

Breville

Breville Customer Service Center

US Customers

Mail: PO Box 47170
Gardena
CA 90247

Phone: Customer Service:
1(866) BREVILLE

Email: Customer Service
askus@brevilleUSA.com

www.brevilleusa.com

Canada Customers

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

Phone: Customer Service:
1(866) BREVILLE

Email: Customer Service
askus@breville.ca

www.breville.com

Model 800BLXL
Issue 2/07
NA

Breville is a registered trademark of Breville Pty Ltd. A.B.N. 98 000 092 928
PO Box 47170, Gardena, CA 90247
Tel 1866 BREVILLE
2555, Avenue Aviation, Pointe-Claire (Montreal) Quebec, H9P 2Z2 CANADA
Tel 1866 BREVILLE

© Copyright Breville Pty Ltd 2007

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



Breville

**DIE CAST
HEMISPHERE
BLENDER**

DIE CAST HEMISPHERE BLENDER

CONTENTS

5	Safety
7	Your new Breville Die Cast Hemisphere Blender
9	How to use the Blender
9	Before first use
11	Assembling the Blender
11	Using the Blender
13	Disassembling the Blender
14	Cleaning
16	Blending chart
17	Do's and don'ts
18	Troubleshooting
19	One year limited warranty

At Breville, we are proud of our innovations. Our Die Cast Hemisphere Blender appliances are designed to be the best in their class. When we set out to design our Die Cast Hemisphere Blender we were determined to design an exceptional blender, and that meant re-designing the blender blades, which have seen no major improvements for over 80 years.

Our inspiration came from the continuous motion and even particle sizes created by food processors. We completely redesigned the blender blades to spin in a wide arc running parallel to the base of the jug which eliminates any dead zones. This has created huge improvements in efficiency and performance.

The result is smooth blending, quiet operation and durability.

Enjoy!



SAFETY

BREVILLE RECOMMENDS SAFETY FIRST

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 DIE CAST HEMISPHERE BLENDER

- Carefully read all instructions before operation and save for future reference.
- Remove any packaging material and promotional labels before using the Breville Die Cast Hemisphere Blender for the first time.
- To protect against electrical shock, do not immerse cord, plug or motor base in water or any other liquid.
- Always use the appliance on a dry, level surface.
- The use of attachment not sold or recommended by the manufacturer may cause fire, electric shock or injury.
- Do not remove blender pitcher from the motor base while blender is in operation.
- Do not place hands in pitcher unless the unit is disconnected from the power outlet. A scraper maybe used but must be used only when the blender is not running.
- Disconnect 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 30 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.
- The use of attachments not recommended or sold by the manufacturer may cause fire, electric shock or injury.
- Do not place appliance on or near a hot gas or electric burner, or where it could touch a heated oven.
- 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.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

SAFETY

IMPORTANT SAFEGUARDS FOR ALL ELECTRICAL APPLIANCES

- Fully unwind the cord before use.
- To protect against electric shock, do not immerse the cord, plug or motor base in water or any other liquid.
- Do not allow the cord to hang over the edge of a table or counter, touch hot surfaces or become knotted.
- This appliance is not intended for use by young children or infirm persons unless they have been adequately supervised by a responsible person to ensure they can use the appliance safely.
- Young children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- It is recommended to regularly inspect the appliance. Do not use the appliance if the power supply cord, plug or appliance becomes damaged in any way. Return the entire appliance to the nearest authorised Breville Service Center for examination and/or repair.
- Any maintenance other than cleaning should be performed at an authorized Breville Service Center.
- This appliance is for household use only. Do not use this appliance for anything other than its intended use. Do not use in moving vehicles or boats. Do not use outdoors.
- The installation of a residual current device (safety switch) is recommended to provide additional safety protection when using electrical appliances. It is advisable that a safety switch with a rated residual operating current not exceeding 30mA be installed in the electrical circuit supplying the appliance. See your electrician for professional advice.

YOUR NEW BREVILLE DIE CAST HEMISPHERE BLENDER

Breville assist lid

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

2L square jug

Constructed from heavy-duty engineering grade polycarbonate provides optimal toughness with commercial volume and style. The professional grade, shatter resistant jug is remarkably strong and lightweight

Easy clean, dishwasher safe

Intelligent design means easy to clean surfaces and fewer components that dismantle in seconds and are dishwasher safe

Die Cast Design

Bold design with professional grade die-cast surfaces for durability and long lasting performance

Speed control

Pre-programmed electronic settings automatically alter speeds to optimize blending results. Stainless steel capped buttons illuminate for clarity when selected

Intelligent engineering

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



Hemisphere system

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



Blade removal

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

Operating

HOW TO USE THE BREVILLE DIE CAST HEMISPHERE BLENDER

BEFORE FIRST USE

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

Wash the lid, inner lid, blender jug and blade assembly (refer to Disassembling the blender on page 14) of the Breville Die Cast Hemisphere Blender in warm, soapy water with a soft cloth. Rinse and dry thoroughly. Do not place parts in the dishwasher (with the exception of the blender jug, lid and inner lid). The blender jug, lid and inner lid may be washed in the dishwasher. Ensure the blade assembly has been removed from the blender jug before placing into the dishwasher. The motor base can be wiped with a damp cloth. Dry thoroughly.

FIG 1



ASSEMBLING THE BLENDER

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

FIG 2



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

FIG 3



3. Twist the Blade Removal System anticlockwise until firmly screwed into position.

FIG 4



4. Place the motor base on a flat, dry surface such as a bench top. Ensure that the motor base is switched off at the power outlet and the power cord is unplugged. Turn the blender jug upright and insert on to the motor base. The handle of the blender jug can be positioned to the left or right hand side of the appliance.
5. Plug the power cord into a 110/120v power outlet and switch on.

USING THE BLENDER

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

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

2. Add food or liquid into the blender jug ensuring not to exceed the 'MAX' mark.
3. Place the blender lid firmly into position on the top of the blender jug. If not already in place, insert the clear inner lid into the blender lid and turn clockwise or anticlockwise to lock into position (see Fig.5).

FIG 5



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

FIG 6



The Breville Die Cast Hemisphere Blender features a patent pending assist lid. This allows the lid to fit tightly onto the blender jug, avoiding displacement during operation. The ring pull design allows the user to easily remove the lid with a simple leverage action (see Fig.6).

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

NOTE: Operate the blender only for the appropriate amount of time required. The Die Cast Hemisphere Blender will automatically stop blending on the Blend function after 60 seconds (1 minute) and on the Smoothie and Ice/Auto Pulse functions to avoid over processing.

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

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

The pre-programmed functions have been designed to run for a specific time.

