the Paradice™ 12

Instruction Book – BFP738



EN INSTRUCTION BOOK | FR-CA MANUEL D'INSTRUCTIONS | ES-MX MANUAL DE INSTRUCCIONES

Breville®

Contents

Limited Product Warranty	2
Breville® Recommends Safety First	2
Important Safeguards	2
Components	8
Accessories	9
Assembly	12
Functions	16
Tips	18
Care & Cleaning	21
Troubleshooting	23

LIMITED PRODUCT WARRANTY

2 YEAR LIMITED

Breville's warranty for this product covers the repair or replacement if it's found to be defective due to faulty materials, workmanship, or function within the warranty period. All legal warranty rights under applicable national legislation will be respected and will not be impaired by our warranty. For details on length of warranty, to obtain a printed copy or to read full terms and conditions please scan the QR code or visit www.breville.com. Alternatively, call the Breville Service Center (see back cover for contact details).

QR149

BREVILLE® RECOMMENDS SAFETY FIRST

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

IMPORTANT SAFEGUARDS

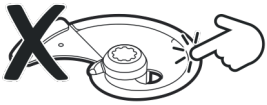
Read all instructions before use and save for future reference.

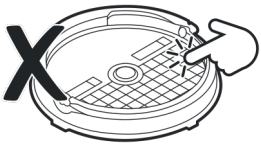
- Remove and safely discard any packaging material and promotional labels before using the product for the first time.
- To eliminate a choking hazard for young children, discard the protective cover fitted to the power plug safely.
- Do not place the appliance near the edge of a bench or table or on a sink drain board during operation. Ensure the

surface is level, clean and free of water, flour, etc. Vibration during operation may cause the appliance to move.

- Handle the appliance and attachments with care - remember the blades and disks are razor-sharp and should be kept out of reach of children.

WARNING





- Care shall be taken when handling the sharp cutting blades and grids, emptying the bowl and during cleaning.
- Always make sure the appliance is completely assembled, with the processing lid securely in position before operating. The appliance will not operate unless properly assembled.
- Ensure the OFF button has been pressed, and the appliance is switched off and unplugged from the power outlet before attaching or removing the blades, disks, Dicing Kit or processing lid.
- To unplug, grasp the plug and pull from the outlet. Never pull from the power cord.
- Always secure the processing bowl onto the motor base before attaching the blades or disks.
- Do not push food into the feed chute with your fingers or other utensils. Always use the food pusher provided.
- Keep hands, knives and other utensils away from moving blades or disks.
- Do not use attachments other than those provided with the appliance. The use of attachments not sold or recommended by Breville may cause fire, electric shock, or injury.
- Do not attempt to operate the appliance and attachments by any method other than those described in this booklet.
- Ensure the motor, blades or disks have completely stopped before disassembling. Care should be taken when removing food from the processing bowl.

The processing bowl should be unlocked from the motor body and the blade or disk removed before attempting to remove the processed food.

- Ensure the Appliance has been unplugged from the power outlet when not in use, during cleaning, left unattended or in storage.
- Do not crush ICE in the processing bowl. This will cause damage to the blades. We recommend that you use a blender for ice crushing.
- Some stiff mixtures, such as dough may cause the processing blade to rotate more slowly than normal. If this happens, do not process for longer than 1 minute. Allow the appliance to cool down before next use.
- Do not process hot or boiling liquids - allow liquids to cool before placing into the processing bowl. Hot liquid can be ejected to cause injury due to sudden steaming.
- Do not move the appliance whilst in operation.
- Do not leave the appliance unattended when in use.
- Do not place any part of the appliance in the microwave oven.
- Do not place the Food Processor on or near a hot gas or electric burner, or where it could touch a heated oven.
- Do not fill the processing bowl above the marked maximum fill line for each type of ingredient. Always add drier or thicker ingredients to the processing bowl prior to adding fluids. Failing to follow this instruction may cause product malfunction, product damage or personal injury due to damage to the cover or bowl.
- Do not dice more than the indicated MAX level at any one time. Exceeding this capacity will lead to the produce jamming.
- Keep the appliance clean. Do not use harsh abrasive, caustic cleaners when cleaning the appliance. Follow the cleaning instructions provided in this book.

IMPORTANT SAFEGUARDS FOR ALL ELECTRICAL APPLIANCES

- Fully unwind the power cord before operating.
- Do not let the power cord hang over the edge of a counter or table. Do not let the power cord touch hot surfaces or become knotted.
- Never bypass or disable any safety interlock mechanisms under any circumstances.
- This appliance shall not be used by children. Keep the appliance and its cord out of reach of children. Appliances can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved.
- Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision. Keep the appliance and its cord out of reach of children.
- Children should be supervised to ensure they do not play with the appliance.
- Regularly inspect the power cord, plug and appliance for any damage. If found to be damaged in any way, immediately cease use of the appliance, and return the entire appliance to the nearest authorized Breville Service Center for examination, replacement, or repair.
- The consumer can conduct cleaning and general maintenance, but any service maintenance, damage and repair should be performed at an authorized Breville Service Center.
- This appliance is for household use only. Do not use the appliance for anything other than its intended purpose. Do not use in moving vehicles or boats. Do not use outdoors. Misuse may cause injury.
- This product is for use with specific Breville food processors only. Do not attempt to use this Dicing Kit with any other food processors other than those

models specified on the packaging.

- The processing blades, disks and grid are extremely sharp, handle with care at all times. Avoid contact with moving parts during operation. Keep hands, hair, clothing, spatulas and other utensils out of appliance feed chute to prevent personal injury or damage to the appliance. Always use the food pusher to push the food down the feed chute.
- To avoid a hazard due to inadvertent resetting of the thermal cut-out, this appliance must not be supplied through an external switching device, such as a timer, or connected to a circuit that is regularly switched on and off by the utility.
- If the power outlet is a standard 2-prong wall outlet, it is your personal responsibility and obligation to have it replaced with a properly grounded 3-prong wall outlet.
- Do not, under any circumstances, cut or remove the third (ground) prong from the power cord or use an adapter.
- Consult a qualified electrician if instructions are not completely understood, or if doubt exists as to whether the appliance is properly grounded.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- The installation of a residual current safety switch is recommended to provide additional safety when using all electrical appliances. Safety switches with a rated operating current not more than 30 mA are recommended. Consult an electrician for professional advice.

SHORT CORD INSTRUCTIONS

Your Breville appliance is fitted with a short power supply cord to reduce personal injury or property damage resulting from pulling, tripping or becoming entangled with a longer cord. If an extension cord is used, (1) the marked electrical rating of the cord set or extension cord should be at least as great as the electrical rating of the

appliance, (2) the cord should be arranged so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally and (3) the extension cord must include a 3-prong grounding plug.

⚠ WARNING

To avoid possible malfunction of the processing bowl's auto switch, do not place the processing lid in the locked position when the appliance is not in use.



To protect against electric shock, do not immerse the power cord, power plug or appliance in water or any other liquid.

FOR HOUSEHOLD USE ONLY
SAVE THESE INSTRUCTIONS

COMPONENTS

A. Small pusher cap
The small pusher cap functions as a cover of the smaller feed chute.

B. Small food pusher
For improved processing control of smaller ingredients. It also doubles as a measuring cup. The food processor will run continually whether the small pusher is in or out.

C. Large food pusher
For pushing food down the feed chute. The food processor will not start unless the large pusher is correctly in place.

D. Feed chute safety system
Prevents the motor from operating unless the bowl and lid are correctly locked in position, and large feed pusher is inserted.

E. Processing Lid with silicone seal
Locks onto the processing bowl.

F. Main bowl with handle
The bowl locks onto the motor base.

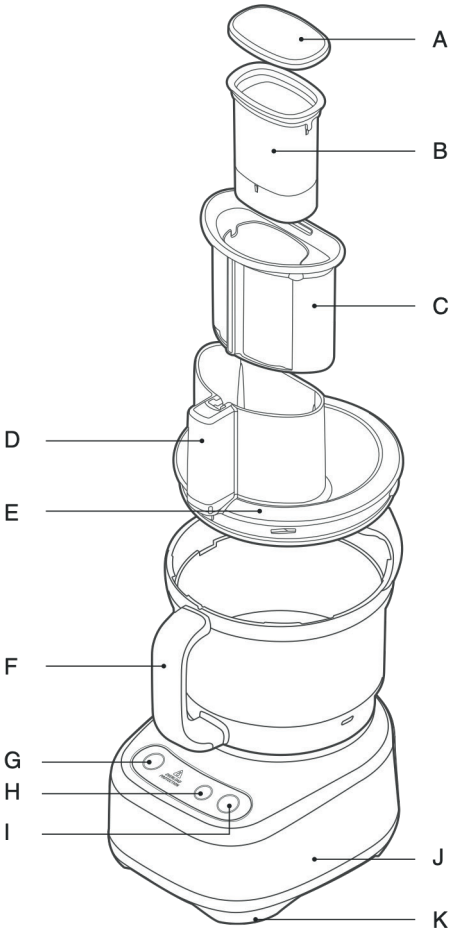
G. POWER button

H. PULSE button
Press down and hold briefly for short bursts of power. The motor will automatically stop after the PULSE button has been released.

I. PLAY | STOP button
Press to start and stop operation of the motor.

J. Powerful induction motor base
Induction motor with safety braking system.

K. Non-skid rubber feet
For added safety and stability.

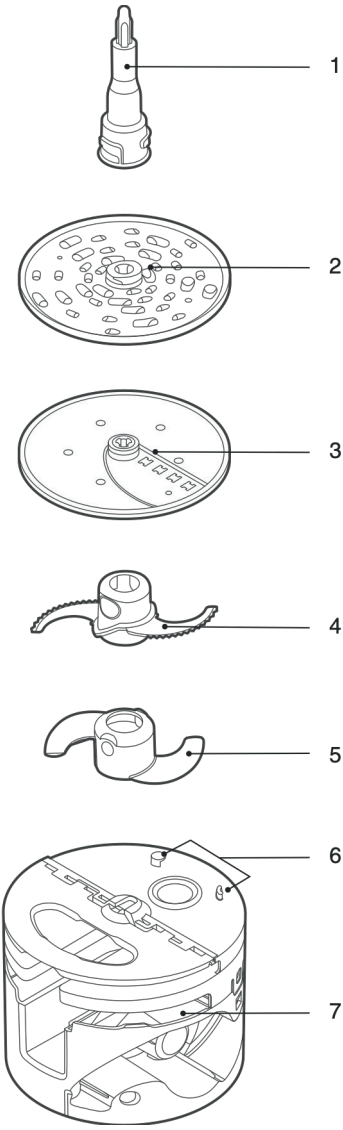


ACCESSORIES

1. Spindle
   Attaches to blade or disks.
2. Reversible Shredder
   Use one side of this disk for fine shredding and the other side for coarse shredding.
3. Adjustable Slicer
   Use this disk for slicing ingredients. Able to slice from 0.3 mm – 8.0 mm thick.
4. S-Blade™
   For swiftly chopping, mixing, and blending a variety of ingredients.
5. Dough blade
   Soft material blade for kneading dough.
6. Blade Removal Feature
   Feature on caddy to help you remove the blades from the spindle more easily.
7. Caddy
   To store all accessories.

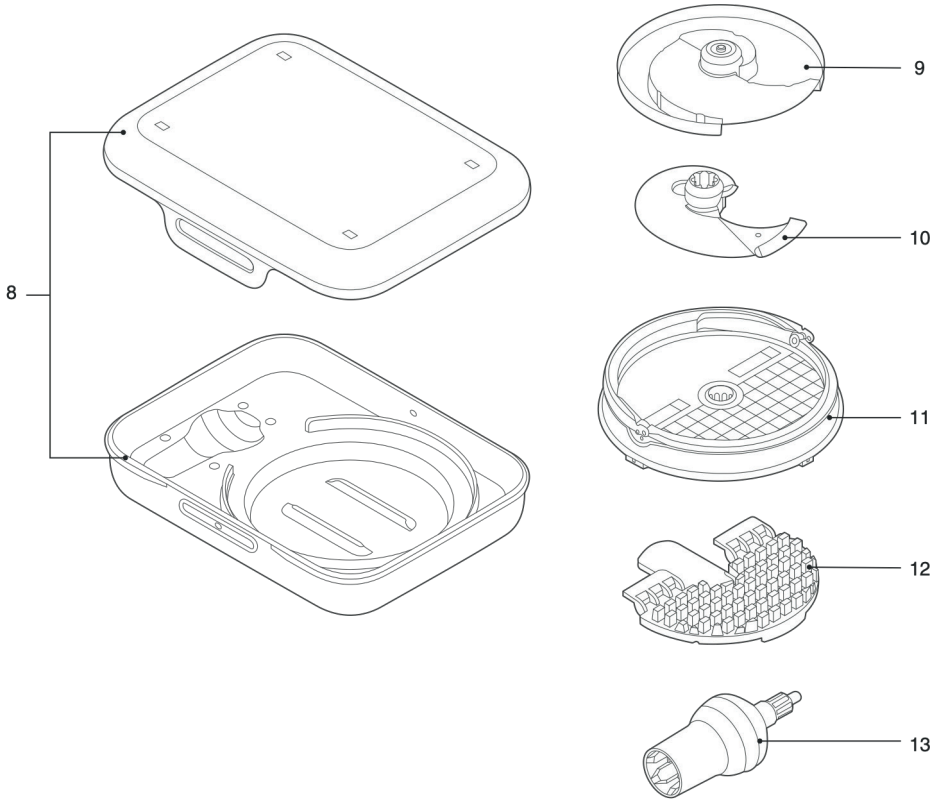
TIP

How to remove the caddy from the bowl?
With the lid removed from the bowl, grasp the caddy by the handle and lift it up and out of the bowl to access the accessories.



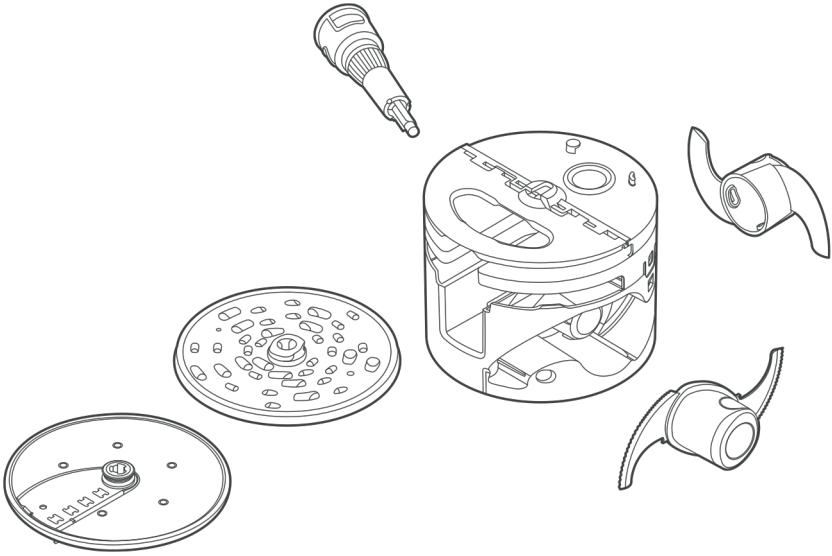
ACCESSORIES

8. Storage Box
9. Dicing Blade Cover
10. Dicing Blade
11. Dicing Grid
12. Dicing Cleaner
13. Dicing Gearbox



STORAGE OF ACCESSORIES

- Accessories all have a place in the caddy which has been color coordinated.
- All accessories can be accessed independently of each other.



