sentido con las agujas del reloj (ve la Fig. 1) y luego levántala hacia arriba y sáquelo de la base de la jara de la licuadora. El borde circular de plástico que se encuentra alrededor de la base de la jarra de la licuadora no puede extraerse.

Étape 4.

Retire el sello de siliconas del ensamble de las cuchillas.

! Breville ikon Blender TM presenta una Sistema de extracción de cuchillas para extraer fácilmente las cuchillas y la jara de licuadora para poder limpiarlas.

Nota



Fig 1

Rearmado de la jarra de su licuadora después de la limpieza

Paso 1.

Asegúrese de que todas las partes estén limpias y completamente secas.

Paso 2.

Para rearmar la licuadora, vuelva a colocar el sello de siliconas sobre el ensamblaje de las cuchillas (vea la Fig. 1). Dé vuelta a la jarra de la licuadora e inserte la carcaza del ensamblaje de las cuchillas en la base de la jarra (vea la Fig. 2). Gire el Sistema de extracción de cuchillas de $\frac{1}{4}$ de vuelta en el sentido contrario de las agujas del reloj, () hasta que esté firmemente trabado en su posición.



Limpieza de la base del motor

- Limpie la base del motor con un paño húmedo y suave, luego séquela bien.
- Limpie cualquier exceso de partículas de alimento que se encuentren en el cable de alimentación.

No utilice estropajos ni limpiadores abrasivos cuando limpie la base del motor, ya que éstos pueden rayar la superficie

Nota

Limpieza de la jarra de la licuadora, la tapa, la tapa interna y el ensamblaje de las cuchillas

- Lave todas las piezas en agua jabonosa tibia con un paño suave. Use un cepillo para sacar los alimentos pegados. Enjuague y seque bien.

La jarra de la licuadora puede lavarse en el lavavajillas. Asegúrese de que el ensamblaje de la tapa y de las cuchillas haya sido retirado de la jarra de la licuadora antes de colocarla en el lavavajillas.

Nota

Cómo eliminar manchas difíciles de sacar y olores de alimentos fuertes

Los alimentos con olores fuertes, como el ajo, el pescado y algunos vegetales, tales como las zanahorias, pueden dejar olor o manchas en la jarra de la licuadora y en la tapa. Para eliminarlos, deje la jarra de la licuadora y la tapa en remojo con agua jabonosa tibia durante 5 minutos. Luego lávelas con un detergente suave y agua tibia, enjuáguelas bien y séquelas completamente.

Almacenamiento

Guarde su Breville ikon Hemisphere Blender en posición vertical, con la jarra de la licuadora, la tapa y la tapa interna armadas e insertadas en la base del motor o junto a ella. No le coloque nada encima.



TENGA CUIDADO CUANDO MANIPULE LAS CUCHILLAS DE LICUADO, YA QUE SON MUY FILOSAS. EL MAL MANEJO DE LAS CUCHILLAS PUEDE CAUSAR LESIONES.



LAS CUCHILLAS DE LICUADO SON EXTREMADAMENTE FILOSAS. EVITE CUALQUIER CONTACTO CON LOS DEDOS Y LAS MANOS. TENGA CUIDADO CUANDO LAS MANIPULE Y LAS GUARDE.

Consejos sobre cómo usar mejor su Breville ikon Hemisphere Blender

Usos sugeridos para su Breville ikon Hemisphere Blender

Lo que Sí debe hacer

- Use velocidades Bajas (1-3 – Niege, Mezclar y li car) para preparar bebidas o cócteles y emulsiones, tales como mayonesa, aderezos, marinadas y alimentos que requieran mezclar sólo hasta combinar los ingredientes, como por ejemplo, masas.
- Use velocidades Altas (4-5 – Hacer puré y Licuar) hacer sopas trituradas y gasificar líquidos.
- Use 'PULSE' para alimentos que sólo requieran arranques cortos de potencia, como por ejemplo, para picar nueces.
- Use la velocidad 2 / picar, para triturar hielo. La cantidad máxima de cubos de hielo que la licuadora puede licuar en una sola vez, es 1 bandeja normal para hacer hielo o 9 oz.
- Asegúrese de que todos los alimentos estén cortados en cubos (cuadrados de 1 pulgada aproximadamente) cuando sea adecuado para lograr un resultado parejo.
- No coloque más de 2 tazas de ingredientes tibios en la Breville Hemisphere Blender antes de licuar. Después de que haya comenzado el proceso de licuado y las cuchillas estén girando, puede agregar lentamente otra taza y media de ingredientes a través de la abertura en la tapa, si así lo desea.
- Las mezclas espesas se hacen puré más eficientemente si la Breville ikon Hemisphere Blender está llena hasta alcanzar de ¼ a ½ de su capacidad.
- Cuando use varios ingredientes, coloque los ingredientes líquidos en la jarra de la licuadora antes de los ingredientes sólidos, a menos que la receta especifique lo contrario.
- Cuando licúe mezclas espesas o secas, es posible que sea necesario detener la Breville ikon Hemisphere Blender y raspar hacia abajo los lados de la jarra de la licuadora con una espátula de plástico o de goma, una o dos veces durante el licuado. No use utensilios metálicos, ya que pueden dañar las cuchillas o la jarra de la licuadora.