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

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

6. To stop blending at any time, press the selected speed button. The 'Power' button can also be pressed, but this will also turn the appliance off and all illuminations will cease.
7. At the end of use, always ensure the Breville Die Cast Hemisphere Blender is turned off by pressing the 'Power' button on the control panel. Then switch the appliance off at the

power outlet and unplug the cord. Ensure the motor and blades have completely stopped before attempting to move the appliance, or when the Breville Die Cast Hemisphere Blender is not in use and before disassembling, cleaning and storing.

NOTE: During the blending process, ingredients may stick to the sides of the blender jug. To push the food back onto the blades, press the 'Power' button on the control panel and switch off at the power outlet and remove the power cord. Remove the lid and use a plastic spatula to scrape down the sides of the jug. Replace the lid before recommencing blending.

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

FIG 7



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 jug. Wipe the motor base immediately with a dry cloth or paper towelling to absorb the liquid. Check the blender jug is correctly assembled.

FIG 8



Remove the blade assembly by upturning the blender jug and twisting the Blade Removal System clockwise (see Fig 7), then lift upwards and away from the base of the blender.

3. Remove the silicon seal from the blade assembly (see Fig.8).

DISASSEMBLING THE BLENDER

1. Always ensure the Breville Die Cast Hemisphere Blender is switched off by pressing the 'Power' button on the control panel. Then switch off at the power outlet and unplug the power cord.
2. Remove the blender jug from the motor base by grasping the handle and lifting the jug in an upward direction.

CARE AND CLEANING

CLEANING THE MOTOR BASE

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

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

CLEANING THE BLENDER JUG, LID, INNER LID AND BLADE ASSEMBLY

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

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

REMOVING STUBBORN OR STRONG FOOD STAINS AND ODORS

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

STORAGE

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

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

Cleaning

BLENDING CHART

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

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

DO'S AND DON'TS

DO'S

- Use the Blend function for drink or cocktail making, emulsions such as mayonnaise, dressings, marinades and foods that require mixing until just combined, such as batters, also for pureeing soups and aerating liquids.
- Use a combination of the Blend and Ice/Auto Pulse functions to suit the foods being processed.
- Use the Smoothie function to blend fruits, ice cream and yoghurts into thick smoothies, whips and milkshakes.
- Use the Ice/Auto Pulse function for foods that only require short bursts of power such as chopping nuts and crushing ice.
- Use the Ice/Auto Pulse function with short bursts of power, when blending drinks containing ice cubes or frozen fruit.
- Ensure all foods are cut into cubes (approx. 1 inch square) where appropriate to achieve an even result.
- Do not put more than 2 cups of warm ingredients into the Breville Die Cast Hemisphere Blender before blending commences. After the blending process has begun and the blades are turning you may slowly add another 1½ cups of ingredients through the opening in the lid if desired.

- Thick mixtures puree more efficiently if the Breville Die Cast Hemisphere Blender is ¼ to ½ full.
- When using several ingredients, place liquid ingredients in the blender jug before solid ingredients, unless specified in the recipe. When blending thick or dry mixtures it may be necessary to stop the Breville Die Cast Hemisphere Blender and scrape down the sides of the blender jug with a plastic or rubber spatula, once or twice during blending. Do not use metal utensils as they may damage the blades or blender.

DON'T

- Do not operate a heavy mixture for more than 10 seconds. For normal blending tasks, for example, mayonnaise, dressings etc., do not operate for longer than 2 minutes at one time without turning off the Breville Die Cast Hemisphere Blender and stirring the ingredients, and then continue blending.
- Do not operate the Breville Die Cast Hemisphere Blender without having the blender lid in position. To add additional ingredients whilst blending, remove the inner lid and place ingredients through the opening in the lid.
- Do not place any objects, other than food or liquid, into the Breville Die Cast Hemisphere Blender whilst the motor is running.
- Do not use the blender jug to store food.
- The blender will not knead dough or mash potatoes.
- Do not remove the blender jug while the Breville Die Cast Hemisphere Blender is operating. Always make sure the blender is switched off by pressing the 'Power' button, switch off the power at the power outlet and unplug the power cord from the power outlet.
- Do not overload the Breville Die Cast Hemisphere Blender with more than the specified quantity of ingredients as doing so could cause the motor to stall. Turn the Breville Die Cast Hemisphere Blender off by pressing the 'Power' button on the control panel, switch off the power at the power outlet and unplug the cord. Remove a portion of the mixture from the blender jug before continuing.
- Do not place hot or boiling ingredients into the Breville Die Cast Hemisphere Blender; allow to cool before placing into the blender jug.
- Do not place the Breville Die Cast Hemisphere Blender near the edge of a bench or table during operation. Ensure that the surface is level, clean and free of water, flour and other substances. Vibration during operation may cause the appliance to move.

HAVING TROUBLE?

Problem	Solution
Motor doesn't start or blade doesn't rotate	<ul style="list-style-type: none">• Check that the blender jug and lid are securely locked into position.• Check that the blade assembly is correctly attached to the base of the blender jug.• Check that the 'Power' button and selected function or speed setting is illuminated.• Check that the power plug is securely inserted into the power outlet and switched on
Food is unevenly chopped	<ul style="list-style-type: none">• Either too much food is being blended at one time or the pieces are too large. Try cutting food into smaller pieces of even size and processing a smaller amount per batch. For best results, the food should be chopped into pieces no larger than $\frac{3}{4}$ inch.
Food is chopped too fine or is watery	<ul style="list-style-type: none">• The food is over processed. Try using the Auto Pulse function or process for a shorter time.
Food sticks to blades and jug	<ul style="list-style-type: none">• The mixture may be too thick. Try adding more liquid to the mixture and/or use another function.

ONE YEAR LIMITED WARRANTY

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

ANY WARRANTY OF MERCHANTABILITY OR FITNESS WITH RESPECT TO THIS PRODUCT IS ALSO LIMITED TO THE ONE YEAR LIMITED WARRANTY PERIOD. Some states or provinces do not allow disclaimer of the implied warranty with respect to consumer goods, so the foregoing disclaimer may not apply to you.

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

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

Toll free phone number:
1-866-BREVILLE (1-866-273-8455)

Internet email:
AskUs@BrevilleUSA.com

AskUs@Breville.ca (in Canada)

ORIGINAL RECEIPT IS REQUIRED
FOR ALL BUSINESS

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

Centre de service à la clientèle de Breville

US Customers

Adresse postale: PO Box 47170
Gardena
CA 90247

Téléphone sans frais: Customer Service:
1(866) BREVILLE

Courriel: Customer Service
askus@brevilleUSA.com

www.brevilleusa.com

Clientèle du Canada

Adresse postale: Anglo Canadian
2555, Avenue de
l'Aviation

Pointe-Claire
(Montreal) Quebec
H9P 2Z2

Téléphone sans frais: 1-866-BREVILLE

Télécopieur: 514-683-5554

Courriel: askus@breville.ca

www.breville.com

Modèle 800BLXL
Publication 1/07

En raison des améliorations constantes apportées au produit, le produit que vous achetez pourrait différer légèrement de celui illustré dans ce fascicule.