ASSEMBLY

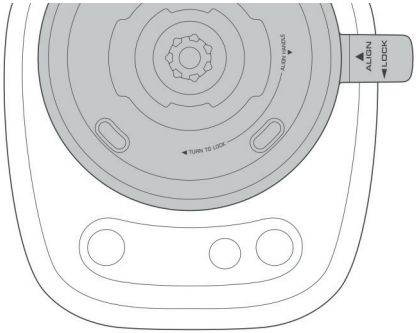
BEFORE FIRST USE

- Before using your food processor for the first time, remove any packaging material and promotional labels. Ensure the POWER button is OFF and the food processor is unplugged.
- Be careful when handling the blades and disks as they are extremely sharp.
- When first using your food processor, you may notice an odor coming from the motor. This is normal and will dissipate with use.
- Always use the food processor on a dry, level work surface.
- Wash the processing bowl, processing lid and all attachments in warm soapy water with a soft cloth. Rinse and dry thoroughly.

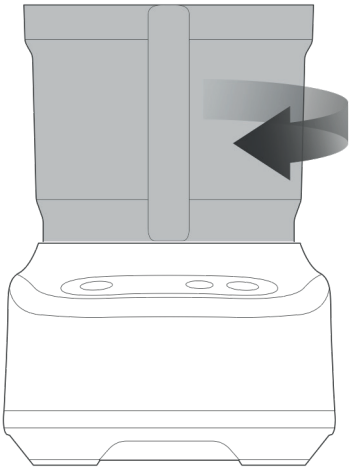
ASSEMBLY

Motor Base and Bowl

1. Position the processing bowl onto the motor base with the handle in line with the ALIGN HANDLE graphic on the motor base.



2. Turn the bowl clockwise until the handle locks to the front. The processing bowl should now be securely locked into position. The food processor will not operate unless the bowl is locked into position correctly.



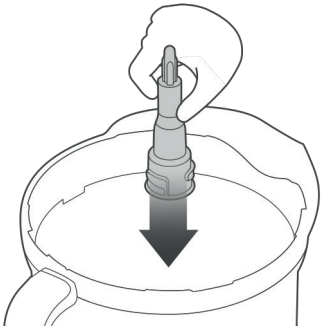
3. Select the appropriate accessory and place in the bowl:

SPINDLE AND DISKS
⚠ WARNING

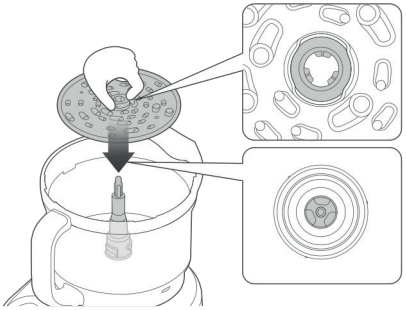
Take care when handling the reversible shredder and adjustable slicer disks as they are extremely sharp.

Spindle and Reversible Shredder

1. Place the spindle over the coupling in the center of the bowl.

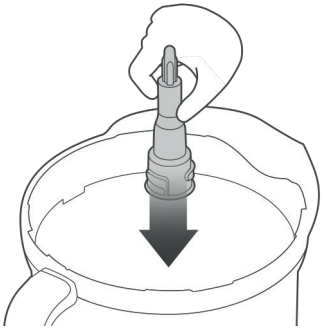


2. Place the reversible shredder disk over the spindle in the bowl. The shredder size that is upper facing indicates the size of the shred that is selected. Flip the disk to switch between fine and coarse shredding.

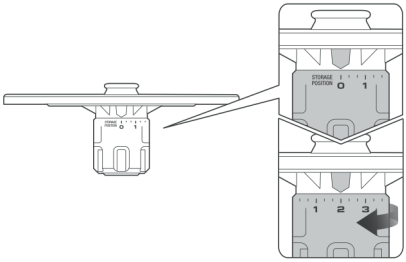


Spindle and Adjustable Slicer

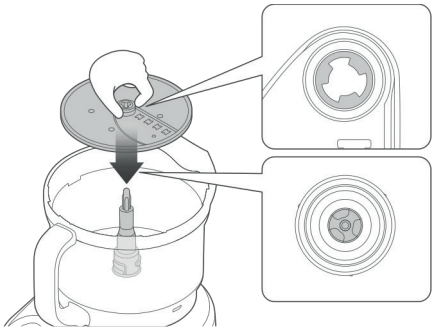
1. Place the spindle over the coupling in the center of the bowl.



2. The adjustable slicer blade will be in a closed position when removed from the storage caddy. Turn the dial below the disk to select the width of the slice required. Selecting the first graduation mark on the dial will slice to an approximate width of 0.3mm ranging up to 8 on the dial to slice a width of approximately 8.0mm.



3. Place the adjustable slicer disk over the spindle in the bowl.



SPINDLE AND BLADES

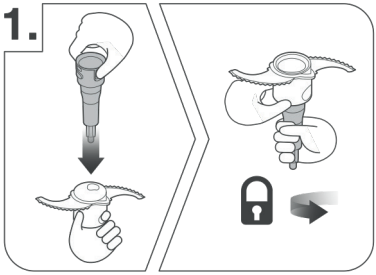
WARNING

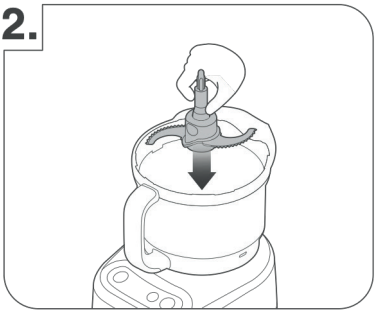
Do not touch the Blades.
They are extremely sharp.



Spindle and S-Blade™

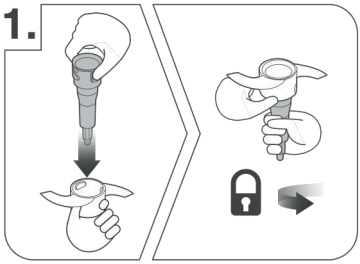
1. Carefully insert the spindle into the S-Blade™ and turn counterclockwise until it is firmly locked in place.
2. Place the assembled spindle and S-Blade™ over the coupling in the center of the bowl with caution. Avoid touching the blades.

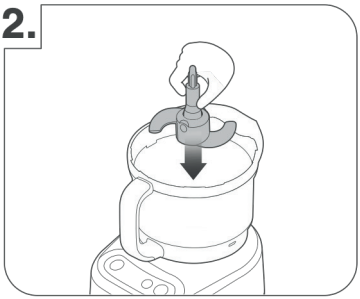




Spindle and Dough Blade

1. Carefully insert the spindle into the dough blade and turn counterclockwise until it is firmly locked in place.
2. Place the assembled spindle and dough blade over the coupling in the center of the bowl.



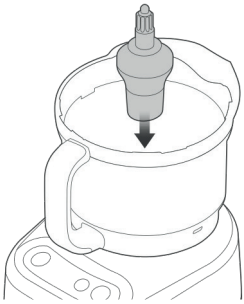


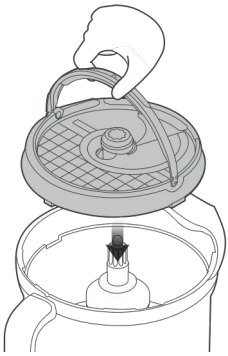
DICING KIT

WARNING

Take care when handling the dicing grid and dicing blade as they are extremely sharp.

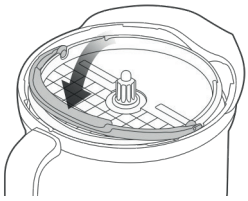
1. Insert the dicing gearbox into the bowl first, followed by the dicing grid, ensuring to align with the four tabs in the bowl.



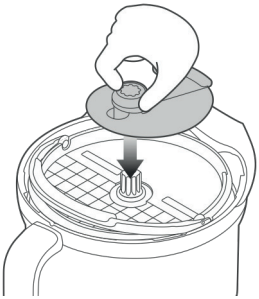


2. Flip the dicing grid handle towards the side of the bowl with the handle.



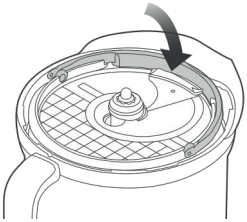


3. Grasp the dicing blade by the central hub and place on the dicing grid over the gearbox. Ensure the flat section of the blade (blade end) lines up with the ‘insert blade’ area of the grid.



4. Flip the dicing grid handle over to lock the blade into position.





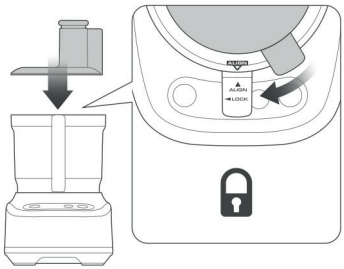
LID

Place lid onto the processing bowl.

To LOCK the lid, hold the chute and turn clockwise so that the handle parts align.



Locking the lid correctly will engage the interlocking safety catch.



FUNCTIONS

OPERATION

Getting started

The food processor will only operate when the processing bowl, lid and large pusher are correctly assembled. This engages the safety interlock, and allows the motor to run.

The chute has a CHUTE FILL MAX graphic to indicate the maximum volume of food that can be placed in the chute for the pusher to activate the safety locking catch.

Control Panel

When the machine is connected to power, and the POWER button is pressed, the buttons will illuminate and the food processor will be ready to operate.

Pressing the POWER button at this stage will turn the unit off.

Pressing the PLAY | STOP button will start the motor running continuously.

Press PLAY | STOP again while processing and the motor will stop.

Press PLAY | STOP to continue processing or press POWER to return to standby.

Removing the large pusher during processing will stop the motor. Ingredients can be added into the lid chute, and when the large pusher is re-inserted, the unit will continue to process.

Pressing the PULSE button will cause the motor to operate only while the button is held down.

Use a combination of the PULSE and PLAY | STOP buttons for more control when processing ingredients.

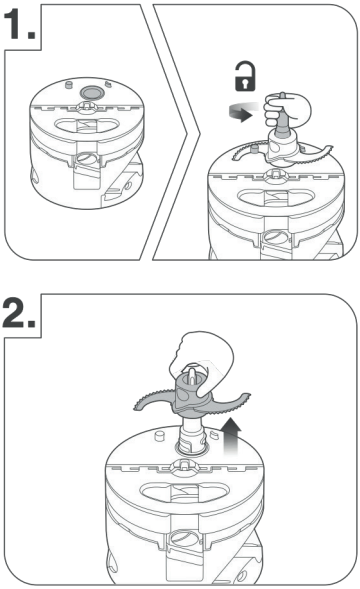
After Processing

Wait until the blades or disks have stopped moving before unlocking the lid. Ensure that the unit has been turned off using the POWER button and unplug from the power outlet before handling the blades.

When removing the blades or disks, carefully grip the plastic hub area at the center to lift the part.

S-Blade™ and Dough Blade removal

After processing using the S-Blade™ or Dough Blade, remove the spindle from the blade by inverting and turning the spindle clockwise. If the blade is too tight to remove by hand use the blade removal feature on the caddy to hold the blade in place while turning the spindle counterclockwise.



Overload Protection System

The food processor has an overload protection system to prevent damage to the motor – this will cause the food processor to go into standby mode.

Unplug the food processor and allow to cool for 30 minutes.

If the blades or disks stall while processing, immediately stop the machine, then unplug from the power outlet before clearing the wedged ingredients. If this happens more than once, the bowl may be overloaded. Try processing in smaller batches.

TIPS

Tips listed below are suggestions only. For more detailed instructions, refer to specific recipes provided online at **breville.com**

ACCESSORY	ACTION	TYPES OF INGREDIENTS / DISHES	TIPS
S-Blade™	Chop	• Raw fruits and vegetables • Raw or cooked meats and fish • Fresh herbs • Breadcrumbs • Nuts • Dried fruits	• Trim and cut food, if necessary, into 1 inch cubes before processing. ⚠ **WARNING:** Motor should run for no more than 1 minute at a time.
	Mince / Ground Meat	• Raw and cooked proteins	• Trim and cut food into 1 inch cubes before processing. • For best results, freeze meat for 30 minutes. • Trim excess fats and sinew.
	Puree / Blend	• Cooked fruit and vegetables	• Allow food to cool before pureeing or blending.
	Mix	• Sauces • Batters • Pesto • Compound butters	• For batters, use PULSE button until mixed evenly. Do not over process.
Dough Blade	Knead	• Bread and pizza doughs	• Add liquid through small feed chute whilst the motor is running to incorporate. • Recommended Recipe • 13 oz (375 g) flour • 1 1/2 tsp (7 g) salt • 1 2/3 tsp (8 g) yeast • 8 fl oz (235 mL) of water • 2 tsp (10 g) sugar

			• Maximum flour quantity = 25 oz (700g) with 15 fl oz (420g) of water.
Adjustable Slicer Disk	Slice	• Raw foods and vegetables • Salamis and deli meats	• Place ingredients vertically on the left side of appropriately sized feed chute to minimize tilting. • For deli meats like salami or pepperoni, trim one end and process one at a time.
Reversible Shredding Disk	Coarse and Fine shred	• Cheeses • Fruits and vegetables such as apples, potatoes, and cabbage	• For best results, freeze softer cheeses for 45 minutes before grating. ⚠ **NOTE:** Grating soft white cheeses such as fresh mozzarella is not recommended. • Remove the rind from hard cheeses before grating.
Dicing Kit	Dice	• Fruits and vegetables such as celery, carrot, onion, watermelon, pumpkin, pineapple, firm tomatoes, potatoes.	• Trim base and leaves from celery. Use small food pusher to ensure stalk stays upright. • Remove stalk from carrot and use small food pusher to ensure it stays upright. • Peel onion and trim stalk before dicing. • Remove stalks and rind from fruits and vegetables such as pineapple, watermelon and pumpkin before dicing. • Dice raw or par cooked potato.

IMPORTANT NOTES

For optimal results, use the chute size appropriate to the food to be processed. Position food in the chute and use the pusher to push food with light downward force prior to starting the food processor.

Smaller Ingredients

For long thin foods such as carrots, cucumbers, zucchini, etc., use the small feed chute. This will avoid the ingredient from tipping over during slicing.