Lo que No debe hacer

- No haga funcionar la licuadora con una mezcla pesada durante más de 10 segundos. Para las tareas normales de licuado, por ejemplo, mayonesa, aderezos, etc., no la haga funcionar durante más de 1 minuto por vez sin apagar la Breville ikon Hemisphere Blender y revolver los ingredientes, luego puede continuar licuando.
- No haga funcionar la Breville ikon Hemisphere Blender sin tener la tapa de la licuadora en su posición. Para agregar ingredientes adicionales durante el licuado, retire la tapa interna y coloque los ingredientes a través de la abertura en la tapa.
- No llene la jarra de la licuadora sobrepasando la línea "MAX". Cuando la jarra de la licuadora esté llena o cerca de la línea "MAX", coloque la mano sobre la tapa de la licuadora para evitar que dicha tapa se desplace durante el funcionamiento.
- No coloque ningún objeto, que no sean alimentos o líquidos, en la Breville ikon Hemisphere Blender, mientras el motor esté en funcionamiento.
- No use la jarra de la licuadora para guardar alimentos.
- La licuadora no sobará masa ni pisará papas.
- No retire la jarra de la licuadora mientras la Breville ikon Hemisphere Blender esté en funcionamiento. Asegúrese siempre de que la licuadora esté apagada, presionando el botón "Power", desenchufando la alimentación del tomacorriente y desenchufando el cable de alimentación del tomacorriente.
- No sobrecargue la Breville ikon Hemisphere Blender con más de la cantidad especificada de ingredientes, ya que hacerlo podría hacer que el motor se pare. Apague la Breville ikon Hemisphere Blender presionando el botón "Power" en el panel de control, desenchufándola del tomacorriente y desenchufando el cable de alimentación. Antes de continuar retire una porción de la mezcla de la jarra de la licuadora.
- No coloque ingredientes calientes o hirviendo en la Breville ikon Hemisphere Blender, deje que se enfríen antes de ponerlos en la jarra de la licuadora.

Alimentos	Preparación y uso	Cantidad	Función	Tiempo
Carne / pollo magros	Recorte el exceso de grasa y nervios, corte en cubos de 1 pulgada. Uso: carne molida	9 oz	Velocidad 2/Mezclar	10-20 segundos
Pescado / mariscos	Retire la piel y las espinas y corte en cubos de 1 pulgada. Uso: carne molida	10 oz	Velocidad 2/Mezclar	10-15 segundos
Vegetales crudos	Pele y corte en cubos de ½ a 1 pulgada. Uso: rellenos, puré, sopas.	7 oz	Velocidad 2/Mezclar	10-30 segundos
Nueces	Retire la piel. Uso: Upasteles, cubiertas para pasteles, pastas	7 oz	Velocidad 2/Mezclar	10-30 segundos
Pan o migajas de galletas	Corte el pan en trozos de una pulgada, rompa las galletas. Uso: cheesecakes (pasteles de queso)	3.5 oz	Velocidad 2/Mezclar	10-30 segundos
Mayonesa	Mezcle la yema de huevo y el vinagre. Agregue el aceite. Uso: aderezos, rellenos	4 oz	Velocidad 2/Mezclar	60 segundos.
Crema batida	Agregue el azúcar o la vainilla si lo desea. Uso: cubiertas para pasteles	¾ taza	Velocidad 2/Mezclar	60 segundos.
Hierbas / especias	Enteras o en mitades. Uso: pastas, salsas	1 taza	Velocidad 2/Mezclar	20-30 segundos
Batidos	Leche, frutas frescas enteras, yogur, helado. Uso: licuados, frappés	Máximo, 3¼ tazas	Velocidad 3/Picar	20-30 segundos
Fruta fresca	Vallas enteras o picadas. Uso: salsas para postres.	9 oz	Velocidad 2/Mezclar	30 segundos.
Fruta seca	Fruta seca picada. Uso: fruta trozada	10 oz	Velocidad 2/Mezclar	30 segundos.
Hielo	Molido. Uso: mezclado en bebidas, cócteles, sorbetes.	Máximo 1 bandeja	Velocidad 1/Niege	10-20 segundos