Breville

MÉLANGEUR DE LA
SÉRIE MÉTAL MOULÉ

**MOULÉMÉLANGEUR DE
LA SÉRIE MÉTAL MOULÉ**

TABLE DES MATIERES

25	Sécurité
27	Votre nouveau mélangeur de Breville en métal moulé
29	Le fonctionnement de votre mélangeur de Breville en métal moulé
29	Avant la première utilisation
29	Le montage de votre mélangeur
31	Le fonctionnement de votre mélangeur
33	Le démontage de votre mélangeur
34	Nettoyage
36	Guide de mélange
37	Conseils pratiques
38	Guide de dépannage
39	Servicio al cliente un año de garantía limitada

Chez Breville, l'innovation est notre fierté. Nos produits en métal moulé sont conçus pour être les meilleurs de leur catégorie. Lors de la conception du mélangeur en métal moulé, notre but était de créer un mélangeur exceptionnel. On a donc décidé de redessiner les lames qui n'avaient pas été améliorées depuis plus de 80 ans.

Le mouvement continu des robots culinaires et l'uniformité des particules qu'ils produisent nous ont inspirés. Nous avons complètement redessiné les lames de mélangeur afin qu'elles tournent sur un arc large et adhèrent à la paroi du bol afin d'éliminer les trappes à aliments. Cela a grandement amélioré l'efficacité et le rendement de notre mélangeur.

Résultat: Appareil silencieux et résistant, mélange onctueux

Profitez-en!



SÉCURITÉ

BREVILLE RECOMMANDE LA SÉCURITÉ AVANT TOUT

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

IMPORTANTES MESURES DE SÉCURITÉ RELATIVES À VOTRE MÉLANGEUR DE BREVILLE EN MÉTAL MOULÉ

- Lisez toutes les instructions avant d'utiliser l'appareil et conservez-les pour consultation ultérieure.
- Enlevez tous les matériaux d'emballage et les étiquettes promotionnelles avant d'utiliser l'appareil pour la première fois.
- Ne placez pas l'appareil près du rebord d'un comptoir ou d'une table lorsqu'il fonctionne. Assurez-vous que la surface soit de niveau, propre et sans trace d'eau ou de farine, entre autres. Les vibrations occasionnées par le fonctionnement de l'appareil peuvent le faire bouger.
- Ne placez pas l'appareil sur ou près d'une cuisinière au gaz ou d'un élément électrique et éviter tout contact avec un four chaud.
- N'utilisez pas l'appareil sur des surfaces métalliques (comme un égouttoir d'évier).
- Assurez-vous que l'appareil soit correctement assemblé avant de vous en servir pour la première fois. Consultez la rubrique sur le fonctionnement de l'appareil à la page 45)
- Utilisez seulement le récipient et le couvercle fournis avec l'appareil.
- Assurez-vous que le couvercle soit bien en place sur le récipient avant d'utiliser l'appareil.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lorsqu'il fonctionne.
- Assurez-vous que l'appareil soit hors tension en enfonçant l'interrupteur du panneau de commande. Ensuite, débranchez-le et attendez l'immobilisation complète du moteur et des lames avant de le déplacer ou le démonter, le nettoyer et le ranger, lorsque vous ne vous en servez pas.
- Ne faites pas fonctionner l'appareil pendant plus de 10 secondes à la fois, s'il doit traiter de lourdes charges. Laissez le moteur reposer pendant 1 minute entre chaque utilisation. Aucune des recettes du présent fascicule ne fait état de lourdes charges.
- Lorsque des aliments se coincent autour des lames, mettez l'appareil hors tension en enfonçant l'interrupteur du panneau de commande. Puis, débranchez-le et attendez l'immobilisation complète du moteur et des lames avant de retirer le récipient du socle du moteur. Utilisez une spatule pour déloger les aliments coincés ou pour mélanger les aliments avant de continuer. Ne manipulez pas les lames car elles sont très tranchantes.
- Éloignez les mains, les doigts, les cheveux, les vêtements ainsi que les spatules ou tout autre ustensile du récipient lorsque l'appareil fonctionne. Ne placez jamais vos doigts, vos mains ni des ustensiles dans le récipient sans avoir au préalable débranché l'appareil.
- Manipulez les lames avec soin car elles sont très tranchantes et peuvent présenter des risques de blessures.
- Ne retirez pas le récipient du mélangeur du socle du moteur lorsque l'appareil fonctionne.
- Utilisez l'appareil uniquement pour préparer des aliments ou des boissons.
- Ne faites pas fonctionner l'appareil lorsque le récipient est vide.
- Ne traitez pas des liquides bouillants. Laissez-les refroidir avant de les verser dans le récipient.
- N'exposez pas le récipient à d'importants écarts de température (comme le plonger dans l'eau chaude lorsqu'il est froid ou le contraire).
- Gardez l'appareil propre. Consultez la rubrique relative à l'entretien et au nettoyage (page 48).

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

IMPORTANTES MESURES DE SÉCURITÉ POUR TOUT APPAREIL ÉLECTRIQUE

- Déroulez complètement le cordon avant de vous servir de l'appareil.
 - Pour éviter les risques de secousses électriques, ne plongez pas le cordon, la fiche ou le socle du moteur dans l'eau ou dans tout autre liquide.
 - Ne laissez pas le cordon pendre d'une table ou d'un comptoir, entrer en contact avec des surfaces chaudes ou s'emmêler.
 - L'appareil n'est pas conçu pour être utilisé par de jeunes enfants ou des personnes handicapées, sans surveillance.
 - Il faut surveiller les jeunes enfants pour qu'ils ne jouent pas avec l'appareil lorsqu'il est en fonction.
 - Il est conseillé de vérifier régulièrement l'appareil. Ne l'utilisez pas si le cordon d'alimentation, la fiche ou l'appareil sont endommagés. Rapportez-le à un centre de service autorisé Breville pour inspection ou réparation.
- Tout entretien autre que le nettoyage doit être effectué dans un centre de service autorisé Breville.
 - Cet appareil est conçu pour une utilisation domestique seulement. Utilisez-le uniquement aux fins prévues et non pas dans une voiture, un bateau ou à l'extérieur.
 - L'installation d'un dispositif de courant résiduel (interrupteur de sécurité) est recommandé pour assurer une sécurité supplémentaire lors de l'utilisation d'un appareil électrique. Il est utile qu'un interrupteur de sécurité à courant résiduel de fonctionnement nominal d'au plus 30 mA soit installé sur le circuit électrique qui alimente l'appareil. Consultez un électricien pour conseils.

FAITES LA CONNAISSANCE DE VOTRE NOUVEAU MÉLANGEUR DE BREVILLE EN MÉTAL MOULÉ

Couvercle Assist Lid de Breville

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

Récipient carré de 2L

Fait de polycarbonate robuste de calibre professionnel, le récipient est très résistant aux chocs, volumineux et stylisé, et à la fois robuste et léger.