Larger Ingredients

The wide feed chute is 5 in (13 cm) wide and can fit ingredients up to this size. The food should fit snugly so it is supported in an upright position in the chute, but not so tight that it could prevent the food from moving down the chute. Do not overfill the chute, as the pusher

will not activate the interlock safety catch if the chute is too full. Do not fill over the MAX indicator.

Pressure

When processing, never force the food down the chute as this can damage the disks. Apply light, even pressure for soft foods such as tomatoes and bananas. Apply medium, even pressure for firmer foods such as potatoes, cheese, deli meats and apples.

NOTE

If foods do get stuck inside the chute, remove the pusher, remove the lid from the bowl, and while the chute is away from the bowl and away from the blades; dislodge the food stuck inside the chute by hand.

IMPORTANT NOTE

Do not dice raw sweet potato, meat including chicken and hard deli meats and cheese.

It may cause damage to the bowl and lid due to the heavy load.

CARE & CLEANING

Remove the power cord from the power outlet after use for safety reasons.

Processing bowl and lid

Due to the interlock components, we do not recommend immersing the bowl and lid in water for long periods.

To keep your bowl and lid clean, and to avoid food drying on, follow these steps as soon as possible after use:

- Rinse most of the ingredients off the bowl and lid.
- Hand wash in clean warm, soapy water using a mild liquid detergent and non-abrasive sponge.
- The processing bowl and lid may occasionally be washed in the dishwasher (top shelf only), however washing in the dishwasher is not recommended on a regular basis, as prolonged exposure to harsh detergents, hot water and pressure will damage and shorten the life of the plastic and the interlock components.

⚠ WARNING

- Oils in citrus rind can damage the material of your food processor bowl if being exposed to it for a longer period. Always clean your processing bowl immediately after processing citrus rind.
- Do not touch the blades. They are extremely sharp.

Blades and disks

- Blades and disks are razor sharp, do not touch. Always use a spatula or brush to remove food or when cleaning blades.
- Blades, spindle, dicing grid and disks can be washed in the top shelf of the dishwasher.

Motor base

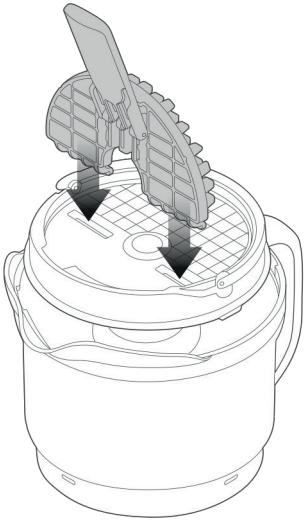
To clean the motor base, wipe with a soft, damp cloth then dry thoroughly. Wipe any excess food particles from the power cord.

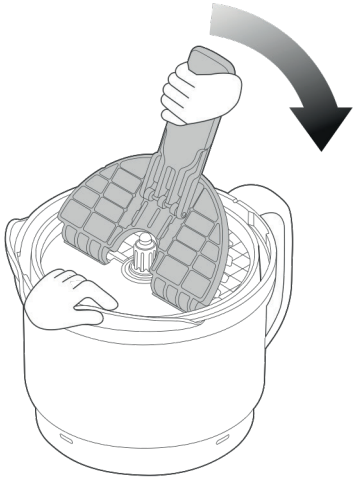
Cleaning agents

Do not use abrasive scouring pads or cleansers on either the motor base or the bowls, as they may scratch the surface. Use only warm soapy water with a soft cloth.
Stubborn food stains and odors

Strong smelling foods such as garlic, fish and some vegetables such as carrots may leave an odor or stain the bowl or lid. To remove, pour warm soapy water (do not overfill). Set aside to soak for 5 minutes, without immersing the whole bowl. Then wash with a mild detergent and warm water, rinse well and dry thoroughly. Store the bowl with the lid off.

Cleaning the Dicing Grid





1. Ensure dicing blade has been removed first. The dicing grid must remain correctly assembled to the bowl prior to using the dicing cleaner. The dicing gearbox can remain inside the bowl and grid.
2. Take cleaner out of caddy and flip up handle.
3. Align and then insert cleaner tabs into grid slots making sure the cleaner is upright.
4. With one hand, grasp the cleaner handle. With your other hand, put pressure/hold down the blank side of the grid.
5. Push the cleaner handle down towards the bowl rim, maintaining pressure on the grid with your other hand - Food should begin to be pressed through the grid and into the bowl.
6. Continue to push down with the handle until you feel the resistance of the food cease and you cannot push any further.
7. Lift the handle back up and remove the cleaner from the grid slots.
8. Repeat the process if any large pieces remain. Any small food pieces remaining in the grid can be removed using a kitchen brush while washing and rinsing in the sink

TROUBLESHOOTING

PROBLEM	POSSIBLE SOLUTION
Food is unevenly processed	• Ingredients should be cut evenly into 1 inch pieces before processing. • Ingredients can be processed in batches to avoid overloading.
Slices are slanted or uneven	• Apply even pressure on the pusher.
Food falls over in the feed chute	• Food sliced tall and thick, use the large feed chute. The large feed chute must be packed full for best results. Use a smaller feed chute where possible, and depending on the food size.
Some food remains on top of the disk after processing	• It is normal for small pieces to remain after processing.
Motor slows down when kneading dough	• Amount of dough must not exceed maximum recommended quantity on the recipe. Remove half and process in two batches. • Dough may be too dry. If motor speeds up, continue processing. If not, add more water, 1 tablespoon at a time until the motor speeds up. Process until dough cleans the side of the processing bowl.
Dough doesn't clear inside of the processing bowl	• Amount of dough may exceed food processor maximum capacity. Remove half and process in two batches. • Dough may be too dry.
Dough nub forms on top of dough blade and dough does not become uniformly kneaded	• Stop machine, carefully remove dough, divide it into 3 pieces and redistribute them evenly in the processing bowl.
Dough feels tough after kneading	• Divide dough into 2 or 3 pieces and redistribute evenly in processing bowl. Process 10 seconds or until uniformly soft and pliable. Allowing dough to rest allows the gluten strands to relax and become more pliable.
Dough is too dry	• While machine is running, add water through the small feed chute, 1 tablespoon at a time until dough clears the inside of the processing bowl.

PROBLEM	POSSIBLE SOLUTION
Dough is too wet	• While machine is running, add flour through the small feed chute, 1 tablespoon at a time until dough clears the inside of the processing bowl.
The motor does not start	• There is a safety interlock switch to prevent the motor from starting if it is not properly assembled. Make sure the processing bowl and lid and large pusher are securely locked into position. • The food content in the feed chute should be below the maximum fill line. • If the motor still will not start, check the power cord and power outlet.
The food processor shuts off during operation	• The lid may have become unlocked; check to make sure it is securely in position. • If the motor overloads, the 'OVERLOAD PROTECTION' icon in the screen will start to flash. Switch off by unplugging the power cord. Allow the food processor to cool for 30 minutes before resuming.
The motor slowed down during operation	• This is normal as some heavier loads (e.g. slicing / shredding cheese) may require the motor to work harder. Reposition the food in the feed chute and cut the food into smaller sizes and process using a smaller pusher and continue processing. • The maximum load capacity may have been exceeded. Remove some of the ingredients and continue processing.
The food processor vibrates / moves during processing	• Make sure the rubber feet at the bottom of the unit are clean and dry. Also make sure that the maximum load capacity is not being exceeded. • This is normal as some heavier loads may require the motor to work harder. • Turn the unit off and clear any ingredients that may be caught on the disk, before continuing. • If this occurs while mixing dough – then turn unit off and redistribute the dough mixture more evenly around the bowl before continuing. • Process hard and fibrous foods such as carrots, through the small chute.
Dicing blade stuck on spindle	• Place lid back onto bowl and insert large pusher. • Press the pulse button once and check if the blade is aligned to the 'insert blade' area. If not, repeat until it is - you may need to remove the lid to confirm. • With the lid removed and blade in the correct position, carefully grasp the blade hub with thumb and forefinger. Then, lift the blade upwards and off the spindle.

the Paradice™ 12

Manuel d'instructions – BFP738



FR-CA MANUEL D'INSTRUCTIONS

Breville®

Table des matières

Garantie	26
Breville® recommande la sécurité avant tout	26
Importantes Précautions	26
Composants	33
Accessoires	34
Accessoires	35
Assemblage	37
Fonctions	41
Conseils	43
Entretien et nettoyage	46
Résolution de problèmes	48

GARANTIE

LIMITÉE DE 2 ANS

La garantie de Breville pour ce produit couvre la réparation ou le remplacement s'il s'avère défectueux en raison de matériaux défectueux, de fabrication ou de fonctionnement défectueux pendant la période de garantie. Tous les droits de garantie légaux en vertu de la législation nationale applicable seront respectés et ne seront pas compromis par notre garantie. Pour plus de détails sur la durée de la garantie, pour obtenir une copie imprimée ou pour lire les conditions générales complètes, veuillez scanner le code QR ou visiter www.breville.com. Vous pouvez également appeler le centre de service Breville (voir la quatrième de couverture pour les coordonnées).

QR149

BREVILLE® RECOMMANDE LA SÉCURITÉ AVANT TOUT

Chez Breville® , la sécurité est une priorité. Nous concevons et fabriquons des appareils en mettant votre sécurité au premier plan. Nous vous demandons également de faire attention lorsque vous utilisez un appareil électrique et de respecter les consignes suivantes.

IMPORTANTES PRÉCAUTIONS

Lisez toutes les instructions avant usage et conservez-les à titre de référence.

- Retirez et jetez en toute sécurité tout emballage et toutes étiquettes promotionnelles avant d'utiliser l'appareil pour la première fois.
- Pour éviter tout risque d'étouffement pour les jeunes enfants, retirez et jetez en toute sécurité le couvercle de

protection installé sur la fiche d'alimentation.

- N'installez jamais le robot culinaire sur le bord d'un comptoir ou d'une table ni sur un égouttoir d'évier, pendant son utilisation. Assurez-vous que la surface est plane, propre et sèche. Les vibrations lors du fonctionnement peuvent entraîner un déplacement de l'appareil.
- Manipulez le robot culinaire et les accessoires avec précaution : les lames et les disques sont extrêmement coupants et doivent être conservés hors de la portée des enfants.
- Prenez des précautions lorsque vous manipulez les lames tranchantes, videz le bol et nettoyez la machine et ses pièces.
- Assurez-vous toujours que le robot culinaire est entièrement assemblé, avec le couvercle de sécurité bien en place, avant de le faire fonctionner. L'appareil ne fonctionnera pas s'il n'est pas assemblé correctement.
- Assurez-vous que l'interrupteur est en position fermée (bouton OFF) et que le robot est débranché avant d'y fixer ou de retirer les lames, les disques, le kit de découpe en dés ou le couvercle de sécurité.
- Pour le débrancher, saisissez la fiche et retirez-la de la prise murale. Ne tirez jamais sur le cordon d'alimentation.
- Sécurisez toujours le bol de travail sur le socle motorisé avant d'y assembler les lames ou les disques
- Ne poussez pas les aliments dans le tube d'alimentation avec les doigts ou des ustensiles. Utilisez toujours le poussoir fourni.
- Gardez les mains, les couteaux et autres ustensiles à l'écart des lames ou des disques en mouvement.
- Ne mettez pas les mains ou les doigts dans le bol du robot culinaire à moins que le moteur, les lames ou les disques soient complètement arrêtés.
- N'utilisez pas d'accessoires autres que ceux fournis avec l'appareil. L'utilisation d'accessoires non recommandés ou non vendus par Breville peut provoquer

un incendie, un choc électrique ou des blessures.

- N'essayez pas de faire fonctionner le robot culinaire par une méthode autre que celles décrites dans le présent livret.
- Assurez-vous que le moteur, les lames ou les disques sont complètement arrêtés avant de procéder au désassemblage.
- Assurez-vous que l'interrupteur est en position fermée (bouton OFF) et que l'appareil est débranché lorsqu'il n'est pas utilisé, pendant le nettoyage, lorsqu'il est laissé sans surveillance ou lorsqu'il est rangé.
- Lorsque vous retirez des aliments du bol, avant de le détacher de la base, assurez-vous d'abord que le moteur, les lames ou les disques sont complètement arrêtés. Déverrouillez ensuite le bol du boîtier du moteur, puis retirez soigneusement les lames, la lame de pétrissage ou le disque avant de retirer les aliments traités.
- Le bol n'est pas conçu pour broyer de la glace. Cela endommagerait les lames. Il est recommandé d'utiliser un mélangeur pour broyer la glace.
- Certains mélanges épais, comme la pâte, peuvent ralentir considérablement le mouvement de la lame. Si cela se produit, n'utilisez pas l'appareil pendant plus d'une minute. Laissez le robot culinaire refroidir avant de reprendre l'opération.
- Ne traitez pas de liquides chauds ou bouillants. Laissez les liquides refroidir avant de les placer dans le bol. La vaporisation soudaine risquerait d'éjecter du liquide chaud et de provoquer des blessures.
- Ne déplacez pas le robot culinaire lorsqu'il est en fonctionnement.
- Ne laissez pas le robot culinaire sans surveillance lors de son utilisation.
- Ne placez aucune partie du robot culinaire dans un four à micro-ondes.
- Ne pas placer sur ou près d'un brûleur à gaz chaud ou électrique ou dans un four chauffé.
- Ne remplissez pas le bol au-delà de la limite de

remplissage maximale indiquée pour chaque type d'ingrédient. Ajoutez toujours les ingrédients plus secs ou plus épais dans le bol avant d'ajouter des liquides. Le non-respect de ces instructions peut entraîner un dysfonctionnement du produit, des dommages au produit ou des blessures corporelles en raison de dommages au couvercle ou au bol.

- Ne découpez jamais en dés une quantité supérieure au niveau MAX indiqué. Dépasser cette capacité causera le blocage des aliments dans le disque.
- Ce produit est destiné à être utilisé uniquement avec des robots culinaires Breville spécifiques. N'essayez pas d'utiliser ce kit de découpe en dés avec d'autres robots culinaires autres que les modèles spécifiés sur l'emballage.
- Gardez l'appareil propre. N'utilisez pas de nettoyants abrasifs ni de produits corrosifs lors du nettoyage de l'appareil. Suivez les instructions de nettoyage indiquées dans ce livret

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES POUR TOUS LES APPAREILS ÉLECTRIQUES

- Déroulez complètement le cordon d'alimentation avant l'utilisation.
- Ne laissez pas le cordon d'alimentation pendre sur le bord d'une table ou d'un comptoir, toucher des surfaces chaudes, ni s'enchevêtrer.
- Ne jamais contourner ou désactiver un mécanisme de verrouillage de sécurité, quelles que soient les circonstances.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants. Gardez l'appareil et son cordon hors de portée des enfants. Les personnes ayant des capacités mentales ou physiques réduites ou manquant d'expérience et de connaissances peuvent utiliser l'appareil uniquement sous surveillance, ou si elles ont reçu des instructions concernant l'utilisation sécuritaire de l'appareil et qu'elles comprennent les risques encourus.