Capacidades de fabricación de hielo de la Breville ikon Hemisphere Blender

La revolucionaria Breville ikon Hemisphere Blender le permite hacer hielo de distinta consistencia según lo que necesite licuar. 'Speed 1/Snow' (velocidad 1/nieve) y 'AUTO PULSE/ICE CRUSH' (hielo picado) le ofrecen dos claras alternativas para producir hielo. Cuando use hielo, en cualquiera de las posiciones, no olvide considerar el estado real de los cubos antes de comenzar, ya que éste afectará la consistencia final.

'Speed 1/Snow' es exclusiva de la Breville ikon Hemisphere Blender y le permitirá hacer nieve uniforme como polvo. Cuando haga Nieve, asegúrese de usar sólo hielo seco, sólido y grande recién sacado del congelador (22 °F / -5.6 °C, o menos).

Si se usan cubos de hielo con 'Speed1/Snow' pequeños, levemente derretidos o incluso huecos, como resultado final puede formarse un iglú y dejar grumos de hielo. Si el estado de los cubos de hielo parece ser pequeño, hueco o incluso levemente derretido, sólo use la posición 'AUTO PULSE/ICE CRUSH'.



En las aplicaciones en las que desee una consistencia gruesa, use la posición 'AUTO PULSE/ICE CRUSH', en la que puede usar cualquier tipo de cubo de hielo.



La importancia de los cubos de hielo.

Para crear nieve polvo uniforme para bebidas heladas con sabor, asegúrese de sólo usar hielo grande, sólido y seco sacado directamente del congelador, luego presione 'Speed/Snow 1'.

Cuando se requiera hielo más grueso, sólo use cubos pequeños, huecos o incluso levemente derretidos y presione en la posición 'AUTO PULSE/ICE CRUSH'.

Nota

El hielo grueso es excelente como base para servir ostras frescas. El hielo nieve va muy bien con cócteles de camarones o delicias congeladas con nieve medio derretida.

Nota

Resolución de problemas

Tabla de resolución de problemas

Problema	Solución
El motor no arranca o las cuchillas no giran	<ul style="list-style-type: none"> • Verifique que el enchufe de alimentación esté firmemente insertado en el tomacorriente y que esté encendido. • Verifique que la jarra de la licuadora y la tapa estén firmemente trabadas en su posición. • Verifique que el botón "Power" y la configuración de función o de velocidad seleccionadas estén iluminadas. • Asegúrese de presionar sólo un botón de velocidad o función por vez.
Los alimentos están picados en forma despareja	Se está picando demasiada cantidad de alimentos a la vez o los trozos no son lo suficientemente pequeños. Intente cortar los alimentos en trozos más pequeños de tamaño parejo y procese una cantidad más pequeña por vez. Para mejores resultados, los alimentos deben cortarse en trozos que sean de 1 pulgada como máximo.
Los alimentos están picados muy finos o están aguados	Los alimentos están demasiado procesados. Use pulsos o procesos breves durante un tiempo más corto.
Los alimentos se pegan a las cuchillas	Se está procesando demasiada cantidad de alimentos. Apague la licuadora presionando el botón "Power", que se encuentra en el panel de control. Desenchufe el aparato del tomacorriente y desconecte el cable de alimentación. Cuando las cuchillas dejen de girar, retire la tapa de la licuadora y saque una porción de los alimentos con una espátula.
El hielo no está moliendo a la consistencia deseada	<p>La condición actual de los cubos de hielo afectará la consistencia final. Utilice hielo grand, solido y seco en la velocidad 1 / Snow para crear consistencia de nieve.</p> <p>Utilicé cualquier tipo de hielo durante la función "ICE CRUSH" cuando se requiere hielo grueso.</p>

Free Manuals Download Website

<http://myh66.com>

<http://usermanuals.us>

<http://www.somanuals.com>

<http://www.4manuals.cc>

<http://www.manual-lib.com>

<http://www.404manual.com>

<http://www.luxmanual.com>

<http://aubethermostatmanual.com>

Golf course search by state

<http://golfingnear.com>

Email search by domain

<http://emailbydomain.com>

Auto manuals search

<http://auto.somanuals.com>

TV manuals search

<http://tv.somanuals.com>