Facile à nettoyer, résistant au lave-vaisselle

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

Modèle en métal moulé

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

Régulateur de vitesse

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

Conception intelligente

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



Système de lames et de bol Kinetix^{MC}

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



Retrait des lames

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

Fonctionnement

LE FONCTIONNEMENT DE VOTRE MÉLANGEUR DE BREVILLE EN MÉTAL MOULÉ

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

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

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

FIG 1



FIG 2



LE MONTAGE DE VOTRE MÉLANGEUR

1. Pour monter le récipient, mettez le joint en silicone sur les lames.

2. Retournez le récipient et insérez les lames à la base du récipient.

FIG 3



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

FIG 4



4. Déposez le socle du moteur sur une surface plane et sèche, comme sur le dessus d'une table. Assurez-vous que l'appareil soit hors tension et débranché. Retournez 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.
5. Branchez le cordon dans une prise de 110-120 V et mettez l'appareil sous tension.

LE FONCTIONNEMENT DE VOTRE MÉLANGEUR

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

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

2. Versez des aliments ou des liquides dans le récipient en vous assurant de ne pas dépasser la marque MAX.
3. Placez le couvercle fermement sur le récipient. Lorsqu'il n'est pas déjà en place, insérez le couvercle interne dans le couvercle du récipient et faites-le tourner dans le sens horaire ou dans le sens antihoraire pour le verrouiller en place (Fig. 5).

FIG 5



NOTE: 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. **Ne traitez pas des ingrédients brûlants, laissez-les refroidir avant de les verser dans le récipient.**

FIG 6



Le mélangeur en métal moulé de Breville est muni d'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. 6).

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

NOTE: Activez l'appareil seulement pour le temps requis. L'appareil cesse automatiquement de fonctionner au bout de 120 secondes (2 minutes) en mode BLEND et au bout de 60 secondes (1 minute) en modes SMOOTHIE et ICE/AUTO PULSE afin d'éviter le mélange excessif d'aliments.

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

5. Pour traiter des glaçons ou des aliments qui nécessitent une impulsion, choisissez la fonction Ice/Auto Pulse. L'appareil se met à fonctionner et le témoin Ice/Auto Pulse

s'allume. Le bouton de l'interrupteur continue à clignoter.

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

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

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

The pre-programmed functions have been designed to run for a specific time.

6. Pour interrompre le mélange en tout temps, enfoncez le bouton du cycle sélectionné. Vous pouvez également enfoncer.

NOTE: Pendant le mélange, des ingrédients peuvent adhérer aux parois du récipients. Pour repousser les aliments vers les lames, enfoncez l'interrupteur au panneau de commande et débranchez l'appareil. Retirez le couvercle et servez-vous d'une spatule en plastique pour nettoyer les parois du récipient. Remettez le couvercle en place avant de reprendre le mélange.

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

FIG 7



l'interrupteur mais cela met l'appareil hors tension et tous les témoins s'éteignent.

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

FIG 8



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.

LE DÉMONTAGE DE VOTRE MÉLANGEUR

- 1 Assurez-vous toujours que l'appareil soit hors tension en enfonçant l'interrupteur au panneau de commande. Puis, débranchez-le.
2. Retirez le récipient du socle du moteur en saisissant la poignée et en le soulevant vers le haut.

Retirez les lames en retournant le récipient et en faisant tourner dans le sens horaire le système de lames (Fig. 7), puis soulevez-le hors de la base du récipient.

3. Retirez le joint en silicone des lames (Fig. 8).

Nettoyage

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

NETTOYAGE DU SOCLE DU MOTEUR

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

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

NETTOYAGE DU RECIPIENT, DU COUVERCLE, DU COUVERCLE INTERNE ET DES LAMES

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

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

NOTE: Les lames sont extrêmement tranchantes. Évitez d'y toucher avec les doigts et les mains. manipulez-les et rangez-les avec soin.

ELIMINATION DES TACHES ET DES ODEURS TENACES

Des aliments à forte odeur (comme l'ail et le poisson) et certains légumes (comme les carottes) peuvent laisser une odeur ou des taches sur le récipient et le couvercle. Pour les enlever, 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 montés et insérés sur le socle du moteur ou près de celui-ci. Ne rangez rien sur l'appareil.

GUIDE DE MÉLANGE

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

NOTE: Le présent guide de mélange est seulement donné à titre de référence.

CONSEILS PRATIQUES

À FAIRE

- Utilisez la fonction BLEND pour préparer des boissons et des émulsions (comme de la mayonnaise, des vinaigrettes, des marinades) et des aliments qui doivent être malaxés légèrement (comme de la pâte à frire). Servez-vous en également pour préparer des potages et donner du volume à des liquides.
- Utilisez une combinaison des fonctions Blend et Ice/Auto Pulse selon les aliments à traiter.
- Utilisez la fonction Smoothie pour préparer des boissons fouettées et des laits frappés consistants à partir de fruits, de crème glacée et de yogourts.
- Utilisez le cycle Ice/Auto Pulse pour traiter des aliments qui nécessitent peu de puissance et de temps (comme pour hacher les noix ou concasser les glaçons).
- Utilisez le cycle Ice/Auto Pulse à impulsions pour mélanger des boissons renfermant des glaçons ou des fruits surgelés.
- Assurez-vous que tous les aliments soient coupés en cubes d'environ 2 ou 3 cm, selon le cas, afin d'obtenir des résultats uniformes.
- Ne versez pas plus de 2 tasses d'ingrédients chauds à la fois dans l'appareil avant de mélanger. Lorsque le mélange se fait et que les lames tournent, vous pouvez alors ajouter lentement 1½ tasse d'ingrédients supplémentaires, par l'ouverture du couvercle.
- Les mélanges épais se réduisent plus facilement en purée lorsque l'appareil est rempli du quart à la moitié.

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

À ÉVITER

- Ne traitez pas un mélange épais pendant plus de 10 secondes. Pour une utilisation normale (comme la préparation de mayonnaises ou de vinaigrettes), faites fonctionner l'appareil deux minutes à la fois, arrêtez-le, mélangez les ingrédients, puis continuez le mélange.
- N'utilisez pas l'appareil sans le couvercle en place. Pour ajouter des aliments pendant le mélange, retirez le couvercle interne et versez les ingrédients additionnels par l'ouverture du couvercle.
- Ne placez rien d'autre que des aliments ou des liquides dans 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 lorsqu'il fonctionne. Assurez-vous toujours qu'il soit hors tension en enfonçant l'interrupteur et en le débranchant. Évitez de surcharger l'appareil avec une quantité d'ingrédients supérieure à celle indiquée, au risque de faire caler le moteur. Mettez l'appareil hors tension en enfonçant l'interrupteur au panneau de commande et en le débranchant. Enlevez l'excédent d'aliments et continuez.
- Ne versez pas d'ingrédients brûlants ou bouillants dans l'appareil; laissez-les refroidir avant de les verser dans le récipient.
- Ne placez pas l'appareil près du rebord d'un banc ou d'une table lorsqu'il fonctionne. Assurez-vous que la surface soit de niveau, propre et sans trace d'eau ni de farine, entre autres. Les vibrations occasionnées par le fonctionnement de l'appareil peuvent le faire bouger.