- Le nettoyage et l'entretien de l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.
- Surveillez les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Inspectez régulièrement le cordon d'alimentation, la fiche d'alimentation et l'appareil pour repérer d'éventuels dommages. Si l'appareil est endommagé, cessez immédiatement de l'utiliser et retournez-le (l'appareil et toutes ses pièces) au centre de service Breville autorisé le plus proche pour qu'il soit examiné, remplacé ou réparé.
- Le consommateur peut procéder au nettoyage et à l'entretien général, mais tout entretien approfondi et toute réparation en cas de dommages doit être effectué par un centre de service Breville autorisé.
- Cet appareil est conçu pour usage domestique seulement. N'utilisez pas cet appareil pour autre chose que son utilisation prévue. N'utilisez pas l'appareil dans des véhicules ou des bateaux en mouvement. N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur. Un mauvais usage peut provoquer des blessures.
- Les lames, la grille de découpe en dés et les disques du robot culinaire sont extrêmement tranchants. Manipulez-les avec précaution en tout temps. Évitez tout contact avec les pièces en mouvement durant l'utilisation. Gardez les mains, les cheveux, les vêtements, les spatules et autres ustensiles hors du tube d'alimentation du robot afin d'éviter toute blessure ou tout dommage à l'appareil. Utilisez toujours le poussoir pour pousser les aliments dans le tube d'alimentation.
- Pour éviter tout risque de réactivation accidentelle par un coupe-circuit thermique, cet appareil ne doit pas être alimenté par un dispositif de commutation externe, tel qu'une minuterie, ni être connecté à un circuit qui est régulièrement mis en marche et arrêté.
- Si la prise de courant est une prise murale standard à deux broches, il vous incombe de la faire remplacer par une

prise murale à trois broches correctement mise à la terre.

- Ne coupez pas ou ne retirez en aucun cas la troisième broche (mise à la terre) du cordon d'alimentation et n'utilisez pas d'adaptateur.
- Consultez un électricien qualifié si les instructions ne sont pas entièrement claires ou si vous avez des doutes quant à une mise en terre correcte de l'appareil.
- L'appareil n'est pas destiné à être utilisé au moyen d'une minuterie externe ou d'un système de télécommande séparé.
- L'installation d'une protection contre les surtensions est recommandée pour fournir une protection supplémentaire lors de l'utilisation de tous les appareils électriques. Des interrupteurs de sécurité offrant un courant de fonctionnement nominal ne dépassant pas 30 mA sont recommandés. Consultez un électricien pour obtenir des conseils professionnels.

INSTRUCTIONS RELATIVES À UN CORDON COURT

Votre appareil Breville est équipé d'un cordon d'alimentation court pour réduire les blessures ou les dommages matériels résultant de la traction, du trébuchement ou de l'enchevêtrement avec un cordon plus long. Si une rallonge est utilisée, (1) la puissance électrique du cordon ou de la rallonge doit être au moins aussi élevée que la puissance électrique de l'appareil, (2) le cordon doit être disposé de manière à ne pas dépasser du comptoir ou du dessus de table où il pourrait être agrippé par des enfants ou faire trébucher et (3) la rallonge doit comprendre une prise de terre à 3 broches.

⚠ AVERTISSEMENT

Pour éviter un éventuel dysfonctionnement de l'interrupteur automatique du bol, ne placez pas le couvercle en position verrouillée lorsque l'appareil est inutilisé.



Pour vous protéger contre les incendies et les chocs électriques, n'immergez pas le cordon d'alimentation, la fiche

d’alimentation, ni toute autre partie de l’appareil dans l’eau ou un autre liquide.

POUR USAGE DOMESTIQUE EXCLUSIVEMENT
CONSERVER CES INSTRUCTIONS

COMPOSANTS

A. Petit capuchon-poussoir
Le petit capuchon-poussoir sert de couvercle au petit tube d'alimentation.

B. Petit poussoir
Procure un meilleur contrôle des ingrédients de petite taille. Il fait aussi office de tasse à mesurer. Le robot culinaire fonctionnera de manière continue que le petit poussoir soit en place ou non.

C. Grand poussoir
Permet de pousser les aliments dans le tube d'alimentation. Le robot culinaire ne démarrera pas si le grand poussoir n'est pas correctement en place.

D. Système de sécurité du tube d'alimentation
Empêche le moteur de fonctionner tant que le bol et le couvercle ne sont pas correctement verrouillés en place, et que le grand poussoir n'est pas inséré.

E. Couvercle avec joint en silicone
Se verrouille sur le bol.

F. Bol principal avec poignée
Le bol se verrouille sur le socle-moteur.

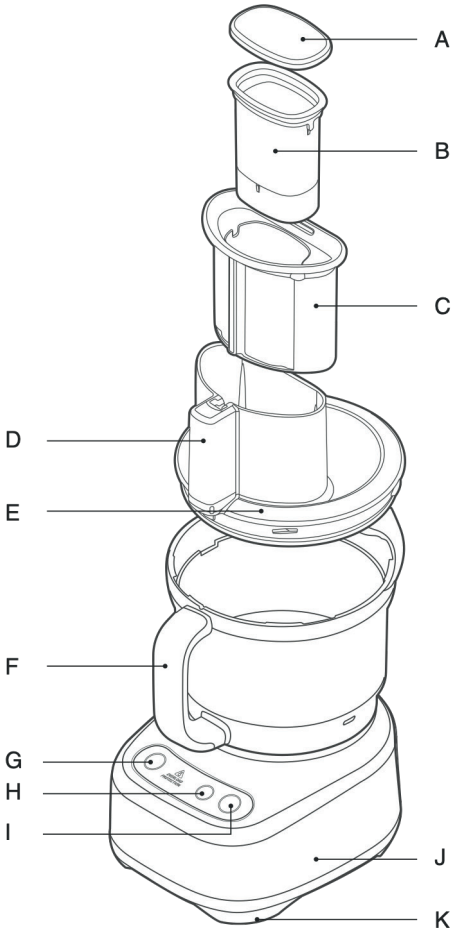
G. Interrupteur

H. Bouton IMPULSION (PULSE)
Maintenez ce bouton enfoncé brièvement pour produire de courtes impulsions. Le moteur s'arrêtera automatiquement dès que vous relâchez le bouton IMPULSION (PULSE).

I. Bouton MARCHE | ARRÊT
Appuyez sur ce bouton pour démarrer et arrêter le moteur.

J. Puissant socle-moteur à induction
Un moteur à induction muni d'un système de freinage sécurisé.

K. Pieds en caoutchouc antidérapants
Rehausse la sécurité et la stabilité.

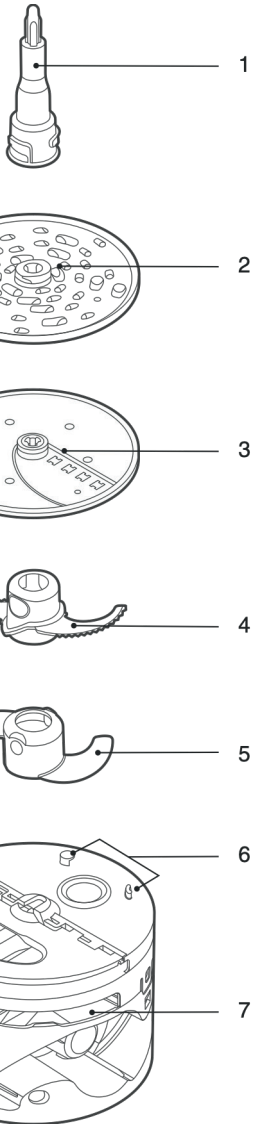


Informations énergétiques

120 V ~ 60 Hz 1 650 W

ACCESSOIRES

1. Tige principale
   La lame ou les disques se fixent sur la tige principale.
2. Déchiqueteur réversible
   Utilisez un côté de ce disque pour obtenir un déchiquetage fin, et l'autre côté pour obtenir un déchiquetage grossier.
3. Disque éminceur réglable
   Utilisez ce disque pour trancher les ingrédients. Il est capable de produire des tranches d'une épaisseur allant de 0,3 mm à 8 mm.
4. S-Blade™
   Cette lame permet de hacher, de malaxer et de mélanger rapidement divers ingrédients.
5. Lame de pétrissage
   Une lame en matériau souple pour pétrir la pâte.
6. Fonction de retrait de la lame
   Une fonctionnalité sur le porte-accessoires pour vous aider à retirer les lames de la tige plus facilement.
7. Porte-accessoires
   Pour ranger tous les accessoires.

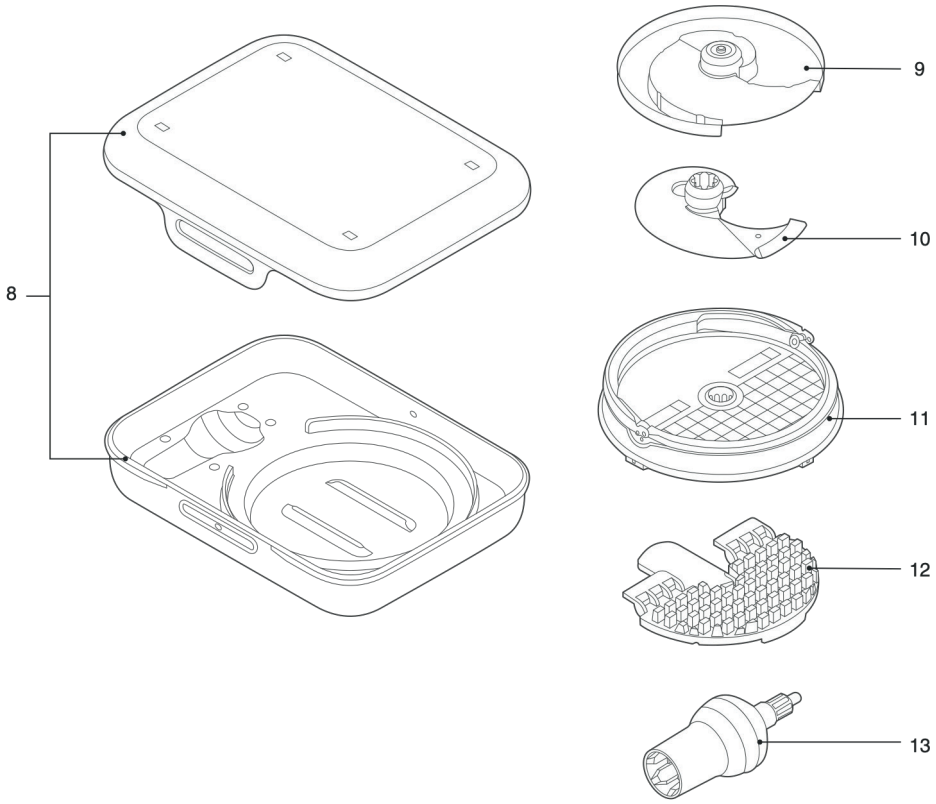


CONSEIL

Comment retirer le porte-accessoires du bol? Une fois le couvercle retiré du bol, saisissez le porte-accessoires par la poignée et soulevez-le hors du bol pour accéder à son contenu.

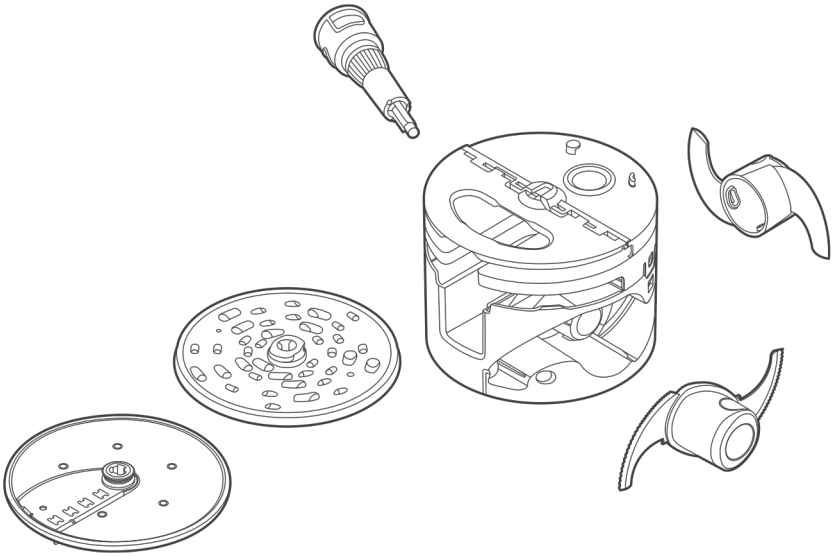
ACCESSOIRES

8. Boîte de rangement
9. Couvercle de la lame de découpe en dés
10. Lame de découpage
11. Grille de découpage
12. Nettoyeur de grille de découpage
13. Tige adaptée



RANGEMENT DES ACCESSOIRES

- Les accessoires ont tous leur place dans le porte-accessoires, dont la couleur a été coordonnée à celle de l'appareil.
- Tous les accessoires sont accessibles, indépendamment les uns des autres.



ASSEMBLAGE

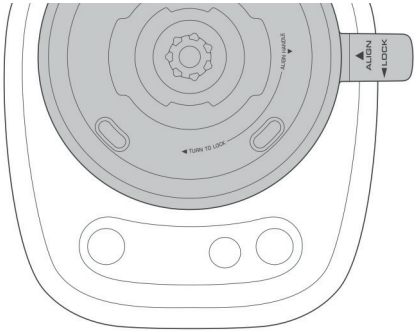
AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

1. Avant d'utiliser votre robot culinaire pour la première fois, retirez tous les emballages et toutes les étiquettes promotionnelles. Assurez-vous que l'interrupteur est en position fermée (bouton OFF) et que le robot culinaire est débranché.
2. Soyez prudent en manipulant les lames et les disques, car ils sont extrêmement coupants.
3. Lavez le bol, le couvercle et tous les accessoires dans de l'eau savonneuse tiède avec un chiffon doux. Rincez-les et faites-les sécher soigneusement. À l'exception de la tige adaptée, du poussoir et du couvercle du poussoir, tous les accessoires peuvent être lavés au lave-vaisselle (panier supérieur uniquement).
4. Lors de votre première utilisation du robot culinaire, vous pourriez remarquer une odeur provenant du moteur. Ceci est normal et se dissipera à l'usage.
5. Utilisez toujours le robot culinaire sur une surface de travail sèche et plane.