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

GARANTIE LIMITÉE D'UN AN

Brevillemd* garantit ce produit Brevillemd contre tout défaut de matériau ou de main-d'œuvre 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 Brevillemd 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.com

AskUs@BrevilleUSA.ca

AskUs@BrevilleUSA.ca (au Canada)

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

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

Breville

Centro de Servicio de Atención al Cliente Breville

US Customers

Adresse postale: PO Box 47170
Gardena
CA 90247

Téléphone sans frais: Customer Service:
1(866) BREVILLE

Courriel: Customer Service
askus@brevilleUSA.com

www.brevilleusa.com

Clientèle du Canada

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

Téléphone sans frais: 1-866-BREVILLE

Télécopieur: 514-683-5554

Courriel: askus@breville.ca

www.breville.com

Model 800BLXL
Issue 1/07
AM/CN

Modèle 800BLXL
Publication 1/07

En raison des améliorations constantes apportées au produit, le produit que vous achetez pourrait différer légèrement de celui illustré dans ce fascicule.



Breville

DIECAST BLENDER

DIE CAST BLENDER

45	Seguridad
47	Su nueva Breville
49	Cómo usar Breville
49	Antes del primer uso
51	Instrucciones para armar la batidora
53	Uso de la batidora
53	Instrucciones para desarmar la batidora
54	Limpieza
56	Tabla de mezclado
57	Lo que debe hacer y lo que no debe hacer
58	Solución de problemas
59	Garantie limitée d'un an

En Breville estamos orgullosos de nuestras innovaciones. Nuestros electrodomésticos Die Cast Hemisphere Blender están diseñados para ser los mejores en su clase. Cuando comenzamos a diseñar la Die Cast Hemisphere Blender, estábamos decididos a diseñar una batidora excepcional, lo que significaba rediseñar las cuchillas, que durante 80 años prácticamente no habían tenido mejoramientos importantes.

Nuestra inspiración provino del movimiento continuo y del tamaño parejo de las partículas que crean los procesadores de alimentos. Rediseñamos por completo las cuchillas de la batidora para que giren en un amplio arco, de manera paralela a la base de la jarra, lo que elimina las zonas muertas. Esto ha creado enormes mejoras en la eficacia y el rendimiento.

El resultado es un proceso de batido homogéneo, un funcionamiento silencioso y durabilidad.

Profitez-en!



SEGURIDAD

CONSEJOS DE SEGURIDAD DE BREVILLE

En Breville, nos preocupamos mucho por 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 use cualquier electrodoméstico y que tome las siguientes precauciones:

MEDIDAS PREVENTIVAS IMPORTANTES PARA LA BREVILLE DIE CAST HEMISPHERE BLENDER

- Lea con cuidado todas las instrucciones antes de operar el electrodoméstico y consérvelas para consultarlas en el futuro.
- Retire todo el embalaje y las etiquetas de publicidad antes de usar la Breville Die Cast Hemisphere Blender por primera vez.
- Para evitar descargas eléctricas, no sumerja el cable, enchufe o base del motor en agua o cualquier otro líquido.
- Utilice siempre el electrodoméstico sobre una superficie seca y nivelada.
- El uso de accesorios que no venda ni recomiende el fabricante puede provocar incendios, descargas eléctricas o lesiones.
- No retire la jarra de la batidora de la base del motor mientras la batidora esté en funcionamiento.
- No ponga las manos en la jarra a menos que la unidad esté desconectada del tomacorriente. Puede utilizar una espátula, pero debe usarla sólo cuando la batidora no esté en funcionamiento.
- Desconecte la batidora del tomacorriente antes de sacar la jarra de la base. Las cuchillas son afiladas, manipúlelas con cuidado.
- Para disminuir el riesgo de lesiones, nunca coloque el conjunto de las cuchillas en la base sin que se haya instalado el frasco apropiadamente.
- Siempre haga funcionar la batidora con la tapa puesta.
- No utilice esta batidora para otro propósito que no sea la preparación de comidas o bebidas.
- No bata mezclas secas, espesas o pesadas durante más de 30 segundos sin apagar la batidora. Luego, revuelva los ingredientes antes de continuar mezclándolos.
- No procese líquidos que estén hirviendo. Deje que se enfrien antes de colocarlos en la jarra.
- No descuide el electrodoméstico mientras esté en uso. Se debe supervisar a los niños cuando estén cerca del electrodoméstico.
- No permita que el cable cuelgue del borde de una mesa o encimera, toque superficies calientes ni se llene de nudos.
- El uso de accesorios que no recomiende ni venda el fabricante puede provocar incendios, descargas eléctricas o lesiones.
- No coloque este electrodoméstico sobre un quemador caliente a gas o eléctrico, ni cerca de uno, ni en ningún lugar en que pueda tocar un horno a alta temperatura.
- Desenchufe el electrodoméstico del tomacorriente cuando no esté en uso, antes de instalar o desinstalarle piezas, y antes de limpiarlo.
- Este electrodoméstico es para uso doméstico solamente. No dé a este electrodoméstico otro uso que no sea aquel para el cual fue diseñado. No lo use en exteriores.
- Este electrodoméstico posee un enchufe polarizado. Para reducir el riesgo de sufrir descargas eléctricas, este enchufe encajará en un tomacorriente polarizado sólo hacia un lado. Si el enchufe no encaja completamente en el tomacorriente, dé vuelta el enchufe. Si aún así no encaja, comuníquese con un electricista calificado. No altere el enchufe en ninguna forma.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

MEDIDAS DE PREVENTIVAS IMPORTANTES PARA TODOS LOS ELECTRODOMÉSTICOS

- Desenrolle por completo el cable antes de usarlo.
- Para evitar descargas eléctricas, no sumerja el cable, el enchufe o la base del motor en agua o cualquier otro líquido.
- No permita que el cable cuelgue del borde de una mesa o encimera, toque superficies calientes ni se llene de nudos.
- Este electrodoméstico no está diseñado para que lo usen niños o personas enfermas, a menos que los supervise adecuadamente una persona responsable a fin de garantizar que puedan usarlo con seguridad.
- Se debe supervisar a los niños para asegurarse de que no jueguen con el electrodoméstico.
- Se recomienda revisar el electrodoméstico regularmente. No use el electrodoméstico si el cable de alimentación, el enchufe o el electrodoméstico se daña de alguna forma. Devuelva el electrodoméstico al Centro de Servicio de Breville autorizado más cercano para que sea revisado y/o reparado.
- A excepción de la limpieza, por todo asunto relacionado con el mantenimiento dirijase a un Centro de Servicio de Breville autorizado.
- Este electrodoméstico es para uso doméstico solamente. No dé a este electrodoméstico otro uso que no sea aquel para el cual fue diseñado. No lo use en botes ni vehículos en movimiento. No lo use en exteriores.
- Se recomienda la instalación de un dispositivo de corriente residual (interruptor de seguridad) para brindar protección adicional cuando se utilizan electrodomésticos. Se recomienda que se instale un interruptor de seguridad con una corriente nominal residual operativa que no exceda los 30mA en el circuito eléctrico que brinda suministro al electrodoméstico. Consulte al electricista para obtener consejos profesionales.

LA NUEVA BREVILLE DIE CAST HEMISPHERE BLENDER

Tapa de ayuda de Breville

Confiable tapa hermética con palanca desmontable con un dedo, garantiza que la tapa esté sellada herméticamente durante el funcionamiento y sea fácil de abrir.

Jarra cuadrada de 2 L

Fabricada de policarbonato de calidad de ingeniería de alta resistencia, brinda una resistencia óptima con volumen y estilo comercial. La jarra irrompible de calidad profesional es extraordinariamente firme y liviana.

Fácil de limpiar, lavable en lavavajillas

Diseño inteligente que se traduce en superficies fáciles de limpiar, menor cantidad de componentes que se desmantelan en segundos y lavable en lavavajillas

Diseño fundido a presión

Diseño llamativo con superficies fundidas a presión de calidad profesional para brindar durabilidad y rendimiento prolongado.

Control de velocidad

Las configuraciones electrónicas preprogramadas alteran las velocidades automáticamente para optimizar los resultados de mezcla. Los botones cubiertos con acero inoxidable se iluminan para brindar claridad cuando se seleccionan.

Ingeniería inteligente

Motor poderoso de gran potencia, cuchillas altamente eficaces y componentes fabricados con ingeniería de precisión permiten que la batidora funcione a velocidades un 50% menos rápidas que otras batidoras. Menores velocidades significan un funcionamiento más silencioso y un motor más duradero.



Cuchillas hemisféricas y sistema de recipiente

Revolucionaria tecnología de cuchillas extra anchas que giran apegadas al recipiente para eliminar la comida que queda atrapada. Las cuchillas dentadas están fabricadas con acero inoxidable quirúrgico para brindar una durabilidad que garantiza que las cuchillas permanecen afiladas.



Desmontaje de las cuchillas

El sistema de desmontaje de las cuchillas de una pieza está diseñado ergonómicamente para facilitar la limpieza.

Funcionamiento

CÓMO USAR LA BREVILLE DIE CAST HEMISPHERE BLENDER

ANTES DEL PRIMER USO

Antes de usar la Breville Die Cast Hemisphere Blender por primera vez, retire todo el material de embalaje y las etiquetas de promoción. Asegúrese de que el electrodoméstico esté apagado y de que el cable eléctrico esté desenchufado.

Lave la tapa, la tapa interna, la jarra de la batidora y el conjunto de cuchillas de la Die Cast Hemisphere Blender de Breville con agua tibia con jabón y un paño suave (consulte la sección Instrucciones de desarmado de la batidora, en la página 14). Enjuague y seque minuciosamente. No coloque las piezas en el lavavajillas (con excepción de la jarra, la tapa y de la tapa interna de la batidora). La jarra, la tapa y la tapa interna de la batidora se pueden lavar en el lavavajillas. Antes de ponerla en el lavavajillas, asegúrese de que se haya quitado el conjunto de cuchillas de la jarra de la batidora. La base del motor se puede limpiar con un paño húmedo. Seque minuciosamente.

FIG 1



FIG 2



INSTRUCCIONES PARA ARMAR LA BATIDORA

1. Para armar la jarra de la batidora, coloque el sello de silicona en el conjunto de cuchillas.

2. Dé vuelta hacia arriba la jarra de la batidora e inserte el conjunto de cuchillas en la base de la jarra.

FIG 3



3. Gire el sistema de desmontaje de las cuchillas en sentido contrario al de las agujas del reloj, hasta que esté atornillado firmemente en su posición.

FIG 4



4. Coloque la base del motor sobre una superficie pareja y seca, como es por ejemplo la parte superior de un mesón. Asegúrese de que la base del motor esté apagada en el tomacorriente y de que el cable de energía esté desenchufado. Vuelva a dar vuelta la jarra de la batidora e insértela en la base del motor. El mango de la jarra de la batidora se puede ubicar al lado izquierdo o derecho del electrodoméstico.

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

USO DE LA BATIDORA

1. Para encender la batidora, presione el botón "Power" (Encendido) que se encuentra al final del lado izquierdo del panel de control. El botón "Power" se iluminará y parpadeará, indicando que la batidora está encendida. Cuando la jarra esté puesta en la base, todas las luces se iluminarán, señalando que la batidora está lista para su uso.

NOTA: Cuando use la Breville Die Cast Hemisphere Blender por primera vez, puede observar un olor que proviene del motor. Esto es normal y se disipará con el uso.

2. Coloque alimentos o líquido dentro de la jarra de la batidora, asegurándose de no exceder la marca "MAX" (Máximo).
3. Coloque la tapa de la batidora firmemente en posición en la parte superior de la jarra de la batidora. Si todavía no está puesta, inserte la tapa interior transparente en la tapa de la batidora y gire en sentido de las agujas del reloj o en sentido contrario para fijarla en su posición (consulte la Fig. 5).

FIG 5



NOTA: Cuando la jarra de la batidora esté llena o cerca de la línea "MAX", coloque una mano sobre la tapa de la batidora para evitar que ésta se desplace durante el funcionamiento. **No bata ingredientes calientes, deje que se enfríen antes de colocarlos en la jarra de la batidora.**

FIG 6



La Breville Die Cast Hemisphere Blender cuenta con una tapa de ayuda con patente en trámite. Ésta permite que la tapa encaje firmemente en la jarra de la batidora, evitando que se desplace durante el funcionamiento. El diseño con dispositivo de apertura fácil le permite al usuario sacar fácilmente la tapa con una simple acción de palanca (consulte la Fig. 6).

4. Presione el botón correspondiente para seleccionar la velocidad que se requiere (Blend [Mezcla], Smoothie [Batido] o Ice/Auto Pulse [Hielo/Pulso automático]). La batidora comenzará a funcionar y sólo se iluminará el botón de velocidad seleccionado. El botón "Power" seguirá parpadeando.