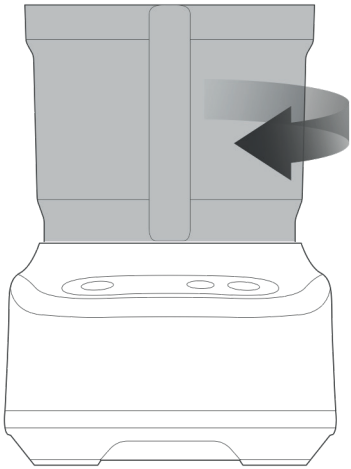
ASSEMBLAGE

Socle-moteur et bol

1. Placez le bol sur le socle-moteur, la poignée alignée selon l'indication ALIGNER LA POIGNÉE sur le socle-moteur.



2. Faites tourner le bol dans le sens horaire jusqu'à ce que la poignée se verrouille vers l'avant. Le bol devrait désormais être verrouillé en toute sécurité dans cette position. Le robot culinaire ne fonctionnera pas si le bol n'est pas correctement verrouillé en place.



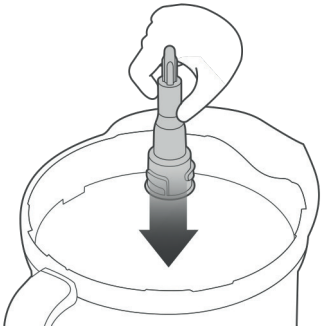
3. Sélectionnez l’accessoire approprié et placez-le dans le bol.

TIGE PRINCIPALE ET DISQUES
⚠ AVERTISSEMENT

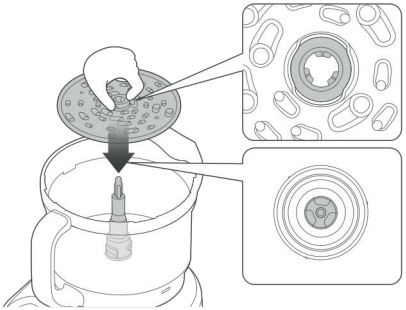
Prenez soin de manipuler le déchiqueteur réversible et le disque éminceur réglable, car ils sont extrêmement tranchants.

Tige et Déchiqueteur réversible

1. Placez la tige sur le couplage au centre du bol.

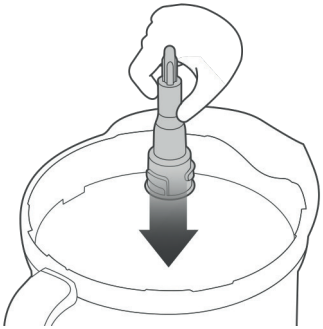


2. Placez le disque déchiqueteur réversible sur la tige dans le bol. La taille de déchiquetage orientée vers le haut indique la taille de coupe sélectionnée. Retournez le disque pour passer d'un déchiquetage fin à un déchiquetage grossier.

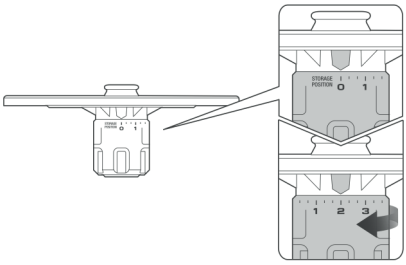


Tige et Disque éminceur réglable

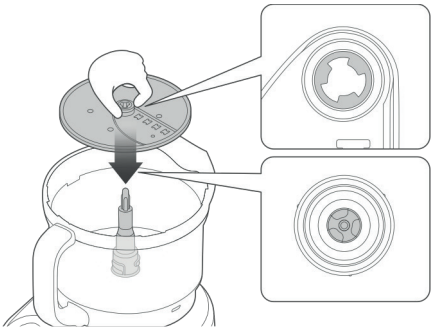
1. Placez la tige sur le couplage au centre du bol.



2. La lame du disque éminceur réglable sera en position fermée lorsqu'elle sera retirée du porte-accessoires. Tournez la molette située sous le disque pour sélectionner l'épaisseur de tranche souhaitée. En sélectionnant la première graduation, sur la molette, vous obtiendrez une tranche d'environ 0,3 mm d'épaisseur, et jusqu'à 8 sur la molette pour une épaisseur d'environ 8,0 mm.



3. Placez le disque éminceur réglable sur la tige dans le bol.



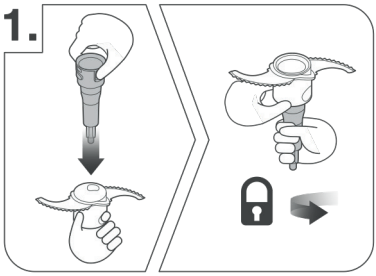
TIGE ET LAMES
AVERTISSEMENT

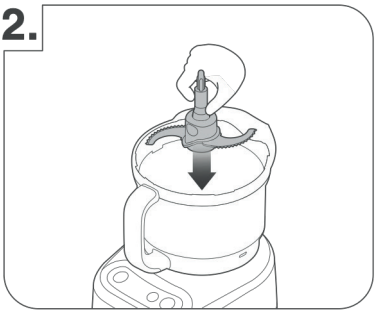
Ne touchez pas les lames. Elles sont extrêmement tranchantes.



Tige et lame S-Blade™

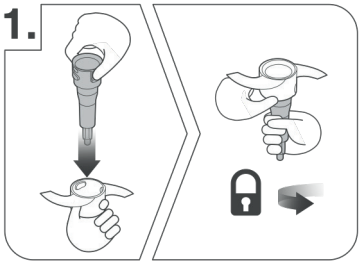
1. Insérez soigneusement la tige dans la lame S-Blade™, puis tournez la tige dans le sens antihoraire jusqu'à ce qu'elle soit fermement verrouillée en place.
2. Avec précaution, placez la tige et la lame S-Blade™ assemblées sur le coupleur au centre du bol. Évitez de toucher les lames.

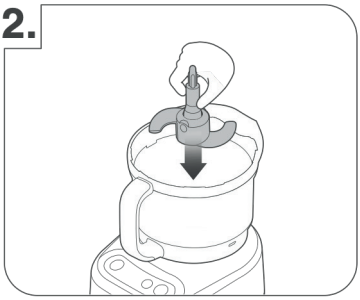




Tige et lame de pétrissage

1. Insérez soigneusement la tige dans la lame de pétrissage, puis tournez la tige dans le sens antihoraire jusqu'à ce qu'elle soit fermement verrouillée en place.
2. Avec précaution, placez l'ensemble formé par la tige et la lame de pétrissage sur le coupleur situé au centre du bol. Évitez de toucher les lames.

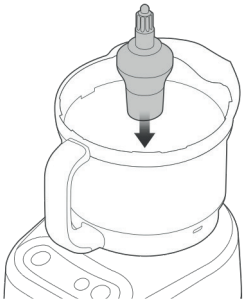


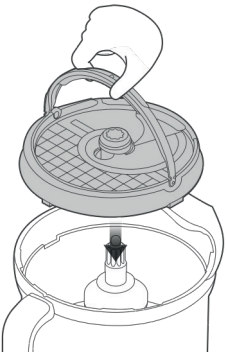


KIT DE DÉCOUPE EN DÉS
AVERTISSEMENT

Soyez prudent lorsque vous manipulez la grille de découpage et la lame de découpage, car elles sont extrêmement coupantes.

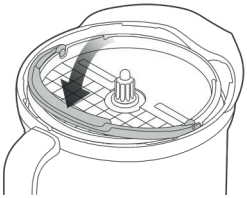
1. Insérez d'abord la tige adaptée dans le bol, puis la grille de découpage, en veillant à l'aligner sur les quatre languettes du bol.



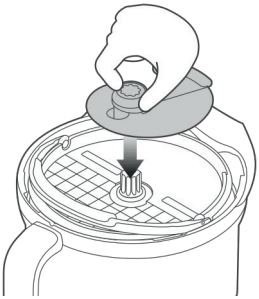


2. Rabattez la poignée de la grille de découpage vers le côté du bol où se trouve la poignée.



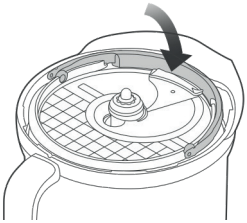


3. Saisissez la lame de découpage par le moyeu central et placez-la sur la grille de découpage, par-dessus la tige adaptée. Assurez-vous que la partie plate de la lame (son extrémité) est alignée avec la zone qui indique «Insert blade » sur la grille.



4. Rabattez la poignée de la grille de découpage pour verrouiller la lame en place.



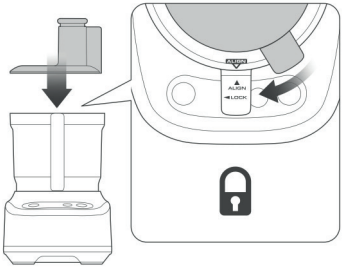


COUVERCLE

Placez le couvercle sur le bol. Pour verrouiller le couvercle, tenez le tube et faites tourner le couvercle dans le sens horaire, de manière à aligner les pièces de la poignée.



Lorsque vous verrouillez le couvercle correctement, le verrouillage de sécurité de la poignée s'enclenche.



FONCTIONS

FONCTIONNEMENT

Premiers pas

Le robot culinaire ne fonctionnera que si le bol, le couvercle et le grand poussoir sont correctement assemblés. Cela enclenche le verrouillage de sécurité et permet au moteur de fonctionner.

Le tube dispose d'un indicateur de capacité maximale (CHUTE FILL MAX) qui indique le volume maximal d'aliments pour que le poussoir active le verrouillage de sécurité.

Panneau de configuration

Lorsque la machine est branchée sur une prise de courant et que vous appuyez sur l'interrupteur (bouton POWER), les boutons s'allument et le robot culinaire est prêt à fonctionner.

Si vous appuyez sur l'interrupteur (bouton POWER) à cette étape, vous éteindrez l'appareil.

Si vous appuyez sur le bouton MARCHE | ARRÊT, le moteur démarrera pour fonctionner en continu.

Appuyez à nouveau sur MARCHE | ARRÊT pour arrêter le moteur.

Appuyez sur MARCHE | ARRÊT pour continuer le traitement, ou appuyez sur l'interrupteur (bouton POWER) pour mettre l'appareil en veille.

Si vous retirez le grand poussoir durant le traitement, le moteur s'arrêtera. Vous pouvez ajouter des ingrédients dans le tube d'alimentation, et l'appareil poursuivra le traitement lorsque vous remettrez le grand poussoir en place.

Si vous appuyez sur le bouton IMPULSION (PULSE), le moteur fonctionnera uniquement si le bouton est maintenu enfoncé.

Utilisez une combinaison des boutons IMPULSION (PULSE) et MARCHE | ARRÊT pour obtenir plus de contrôle lors du traitement des ingrédients.

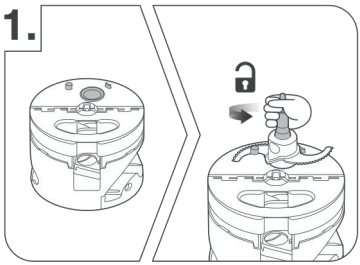
Après le traitement

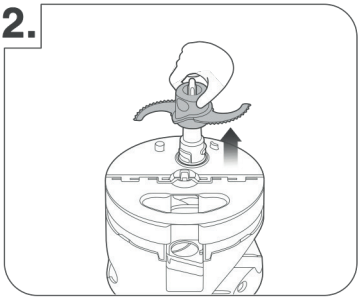
Attendez que les lames ou les disques aient cessé de bouger avant de déverrouiller le couvercle. Assurez-vous que l'appareil est désactivé à l'aide de l'interrupteur (bouton POWER) et débranchez le câble d'alimentation avant de manipuler les lames.

Lors du retrait des lames ou des disques, saisissez soigneusement la zone du moyeu en plastique au centre pour soulever la pièce.

Retrait de la lame S-Blade™ ou de la lame de pétrissage

Après avoir utilisé la lame S-Blade™ ou la lame de pétrissage, retirez la tige principale de la lame en retournant l'ensemble et en tournant la tige principale dans le sens horaire. Si la lame est trop serrée pour être retirée à la main, utilisez le dispositif de retrait de la lame du porte-accessoires pour maintenir la lame en place pendant que vous tournez la tige dans le sens antihoraire.





Système de protection contre les surcharges

Le robot culinaire possède un système de protection contre les surcharges pour prévenir les dommages au moteur. Ce dernier mettra le robot culinaire en mode veille.

Débranchez le robot culinaire et laissez-le refroidir pendant 30 minutes.

Si les lames ou les disques calent pendant la transformation, arrêtez immédiatement la machine, puis débranchez-la de la prise de courant avant de nettoyer les ingrédients coincés. Si cela se produit plus d'une fois, le bol est peut-être surchargé. Essayez de traiter de plus petites quantités.

CONSEILS

Les conseils indiqués ci-dessous ne sont que des suggestions. Pour consulter des instructions plus détaillées, veuillez vous reporter aux recettes fournies en ligne à l'adresse **breville.com**.

ACCESSOIRE	ACTION	TYPES D'INGRÉDIENTS OU DE METS	CONSEILS
Lame S-Blade™	Hacher	• Fruits et légumes crus • Viandes et poissons crus ou cuits • Herbes fraîches • Chapelure • Noix • Fruits secs	• Si nécessaire, coupez les aliments en dés de 1 pouce (2,5 cm) de côté avant le traitement. • ⚠ **AVERTISSEMENT :** Ne faites pas fonctionner le moteur plus de 1 minute à la fois.
	Viande hachée	• Protéines crues et cuites	• Coupez les aliments en dés de 1 pouce (2,5 cm) avant le traitement. • Pour obtenir des résultats optimaux, congelez les viandes pendant 30 minutes. • Coupez l'excédent de graisses et de tendons.
	Purée ou mélange	• Fruits et légumes cuits	• Laissez les aliments refroidir avant de les réduire en purée ou de les mélanger.
	Malaxer	• Sauces • Pâtes à frire • Pesto • Beurres composés	• Pour les pâtes à frire, utilisez le bouton IMPULSION (PULSE) jusqu'à ce que le malaxage soit uniforme. Ne traitez pas les aliments trop longtemps.

Lame de pétrissage	Pétrir	• Pâtes à pain et à pizza	• Pendant que le moteur tourne, ajoutez du liquide par le petit tube d'alimentation pour qu'il soit bien incorporé. • Recette recommandée • 13 oz (375 g) de farine • 1 1/2 c. à thé (7 g) de sel • 1 2/3 c. à thé (8 g) de levure • 8 oz (235 mL) d'eau • 2 c. à thé (10 g) de sucre Quantité maximale de farine = 25 oz (700 g) avec 15 oz (420 g) d'eau.
Disque éminceur réglable	Trancher	• Aliments et légumes crus • Salamis et charcuteries	• Placez les ingrédients verticalement sur le côté gauche du tube d'alimentation de taille appropriée pour minimiser l'inclinaison. • Pour les charcuteries comme le salami ou le pepperoni, coupez une extrémité et transformez-les un par un.
Disque de déchiquetage réversible	Déchiquetage grossier et fin	• Fromages • Fruits et légumes comme des pommes, des pommes de terre et du chou	• Pour obtenir des résultats optimaux, congelez les fromages les plus mous pendant 45 minutes avant de les râper. ⚠ **REMARQUE :** Il n'est pas recommandé de râper des fromages blancs à pâte molle comme la mozzarella fraîche. • Enlevez la croûte des fromages durs avant de les râper.