NOTA: Haga funcionar la batidora sólo por la cantidad de tiempo apropiada que necesite. La Die Cast Hemisphere Blender dejará de mezclar automáticamente en la función Blend después de 60 segundos (1 minuto) y en las funciones Smoothie y Ice/Auto Pulse para evitar el sobreprocesamiento.

La velocidad puede cambiarse en cualquier momento durante el proceso de mezclado. Cada vez que se seleccione una nueva velocidad, el botón de la misma se iluminará y el botón de la velocidad anterior se apagará.

5. Para picar hielo o ingredientes que requieran pequeñas descargas de energía, seleccione el

botón Ice/Auto Pulse. La batidora comenzará a funcionar y se iluminará el botón Ice/Auto Pulse. El botón "Power" seguirá parpadeando.

Las funciones preprogramadas han sido diseñadas para ejecutarse por un tiempo específico.

Funcion	Tiempo programado
Blend	120 segundos (2 minutos)
Smoothie	60 segundos (1 minuto)
Ice/ Auto Pulse	60 segundos (1 minuto)

NOTA: La función Smoothie tiene una técnica de procesamiento única que bate los ingredientes más densos a una velocidad menor y luego aumenta a medida que los ingredientes se espesan. Esto puede ocurrir varias veces mientras se mezclan batidos.

The pre-programmed functions have been designed to run for a specific time.

6. Para detener el proceso de batido en cualquier minuto, presione el botón de velocidad seleccionado. También puede

NOTA: Durante el proceso de batido, los ingredientes pueden pegarse a los lados de la jarra de la batidora. Para volver a empujar los alimentos hacia las cuchillas, presione el botón "Power" en el panel de control, desenchúfela del tomacorriente y desconecte el cable de alimentación. Retire la tapa y use una espátula de plástico para raspar hacia abajo los bordes de la jarra. Vuelva a colocar la tapa antes de volver a mezclar.

NOTA: Si las cuchillas se atascan, la batidora se apagará automáticamente. Para restablecer la batidora, apáguela del tomacorriente, limpie la jarra con una espátula y vuelva a encenderla. La batidora se restablecerá.

FIG 7



presionar el botón "Power", pero el hacerlo también apagará el electrodoméstico y los botones iluminados.

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

FIG 8



Si encuentra cualquier tipo de humedad o líquido sobre la base del motor durante la mezcla, presione el botón "Power" en el panel de control, desenchufe la batidora del tomacorriente y desconecte el cable de alimentación. Retire la jarra de la batidora. 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 batidora esté correctamente armada.

INSTRUCCIONES PARA DESARMAR LA BATIDORA

- 1 Asegúrese siempre de que la Breville Die Cast Hemisphere Blender esté apagada, presionando el botón "Power" que se encuentra en el panel de control. Apague la máquina del tomacorriente y desenchufe el cable de alimentación.
2. Retire la jarra de la batidora de la base del motor sujetándola del mango y levantando la jarra hacia arriba.

Quite el conjunto de cuchillas dando vuelta hacia arriba la jarra de la batidora y girando el sistema de desmontaje de las cuchillas en el sentido de las agujas del reloj (consulte la Fig. 7). Luego levántelo hacia arriba y aléjelo de la base de la batidora.

3. Retire el sello de silicona del conjunto de cuchillas (consulte la Fig. 8).

Limpieza

CUIDADO Y LIMPIEZA

LIMPIEZA DE LA BASE DEL MOTOR

1. Limpie la base del motor con un paño suave húmedo y luego séquela minuciosamente.
2. Limpie cualquier exceso de partículas de alimento del cable eléctrico.

NOTA: No use esponjas ni productos de limpieza abrasivos cuando limpie piezas de la base del motor, ya que éstos pueden rayar la superficie.

LIMPIEZA DE LA JARRA, LA TAPA, LA TAPA INTERNA Y DEL CONJUNTO DE CUCHILLAS DE LA BATIDORA

1. Lave todas las piezas con un paño suave en agua tibia con jabón. Use un cepillo de cocina para limpiar botellas para sacar los alimentos pegados. Enjuague y seque minuciosamente.

NOTA: La jarra, la tapa y la tapa interna de la batidora pueden lavarse en el lavavajillas en una configuración de lavado estándar. Antes de ponerla en el lavavajillas, asegúrese de que se haya quitado el conjunto de cuchillas de la jarra de la batidora.

NOTA: Las cuchillas de licuado son extremadamente filosas. Evite cualquier contacto con los dedos y las manos. Tenga cuidado al hacer comidas calientes.

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 y en la tapa de la batidora. Para eliminarlos, deje la jarra y la tapa de la batidora remojoando en agua tibia con jabón durante 5 minutos. Luego lávelas con un detergente suave y agua tibia, enjuáguelas bien y séquelas completamente.

ALMACENAMIENTO

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

TABLA DE MEZCLADO

Alimentos	Preparación y uso	Cantidad	Función	Tiempo
Carne magr/ de ave	Corte el exceso de grasa y nervios, corte en cubos de $\frac{3}{4}$ de pulgada (1 cm) Utilisation: émincé	9 onzas (260 g)	Blend o Auto Pulse	10-20 segundos
Pescado/mariscos	Retire la piel y las espinas y corte en cubos de $\frac{3}{4}$ de pulgada (1 cm) Úselo para: picar	10½ onzas (300 g)	Blend o Auto Pulse	10-15 segundos
Vegetales crudos	Pele y corte en cubos de $\frac{3}{4}$ de pulgada (1 cm) Úselo para: rellenos, puré, sopas	7 onzas (200 g)	Blend o Auto Pulse	10-30 segundos
Frutos secos (nueces, etc.)	Quite las cáscaras Úselo para: pasteles, cubiertas para pasteles, pastas	7 onzas (200 g)	Auto Pulse	10-30 segundos
Pan o migajas	Corte el pan en trozos de $\frac{3}{4}$ de pulgada (1 cm), rompa las galletas Úselo para: tapa de la masa de tarta de queso	3½ onzas (300 g)	Auto Pulse	10-30 galletas segundos
Mayonesa	Mezcle la yema de huevo y el vinagre. Agregue el aceite. Úselo para: aderezos	4½ onzas (300 g)	Blend	10-15 segundos luego, de 30 a 60 segundos
Crema batida	Agregue azúcar o vainilla si lo desea Úselo para: cubiertas para pasteles	10 onzas líquidas (300 ml)	Blend Auto Pulse	10 segundos 1 a 2 veces
Hierbas/especias Utilisation : pâtes, sauces	En entier ou en moitié	1 taza	Blend ou Auto Pulse	20-30 segundos
Batidos	Leche, frutas frescas enteras, yogur, helado Úselo para: licuados, frappés	máximo de 27 onzas líquidas (810 ml)	Smoothie	20-60 segundos
Fruits fresca	Bayas enteras o picadas Úselo para: salsas para postres	9 onzas (255 g)	Blend	20-30 segundos
Fruta seca	Fruta seca picada Úselo para: fruta trozada	10½ onzas (300 g)	Auto Pulse	20-30 segundos
Hielo	Picar Úselo para: mezclado en bebidas y cócteles	9 onzas (255 g)	Ice/Auto Pulse	10-20 segundos

NOTA: Esta tabla de mezclado sólo debe utilizarse como una guía.