Kit de découpe en dés	Découper en dés	• Fruits et légumes tels que le céleri, la carotte, l'oignon, la pastèque, le potiron, l'ananas, les tomates fermes et les pommes de terre.	• Retirer la base et les feuilles du céleri. Utiliser le petit poussoir pour qu'il reste bien droit. • Retirer la tige de la carotte et utiliser le petit poussoir pour qu'elle reste bien droite. • Éplucher l'oignon et couper la tige avant de le détailler en dés. • Retirer les tiges et l'écorce des fruits et légumes tels que l'ananas, la pastèque et le potiron avant de les couper en dés. • Couper en dés les pommes de terre crues ou précuites.

⚠ REMARQUES IMPORTANTES

Pour obtenir des résultats optimaux, choisissez le tube de la taille appropriée pour les aliments, placez-y les aliments et utilisez le poussoir pour les pousser vers le bas en appliquant une force modérée avant de démarrer le robot culinaire.

Ingrédients plus petits

Pour les aliments longs et minces comme les carottes, les concombres, les courgettes, etc., utilisez le petit tube d'alimentation. Cela évitera que les ingrédients basculent durant le tranchage.

Ingrédients plus grands

Le grand tube d'alimentation mesure 13 cm de large et peut contenir des ingrédients de taille inférieure ou égale à cette dimension. La taille de l'aliment doit s'adapter parfaitement au tube afin qu'il soit soutenu en position verticale, mais non pas au point d'empêcher sa descente dans le tube. Assurez-vous de ne pas trop remplir le tube, car le poussoir n'activera pas le verrouillage de sécurité si le tube est trop plein. Ne le remplissez pas au-delà de la marque MAX.

Pression

Lors du traitement, ne faites jamais descendre les aliments par la force dans le tube, car cela pourrait endommager les disques. Appliquez une pression légère, uniforme, pour les aliments mous comme les tomates et les bananes. Appliquez une pression moyenne, uniforme, pour les aliments plus durs comme les pommes de terre, le fromage, la charcuterie et les pommes.

⚠ REMARQUE

Si des aliments se coincent dans la goulotte, retirez le poussoir, retirez le couvercle du bol et, lorsque la goulotte est éloignée du bol et des lames, dégagez les aliments coincés à l'intérieur de la goulotte à la main.

REMARQUE IMPORTANTE:

Ne pas couper en dés de patate douce crue, de viande (y compris le poulet), ni de charcuteries dures ou de fromage.

Cela peut endommager le bol et le couvercle en raison d'une charge lourde.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Par mesure de sécurité, débranchez le cordon d'alimentation de la prise de courant après l'utilisation.

Bol et couvercle

En raison des composants de verrouillage, nous ne recommandons pas d'immerger le bol et le couvercle dans l'eau pour de longues périodes.

Afin de garder votre bol et votre couvercle propres, et d'éviter que de la nourriture sèche y colle, suivez les étapes ci-dessous dès que possible après utilisation :

- Rincez le bol pour enlever la plupart des ingrédients qui s'y trouvent.
- Lavez-le à la main dans de l'eau savonneuse propre, à l'aide d'un détergent liquide doux et d'une éponge non abrasive.
- Le bol et le couvercle peuvent parfois être lavés au lave-vaisselle (dans le panier supérieur seulement), mais le lavage au lave-vaisselle n'est pas recommandé de manière régulière, car une exposition prolongée à des détergents agressifs, à l'eau chaude et à la pression endommagera et raccourcira la durée de vie du plastique et des composants de verrouillage.

⚠ AVERTISSEMENT

6. Les huiles contenues dans l'écorce d'agrumes peuvent endommager le matériau de votre bol de robot culinaire s'il y est exposé pendant une période plus longue. Nettoyez toujours votre bol immédiatement après le traitement d'écorce d'agrumes.
7. Ne touchez pas les lames, car elles sont extrêmement tranchantes.

Lames et disques

- Les lames et les disques sont extrêmement coupants : ne les touchez pas. Utilisez toujours une spatule ou une brosse pour enlever de la nourriture ou lorsque vous nettoyez les lames.
- Les lames, la tige principale, la grille de découpe en dés et les disques peuvent être lavés au lave-vaisselle (panier supérieur uniquement).

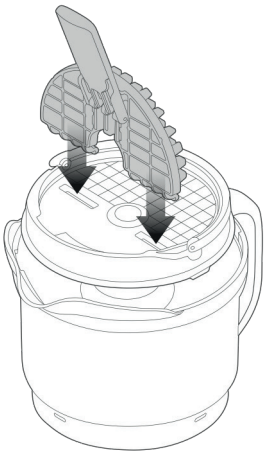
Socle moteur

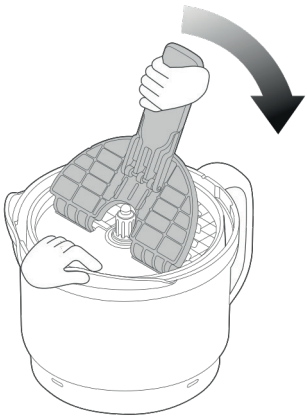
Pour nettoyer le socle moteur, essuyez-le avec un chiffon doux et humide, puis séchez-le soigneusement. Essuyez toute particule d'aliment sur le cordon d'alimentation.

Produits de nettoyage

N'utilisez pas de tampons ou de nettoyants abrasifs sur le socle moteur ou sur les bols, car ils pourraient rayer la surface. N'utilisez que de l'eau savonneuse tiède et un chiffon doux. Les aliments à forte odeur, tels que l'ail, le poisson et certains légumes comme la carotte peuvent laisser une odeur, ou tacher le bol ou le couvercle. Pour les enlever, versez de l'eau savonneuse dans le bol (ne le remplissez pas trop). Laissez tremper pendant 5 minutes, sans immerger l'intégralité du bol. Lavez-le avec un détergent doux et de l'eau chaude, rincez-le, puis séchez-le soigneusement. Rangez le bol et le couvercle séparément.

Nettoyer la grille de découpage





1. Assurez-vous d'abord que la lame de découpage a été retirée. La grille de découpage doit rester correctement montée sur le bol avant d'utiliser le nettoyeur. La tige adaptée peut rester à l'intérieur du bol et de la grille.
2. Sortez le nettoyeur du porte-accessoires, puis relevez la poignée.
3. Alignez puis insérez les languettes de nettoyage dans les fentes de la grille, en veillant à ce que le nettoyeur soit bien droit.
4. D'une main, saisissez la poignée du nettoyeur. Avec l'autre main, exercez une pression sur le côté plat de la grille.
5. Poussez la poignée du nettoyeur vers le bord du bol, en maintenant la pression sur la grille avec l'autre main. Les aliments devraient commencer à sortir de la grille et tomber dans le bol.
6. Continuez à pousser vers le bas avec la poignée jusqu'à ce que vous ne sentiez plus de résistance et qu'il ne soit plus possible de pousser davantage.
7. Soulevez la poignée et retirez le nettoyeur des fentes de la grille.
8. Répétez l'opération s'il reste de gros morceaux. Les petits morceaux restants peuvent être éliminés à l'aide d'une brosse ou en les rinçant dans l'évier.

RÉSOLUTION DE PROBLÈMES

PROBLÈME	SOLUTION POSSIBLE
La nourriture n'est pas traitée de manière uniforme	• Les ingrédients doivent être coupés de manière uniforme en carrés de 2,5 cm avant le traitement. • Les ingrédients doivent être traités par lots pour éviter la surcharge.
Les tranches sont diagonales ou inégales	• Appliquez une pression uniforme sur le poussoir.
La nourriture tombe dans le tube d'alimentation	• Il y a deux tailles de tube, pour des produits de différente dimension. Veillez à ce que le tube soit bien rempli d'aliments pour obtenir des résultats optimaux.
Il reste de la nourriture sur le dessus du disque après le traitement	• Il est normal qu'il reste des morceaux d'aliments après le traitement.
Le moteur ralentit lorsqu'il pétrit de la pâte	• La quantité de pâte ne doit pas dépasser la quantité maximale recommandée dans la recette. Enlevez-en la moitié et traitez-la en deux lots. • La pâte est peut-être trop sèche. Si le moteur accélère, continuez la transformation. Dans le cas contraire, ajoutez de l'eau, une cuillère à soupe à la fois, jusqu'à ce que le moteur accélère. Continuez ainsi jusqu'à ce que la pâte n'adhère plus au bord du bol.
La pâte reste collée à l'intérieur du bol	• La quantité de pâte dépasse peut-être la capacité maximale du robot culinaire. Enlevez-en la moitié et traitez-la en deux lots. • La pâte est peut-être trop sèche.
Des morceaux de pâte se forment sur le dessus de la lame de pétrissage, et la pâte n'est pas pétrie uniformément	• Arrêtez la machine, retirez soigneusement la pâte, divisez-la en trois parties, puis redistribuez-la uniformément dans le bol.
La pâte semble dure après avoir été pétrie	• Divisez la pâte en deux ou trois parties, puis redistribuez-la de manière uniforme dans le bol. Traitez-la pendant 10 secondes ou jusqu'à ce qu'elle soit uniformément molle et souple. En laissant la pâte reposer, vous permettez aux brins de gluten de se relâcher et de devenir plus souples.
La pâte est trop sèche	• Pendant que la machine fonctionne, ajoutez de l'eau par le petit tube d'alimentation, une cuillère à soupe à la fois, jusqu'à ce que la pâte décolle de l'intérieur du bol.

PROBLÈME	SOLUTION POSSIBLE
La pâte est trop humide	• Pendant que la machine fonctionne, ajoutez de la farine par le petit tube d'alimentation, une cuillère à soupe à la fois, jusqu'à ce que la pâte décolle de l'intérieur du bol.
Le moteur ne démarre pas	• Il y a un commutateur de verrouillage de sécurité pour empêcher le moteur de démarrer s'il n'est pas correctement assemblé. Assurez-vous que le couvercle du bol et le gros poussoir sont bien verrouillés en place. • La quantité de nourriture présente dans le tube d'alimentation doit être sous la ligne de remplissage maximale. • Si le moteur ne démarre toujours pas, vérifiez le cordon d'alimentation et la prise de courant.
Le robot culinaire s'arrête en cours de fonctionnement	• Le couvercle s'est peut-être déverrouillé. Assurez-vous qu'il est bien en place. • Si le moteur est en surcharge, l'icône PROTECTION CONTRE LES SURCHARGES (OVERLOAD PROTECTION) se mettra à clignoter à l'écran. Éteignez l'appareil en appuyant sur l'interrupteur (bouton POWER) et en débranchant le cordon d'alimentation. Laissez le robot culinaire refroidir pendant 30 minutes avant de reprendre l'opération.
Le moteur a ralenti pendant le fonctionnement	• Un ralentissement est normal, car certaines charges plus lourdes (par exemple, le tranchage ou le déchiquetage du fromage) peuvent amener le moteur à travailler plus fort. Repositionnez les aliments dans le tube d'alimentation et coupez-les en plus petits morceaux, utilisez un poussoir plus petit et continuez le traitement. • La capacité de charge maximale a peut-être été dépassée. Enlevez certains ingrédients et continuez le traitement.
Le robot culinaire vibre ou bouge durant l'utilisation	• Assurez-vous que les pieds en caoutchouc sous l'appareil sont propres et secs. Assurez-vous également que la capacité de charge maximale n'a pas été dépassée. • Ceci est normal, car certaines charges plus importantes peuvent amener le moteur à travailler plus fort. • Éteignez l'unité et retirez tout ingrédient pouvant être coincé sur le disque, avant de continuer. • Si cela se produit lors du malaxage de la pâte, éteignez l'unité et redistribuez le mélange de pâte plus uniformément dans le bol avant de continuer. • Traitez les aliments durs et fibreux tels que les carottes à l'aide du tube de taille petite.
Lame de découpage coincée sur la tige	• Remettez le couvercle sur le bol et insérez le grand poussoir dans le tube.

PROBLÈME	SOLUTION POSSIBLE
	• Appuyez une fois sur le bouton d'impulsion et vérifiez que la lame est alignée sur la zone d'insertion de la lame. Si ce n'est pas le cas, répétez l'opération jusqu'à ce que ce soit le cas. Il peut être nécessaire d'enlever le couvercle pour confirmer. • Lorsque le couvercle est retiré et que la lame est dans la bonne position, saisissez délicatement le moyeu de la lame avec le pouce et l'index. Ensuite, soulevez la lame vers le haut et sortez-la de la tige.

the Paradice™ 12

Manual de Instrucciones – BFP738



ES-MX MANUAL DE INSTRUCCIONES

Breville®

Contenido

Garantía	52
Breville® recomienda seguridad ante todo	52
Consideraciones importantes	52
Componentes	59
Accesorios	60
Accesorios	61
Montaje	63
Funciones	67
Consejos	69
Cuidado y limpieza	72
Resolución de problemas	74

GARANTÍA

LIMITADA DE 2 AÑOS

La garantía de Breville para este producto cubre la reparación o el reemplazo si se encuentra defectuoso debido a materiales, mano de obra o función defectuosos dentro del período de garantía. Todos los derechos de garantía legal en virtud de la legislación nacional aplicable serán respetados y no se verán perjudicados por nuestra garantía. Para obtener más información sobre la duración de la garantía, para obtener una copia impresa o para leer los términos y condiciones completos, escanee el código QR o visite www.breville.com. Alternativamente, llame al Centro de Servicio de Breville (consulte la contraportada para obtener los detalles de contacto).

QR149

BREVILLE® RECOMIENDA SEGURIDAD ANTE TODO

En Breville® somos muy conscientes de lo importante que es la seguridad. La seguridad es nuestra prioridad a la hora de diseñar y fabricar productos para clientes como usted. En este sentido, le pedimos ejercer suma precaución al usar cualquier aparato eléctrico y que cumpla con las siguientes precauciones.

CONSIDERACIONES IMPORTANTES

Antes de usar este equipo, lea todas las instrucciones y guárdelas para futuras consultas.

- Retire y deseche de forma segura el material de empaque o etiquetas promocionales antes de usar el aparato por primera vez.
- Para eliminar el peligro de asfixia en niños pequeños,

retire y deseche de forma segura la cubierta protectora instalada en el enchufe de este equipo.