LO QUE DEBE HACER Y LO QUE NO DEBE HACER

LO QUE DEBE HACER

- Utilice la función Blend para preparar tragos o cócteles, emulsiones tales como la mayonesa, aderezos, adobos y comidas que se deben mezclar sólo hasta que se combinen, tales como masas, también para hacer puré las sopas y gasear líquidos.
- Utilice una combinación de las funciones Blend y Ice/Auto Pulse para que las velocidades de procesamiento de los alimentos sean las adecuadas.
- Utilice la función Smoothie para batir frutas, helados y yogures, y convertirlos en espesos batidos y licuados.
- Use la función Ice/Auto Pulse para comidas que sólo requieran arranques cortos de potencia, como por ejemplo, para picar nueces y hielo.
- Use la función Ice/Auto Pulse con arranques cortos de potencia, cuando bata bebidas que contengan cubos de hielo o fruta congelada.
- Asegúrese de que todos los alimentos estén cortados en cubos (cuadrados de 1 pulgada [2 cm] aproximadamente) cuando sea adecuado para lograr un resultado parejo. • No coloque más de 2 tazas de ingredientes tibios en la Breville Die Cast Hemisphere Blender antes de comenzar a mezclar. Después de que haya comenzado el proceso de mezcla y de que 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 eficazmente si la Breville Die Cast Hemisphere Blender está llena en $\frac{1}{4}$ a $\frac{1}{2}$ de su capacidad.
- Cuando use varios ingredientes, coloque los ingredientes líquidos en la jarra de la batidora antes de los ingredientes sólidos, a menos que la receta especifique lo contrario. • Cuando bata mezclas espesas o secas, es posible que sea necesario detener la Breville Die Cast Hemisphere Blender y raspar hacia abajo los lados de la jarra de la batidora con una espátula de plástico o de goma, una o dos veces durante el proceso de batido. No use utensilios metálicos, ya que pueden dañar las cuchillas o la jarra de la batidora.

LO QUE NO DEBE HACER

- No haga funcionar una mezcla pesada durante más de 10 segundos. Para las tareas normales de batido, por ejemplo, mayonesa, aderezos, etc., no la haga funcionar durante más de 2 minutos por vez sin apagar la Breville Die Cast Hemisphere Blender y revolver los ingredientes. Luego puede continuar batiendo.
- No haga funcionar la Breville Die Cast Hemisphere Blender sin tener la tapa de la batidora 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 coloque ningún objeto que no sean alimentos o líquidos en la Breville Die Cast Hemisphere Blender, mientras el motor esté en funcionamiento.

- No use la jarra de la batidora para guardar alimentos.
- La batidora no amasará masa ni hará puré de papas.
- No retire la jarra de la batidora mientras la Breville Die Cast Hemisphere Blender esté en funcionamiento. Asegúrese siempre de que la batidora esté apagada, presionando el botón "Power", desenchufando la alimentación del tomacorriente y desenchufando el cable de alimentación del tomacorriente.
- No sobrecargue la batidora Breville Die Cast Hemisphere Blender con más de la cantidad especificada de ingredientes, ya que hacerlo podría hacer que el motor se atasque. Apague la Breville Die Cast Hemisphere Blender presionando el botón "Power" en el panel de control, desenchufe la energía del tomacorriente y desenchufe el cable de alimentación. Antes de continuar retire una porción de la mezcla de la jarra de la batidora.
- No coloque ingredientes calientes o hirviendo en la Breville Die Cast Hemisphere Blender, deje que se enfrien antes de ponerlos en la jarra de la batidora.
- No coloque la Breville Die Cast Hemisphere Blender cerca del borde de una mesa o mostrador mientras esté en funcionamiento. Asegúrese de que la superficie esté nivelada, limpia y que no tenga agua, harina y otras sustancias. La vibración durante el funcionamiento puede hacer que el electrodoméstico se mueva.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema	Solución
El motor no arranca o las cuchillas no giran	<ul style="list-style-type: none">• Revise que la jarra de la batidora esté bien fijada en su posición.• Verifique que el conjunto de cuchillas esté sujeto a la base de la jarra de la batidora.• Verifique que el botón "Power" y la función o velocidad seleccionadas estén iluminadas.• Verifique que el enchufe de alimentación esté firmemente insertado en el tomacorriente y que esté encendido.
Los alimentos están picados en forma despareja	<ul style="list-style-type: none">• Se está mezclando 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 obtener mejores resultados, los alimentos deben cortarse en trozos que sean de $\frac{3}{4}$ de pulgada (1 cm) como máximo.
Los alimentos están picados muy finos o están aguados	<ul style="list-style-type: none">• Los alimentos están demasiado procesados. Intente usando la función Auto Pulse o procese por un periodo más corto.
El alimento se pega a las cuchillas y a la jarra	<ul style="list-style-type: none">• La mezcla puede estar demasiado espesa. Intente agregar más líquido a la mezcla y usar otra función.

GARANTIE LIMITÉE D'UN AN

Breville® garantit cet appareil contre tous défauts causés par un matériau ou une fabrication défectueux pendant une période d'un an suivant la date du premier achat par le consommateur. La présente garantie ne couvre pas les dommages dus aux abus, à la négligence, à un usage commercial ou à tout autre usage non précisé dans le mode d'emploi imprimé. Aucune garantie ne couvre les pièces en verre, les cruches en verre, les paniers-filtre, les lames et les agitateurs. HWI Breville dénie toute responsabilité en cas de dommages ou pertes consécutifs à l'usage de cet appareil. Certains états ou provinces ne permettent pas cette exclusion ou limitation des pertes connexes ou consécutives et il se pourrait donc que la dénegation qui précède ne s'applique pas à vous.

TOUTE GARANTIE RELATIVE À LA COMMERCIALITÉ OU À L'ADAPTATION DE CE PRODUIT EST ÉGALEMENT LIMITÉE À LA PÉRIODE D'UN AN PRÉVUE PAR LA GARANTIE LIMITÉE. Certains états ou provinces ne permettent pas l'exclusion de la garantie implicite relative aux biens de consommation et il se pourrait donc que la dénegation qui précède ne s'applique pas à vous.

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

Si l'appareil devient défectueux dans les limites de la période de garantie, ne retournez pas l'appareil au magasin. Veuillez communiquer avec notre centre de service à la clientèle.

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

Courriel:

AskUs@BrevilleUSA.com

AskUs@Breville.ca

SE EXIGIRA EL RECIBO PARA TODAS LAS DEVOLUCIONES

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