- No deje el procesador de alimentos cerca del borde de la mesa o encimera ni sobre la placa para secar platos durante su funcionamiento. Asegúrese de que la superficie esté nivelada, limpia y libre de agua, harina u otros restos. La vibración durante el funcionamiento puede hacer que el equipo se mueva.
- Manipule el procesador de alimentos y los accesorios con cuidado. Las cuchillas y los discos son muy afilados y deben mantenerse fuera del alcance de los niños.
- Tenga cuidado al manipular las cuchillas, al vaciar el recipiente y al limpiar el equipo.
- Siempre asegúrese de que el procesador de alimentos esté completamente ensamblado y con la tapa bien colocada antes de utilizarlo. El aparato no funcionará a menos que esté ensamblado correctamente.
- Asegúrese de haber presionado el botón OFF (Apagado) y de haber desenchufado el procesador de alimentos antes de colocar o retirar las cuchillas, los discos, el kit para cortar en cubitos o la tapa.
- Para desenchufar el equipo, tome el enchufe y desconéctelo de la toma de corriente. Nunca tire del cable de alimentación
- Siempre asegure el bol de procesamiento en la base del motor antes de insertar las cuchillas o los discos.
- No empuje los alimentos por el tubo para alimentos con los dedos u otros utensilios. Siempre use el empujador de alimentos incluido.
- No acerque sus manos, cuchillos u otros utensilios a las cuchillas o discos en movimiento.
- No coloque las manos ni los dedos en el bol del procesador de alimentos a menos que el motor, las cuchillas y los discos se hayan detenido por completo.
- No utilice accesorios que no sean los provistos con el equipo; el uso de cualquier accesorio o aditamento no recomendado o no vendido

por Breville puede provocar incendio, descarga eléctrica o lesiones.

- No intente hacer funcionar el procesador de alimentos usando cualquier otro método distinto al descrito en este folleto.
- Asegúrese de que el motor, las cuchillas o los discos se hayan detenido por completo antes de desensamblar el equipo.
- Asegúrese de haber presionado el botón OFF (Apagado) y de haber desenchufado el cable de alimentación del tomacorriente cuando no use el equipo, durante la limpieza, si lo deja sin supervisión o cuando lo guarde.
- Tenga cuidado al retirar los alimentos del recipiente de procesamiento. Para ello, asegúrese de que el motor y las cuchillas o discos se hayan detenido por completo antes de retirar el bol. Debe liberar el bol del cuerpo del motor y retirar las cuchillas de cualquier tipo o los discos con cuidado antes de retirar los alimentos procesados.
- No muela HIELO en el bol para procesar alimentos. Hacerlo dañará las cuchillas. Le recomendamos usar una licuadora para moler hielo.
- Algunas sustancias rígidas, como la masa, pueden hacer que la cuchilla de procesamiento gire más lentamente de lo normal. Si esto sucede, no procese más de 1 minuto. Deje que el procesador de alimentos se enfríe antes de continuar.
- No procese líquidos calientes ni hirviendo; permita que se enfríen antes de colocarlos en el bol de procesamiento. Los líquidos calientes pueden salir expulsados del equipo y causar lesiones debido al vapor repentino.
- No mueva el procesador de alimentos mientras está en funcionamiento.
- No deje el procesador de alimentos sin supervisión mientras está en uso.
- No ponga ninguna parte del procesador de alimentos en el horno microondas.
- No lo coloque sobre o cerca de un quemador caliente de gas o eléctrico o en un horno caliente.

- No llene el recipiente de procesamiento por encima de la línea que indica el máximo para cada tipo de ingredientes. Siempre agregue los ingredientes más secos o más gruesos al recipiente de procesamiento antes de agregar líquidos. El incumplimiento de estas instrucciones puede causar un mal funcionamiento del producto, daños al producto o lesiones derivadas del daño en la cubierta o el recipiente.
- No corte más cubos de los que se indican en el nivel MAX. Exceder esta capacidad provocará que el disco se atasque.
- Este producto es para usar solo con procesadores de alimentos Breville específicos. No intente usar este kit para cortar en cubitos con ningún otro procesador de alimentos que no sean los modelos especificados en el empaque.
- Mantenga limpio el equipo. No utilice limpiadores abrasivos fuertes o cáusticos para limpiar el equipo. Siga las instrucciones de limpieza proporcionadas en este manual.

CONSIDERACIONES IMPORTANTES PARA TODOS LOS EQUIPOS ELÉCTRICOS

- Antes de usar el equipo desenrolle el cable de alimentación por completo.
- No permita que el cable de alimentación cuelgue del borde de una mesa o mostrador, que toque superficies calientes ni que se enrede.
- Nunca omita ni desactive ningún mecanismo de seguridad bajo ninguna circunstancia.
- Este electrodoméstico no debe ser utilizado por niños. Mantén el electrodoméstico y su cable fuera del alcance de los niños. El electrodoméstico puede ser utilizado por personas con discapacidades físicas o mentales, o sin experiencia ni conocimientos de uso, siempre y cuando reciban supervisión o instrucciones para el uso seguro del electrodoméstico y comprendan los riesgos implicado.
- La limpieza y el mantenimiento del usuario no

deben ser realizados por niños sin supervisión.

- Se debe supervisar a los niños para asegurarse de que no jueguen con el equipo.
- Inspeccione regularmente el cable de alimentación, el enchufe y el equipo en busca de daños. Si descubre que está dañado de alguna manera, deje de usar el equipo de inmediato y devuélvalo íntegramente al Centro de Servicios Breville autorizado más cercano para examinarlo, reemplazarlo o repararlo
- El usuario puede realizar la limpieza y el mantenimiento general, pero cualquier servicio de mantenimiento, averías y reparaciones debe realizarse en un Centro de servicios autorizado de Breville®
- Este aparato es para uso exclusivo en el hogar. No use este equipo para otro fin distinto al previsto. No use el equipo en vehículos embarcaciones en movimiento. No use el equipo al aire libre. El uso incorrecto puede causar lesiones.
- Las cuchillas, rejillas y discos de procesamiento son extremadamente afilados. Debe manipularlos con cuidado en todo momento. Evite el contacto con las partes móviles durante el funcionamiento. Mantenga las manos, el cabello, la ropa, espátulas y otros utensilios fuera del tubo para alimentos del procesador para evitar lesiones personales o daños al equipo. Siempre use el empujador de alimentos para guiar la comida dentro del tubo para alimentos.
- Reiniciar accidentalmente el sensor térmico es peligroso. Para evitarlo, el equipo no debe alimentarse con un dispositivo de conmutación externo, como un temporizador, ni debe conectarse a circuitos que se encienden y apagan con regularidad.
- Si la toma de corriente es un tomacorriente de pared estándar de 2 clavijas, es su responsabilidad personal y obligación reemplazarlo por un tomacorriente de pared de 3 clavijas debidamente conectado a tierra.

- Por ningún motivo corte o retire el polo a tierra de la clavija ni use un adaptador.
- Consulte a un electricista calificado si las instrucciones no se entienden completamente si existen dudas sobre si el equipo está correctamente conectado a tierra.
- El equipo no está diseñado para funcionar mediante un temporizador externo o un sistema de control remoto independiente.
- Se recomienda la instalación de un interruptor de seguridad de corriente residual para proporcionar seguridad adicional al usar equipos eléctricos. Se recomiendan interruptores de seguridad con una corriente de funcionamiento nominal de no más de 30 mA. Consulte a un electricista para obtener asesoramiento profesional.

INSTRUCCIONES DE CABLE DE ALIMENTACIÓN CORTO

Su electrodoméstico Breville está equipado con un cable de alimentación corto para disminuir el riesgo de lesiones a personas o daños a la propiedad que pudieran suceder si alguien lo tira se tropieza con él, o si se enreda con otro cable más largo. Si se usa un cable de extensión, (1) la clasificación eléctrica marcada del juego de cables o de la extensión debe al menos igualar la clasificación eléctrica del equipo, (2) el cable debe disponerse de tal forma que no caiga sobre una superfi-cie donde un niño pudiera tirar de él o tropezar acci-dentalmente y (3) el cable de extensión debe incluir un enchufe de conexión a tierra de 3 clavijas.

⚠ ADVERTENCIA

Para evitar que el disyuntor del bol de procesamiento se averíe, no coloque la tapa de procesamiento en la posición de bloqueo cuando el equipo no se esté usando.



Para protegerse contra descargas eléctricas e incendios, no sumerja el cable de alimentación, el enchufe o el equipo en agua u otros líquidos.

PARA USO EXCLUSIVO EN EL HOGAR
GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

COMPONENTES

A. Tapa del empujador pequeño
La tapa del empujador pequeño sirve para cubrir el empujador de alimentos pequeño.

B. Empujador de alimentos pequeño
Para un procesamiento de ingredientes pequeños con control mejorado. También funciona como taza medidora de ingredientes. El procesador de alimentos funcionará sin importar si el empujador pequeño está dentro o fuera.

C. Empujador de alimentos grande
Para empujar los alimentos por el tubo para alimentos. El procesador de alimentos no arrancará a menos que el empujador grande esté colocado correctamente.

D. Sistema de seguridad para tubo para alimentos
Evita que el motor funcione a menos que el recipiente y la tapa estén colocados correctamente y se haya insertado el empujador de alimentos grande.

E. Tapa de procesamiento con sello de silicona
Se enclava en el recipiente de procesamiento.

F. Bol principal con asa
El bol se coloca y se asegura en la base del motor.

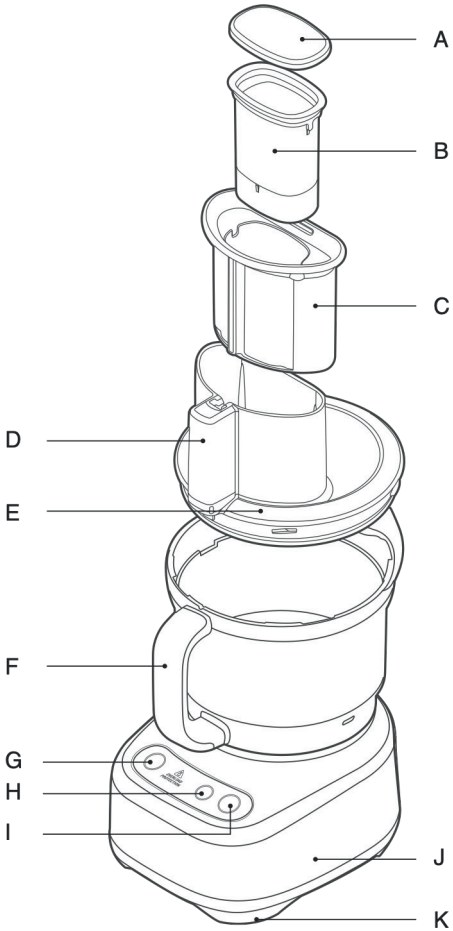
G. Botón POWER (Encendido | Apagado)

H. Botón PULSE (Pulsación manual)
Pulse y presione brevemente para provocar aumentos de potencia moderados. El motor se detendrá automáticamente después de soltar el botón PULSE (Pulsación manual).

I. Botón PLAY | STOP (Inicio | Pausa)
Pulse para iniciar y detener el motor.

J. Potente base de motor de inducción
Motor de inducción con sistema de frenado de seguridad.

K. Patas de goma antideslizante
Para mayor seguridad y estabilidad.



Información de potencia

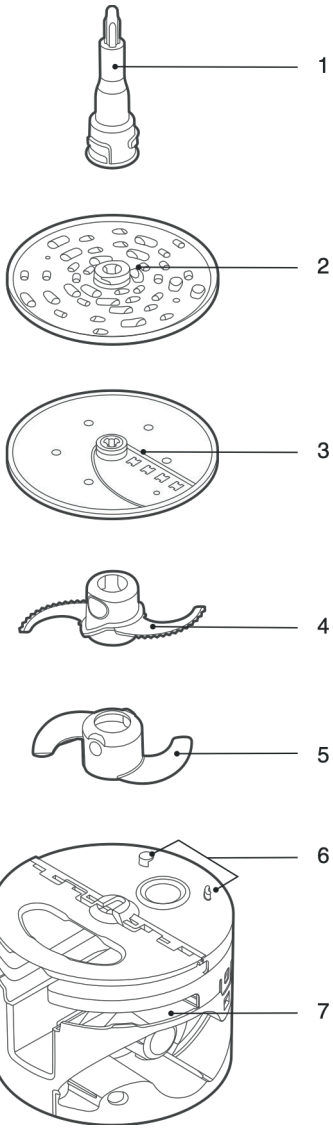
120 V ~ 60 Hz 1 650 W

ACCESORIOS

1. Eje principal
   En él se fijan las cuchillas o discos.
2. Rallador reversible
   Use un lado del disco para un rallado fino y el otro para un rallado grueso.
3. Rebanador ajustable
   Use este disco para rebanar ingredientes. Corta rebanadas de 0.3 mm a 8.0 mm de grueso.
4. Cuchilla S-Blade™
   Para cortar, mezclar y licuar un sinfín de ingredientes rápidamente.
5. Cuchilla para masa
   Cuchilla de material blando para amasar.
6. Función de extracción de cuchillas
   Funcionalidad del organizador para ayudarte a quitar las cuchillas del eje más fácilmente.
7. Estuche
   Para guardar todos los accesorios.

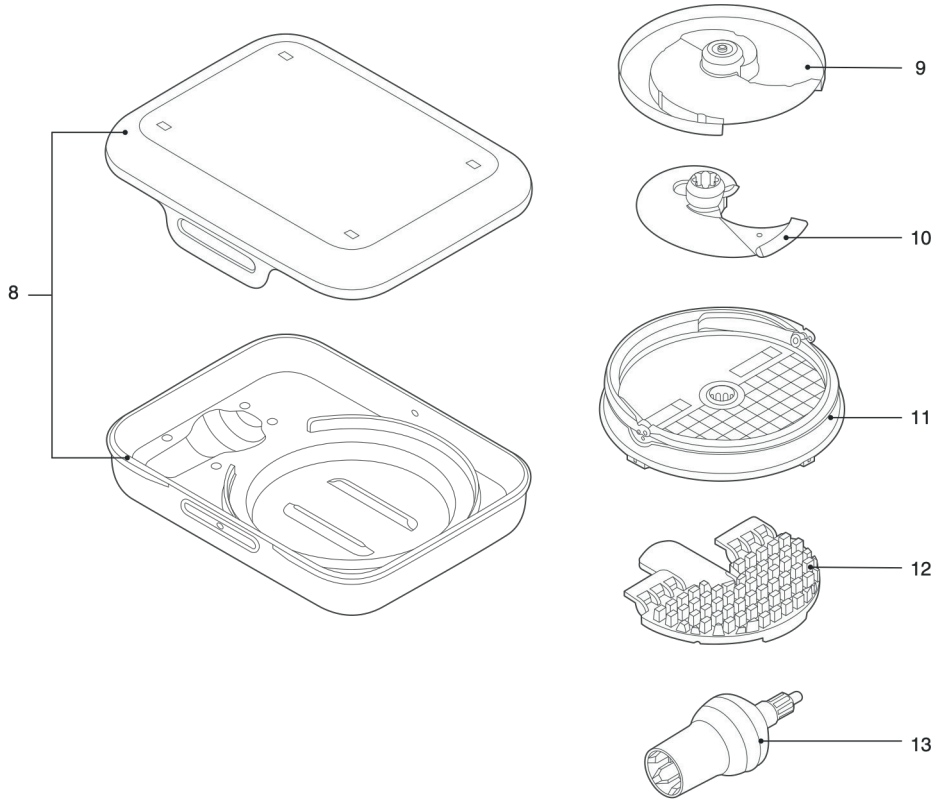
CONSEJO

¿Cómo retirar el estuche del bol? Con la tapa retirada del tazón, agarre la caja de accesorios por el asa y levántela hacia arriba y fuera del recipiente para acceder a los accesorios.



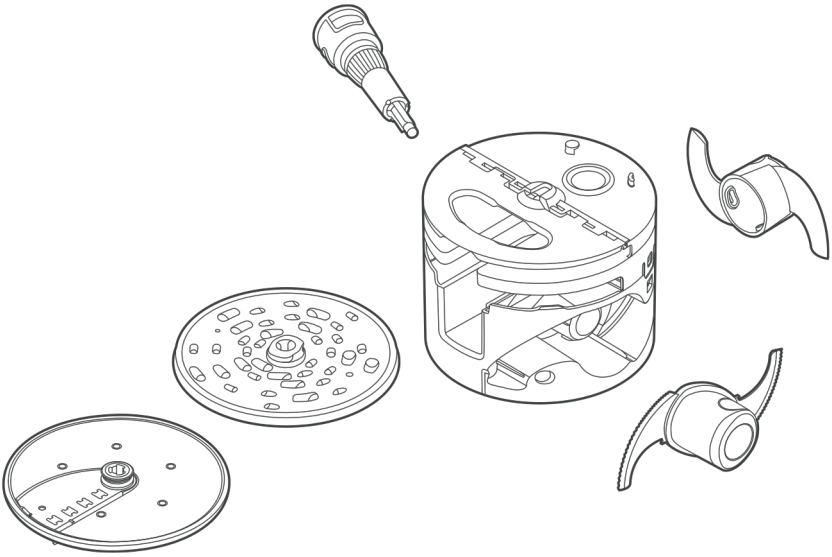
ACCESORIOS

8. Caja de almacenamiento
9. Cubierta de la cuchilla para cortar en cubitos
10. Cuchilla para cortar en cubitos
11. Rejilla para cortar en cubitos
12. Limpiador de rejilla
13. Eje de engranaje para corte en cubos



ALMACENAMIENTO DE ACCESORIOS

- Todos los accesorios tienen un lugar específico en el estuche y cuentan con un código de colores.
- Los accesorios pueden retirarse individualmente sin necesidad de retirarlos todos.



MONTAJE

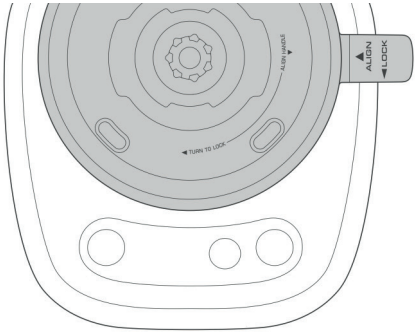
ANTES DEL PRIMER USO

1. Antes de utilizar el procesador de alimentos por primera vez, retire cualquier material de empaque o etiquetas promocionales. Asegúrese de que el botón POWER (Encendido | Apagado) esté apagado y que el procesador de alimentos esté desenchufado.
2. Tenga cuidado al manipular las cuchillas y los discos, ya que son extremadamente afilados.
3. Cuando utilice su procesador de alimentos por primera vez, es posible que note un olor proveniente del motor. Esto es normal y se disipará con el uso.
4. Siempre utilice el procesador de alimentos en una superficie de trabajo seca y nivelada.
5. Lave el recipiente de procesamiento, la tapa de procesamiento y todos los accesorios en agua jabonosa tibia con un paño suave. Enjuáguelos y séquelos completamente.

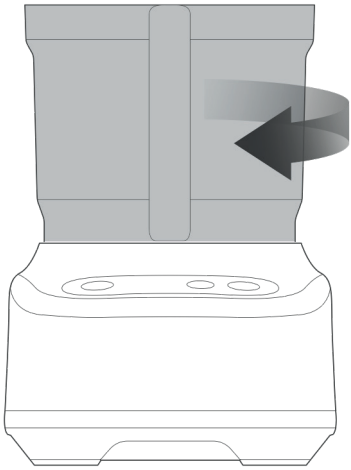
MONTAJE

Base del motor y bol

1. Ponga el recipiente de procesamiento en la base del motor y alinee el asa con el gráfico ALIGN HANDLE (Alinear asa) en la base del motor.



2. Gire el recipiente en el sentido de las agujas del reloj hasta que el asa se asegure hacia el frente. El recipiente de procesamiento ahora debería estar bien asegurado en su posición. El procesador de alimentos no funcionará a menos que el recipiente esté asegurado correctamente en su posición.



3. Seleccione el accesorio adecuado y colóquelo en el bol:

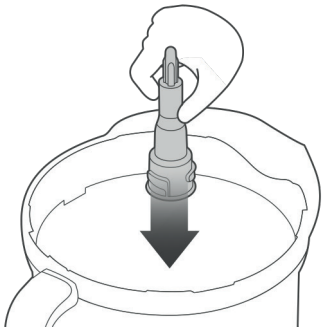
EJE Y DISCOS

⚠ ADVERTENCIA

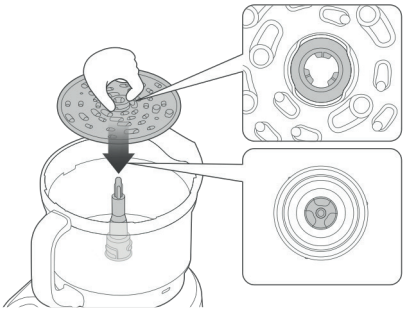
Tenga cuidado al manipular los discos ralladores reversibles y los discos rebanadores ajustables, ya que son extremadamente filosos.

Eje y rallador reversible

1. Coloque el eje sobre el acoplamiento en el centro del bol.

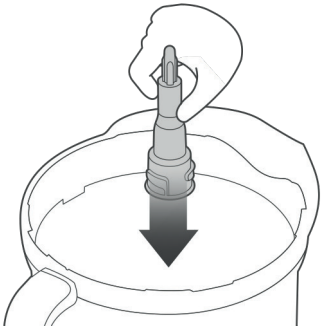


2. Coloque el disco rallador reversible sobre el eje dentro del bol. El tamaño del rallado que quede hacia arriba indica el tamaño de rallado seleccionado. Voltee el disco para cambiar entre un rallado fino y uno grueso.

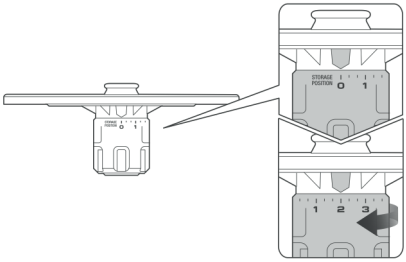


Eje y rebanador ajustable

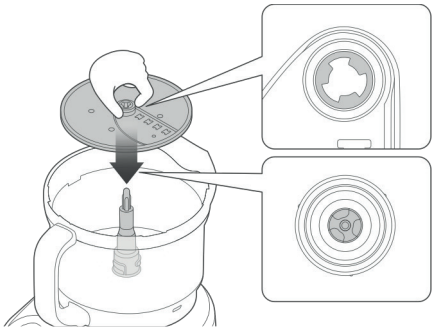
1. Coloque el eje sobre el acoplamiento en el centro del bol.



2. La cuchilla del rebanador ajustable estará en posición cerrada cuando se retire del organizador. Gire la perilla que se encuentra debajo del disco para seleccionar el grosor de la rebanada deseado. Al seleccionar la primera graduación en la perilla, obtendrá una rebanada de aproximadamente 0.3 mm de grosor, y hasta 8.0 mm.



3. Coloque el disco rebanador ajustable sobre el eje dentro del bol.



EJE Y CUCHILLAS

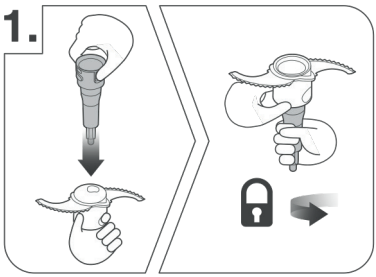
ADVERTENCIA

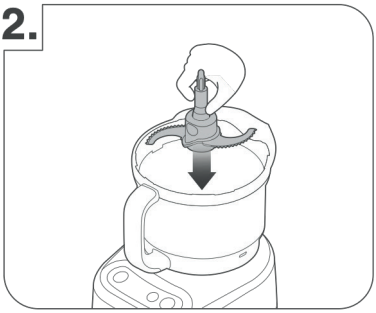
No toque las cuchillas. Son extremadamente afiladas.



Eje y cuchilla S-Blade™

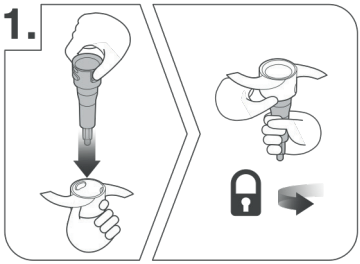
1. Inserte cuidadosamente el eje en la cuchilla S-Blade™ y, a continuación, gire el eje en sentido antihorario hasta que quede firmemente asegurado en su lugar.
2. Una vez ensamblados, coloque el eje y la cuchilla S-Blade™ sobre el acoplamiento en el centro del bol con precaución. Evite tocar las cuchillas.

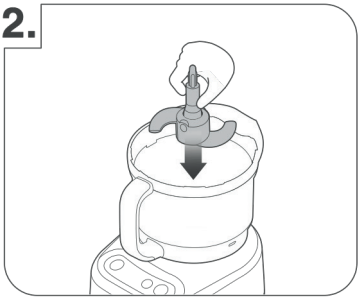




Eje y cuchilla para masa

1. Inserte cuidadosamente el eje en la cuchilla para masa y, a continuación, gire el eje en sentido antihorario hasta que quede firmemente asegurado en su lugar.
2. Una vez ensamblados, coloque el eje y la cuchilla para masa sobre el acoplamiento en el centro del bol.

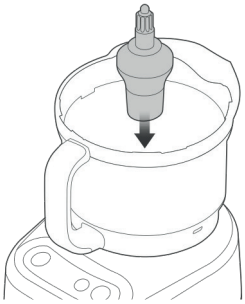


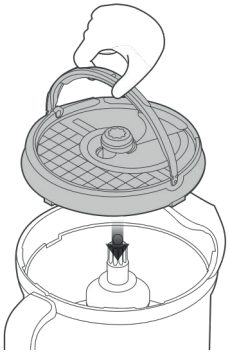


KIT PARA CORTAR EN CUBITOS
ADVERTENCIA

Tenga cuidado al manipular la rejilla y la cuchilla para cortar en cubitos, ya que son extremadamente afiladas.

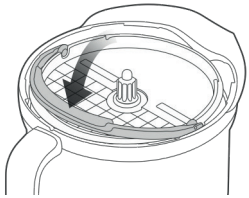
1. Primero inserte el eje de engranaje para corte en cubos en el bol y luego la rejilla para cortar en cubitos. Asegúrese de alinearlos con las 4 ranuras del bol.



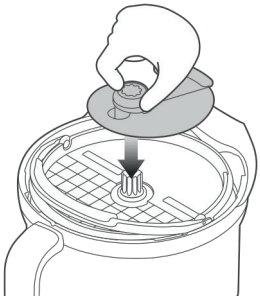


2. Gire el asa de la rejilla para cortar en cubitos hacia el lado del bol donde se encuentra el asa.



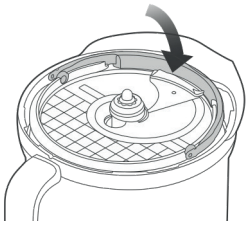


3. Tome la cuchilla para cortar en cubitos por el centro y colóquela sobre la rejilla, encima del eje de engranaje para corte en cubos. Asegúrese de que la parte plana de la cuchilla (el extremo de la cuchilla) esté alineada con el área que tiene el rótulo INSERT BLADE (Insertar cuchilla) en la rejilla.



4. Gire el asa de la rejilla para cortar en cubitos para asegurar la cuchilla en su posición.



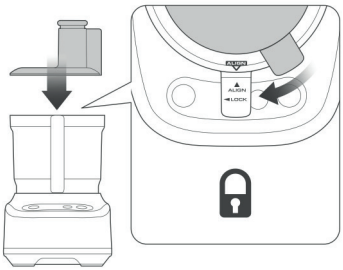


TAPA

Coloque la tapa en el bol de procesamiento.



Para asegurar la tapa, sostenga el tubo para alimentos y gírelo en sentido horario para que las partes del asa se alineen. Asegurar la tapa correctamente activará el seguro de enclavamiento.



FUNCIONES

FUNCIONAMIENTO

Primeros pasos

El procesador de alimentos solo funcionará cuando el recipiente de procesamiento, la tapa y el empujador grande estén correctamente ensamblados. Esto activa el enclavamiento de seguridad, lo que permite que el motor funcione.

El tubo tiene un rótulo en inglés, CHUTE FILL MAX, que indica el volumen máximo de alimentos que se puede colocar en el tubo para permitir que el empujador active el cierre de seguridad.

Panel de control

Cuando enchufe el equipo al tomacorriente y presione el botón POWER (Encendido | Apagado), los botones se iluminarán y el procesador estará listo para usarse.

Si presiona el botón POWER en este momento, el aparato se apagará.

Al pulsar el botón PLAY | STOP (Inicio | Pausa), el motor funcionará de manera continua.

Si pulsa PLAY | STOP de nuevo mientras el procesador está en funcionamiento, el motor se detendrá.

Pulse PLAY | STOP para seguir procesando o POWER para poner el aparato en espera.

Si se retira el empujador grande mientras se está procesando, el motor se detendrá. Puede agregar ingredientes por el tubo de la tapa, y cuando vuelva a insertar el empujador grande, el aparato empezará a procesar nuevamente.

En el caso del botón PULSE (Pulsación manual), el motor funcionará solo mientras se mantenga pulsado el botón.

Puede combinar el uso de los botones PULSE (Pulsación manual) y PLAY | STOP para controlar mejor el procesamiento de los alimentos.

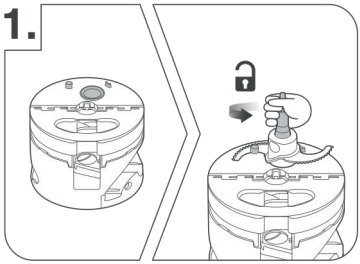
Después de procesar

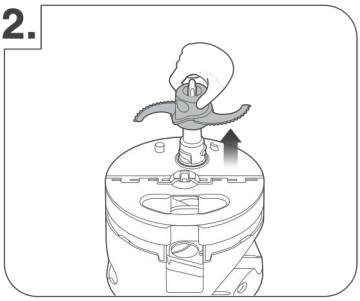
Espere hasta que las cuchillas o discos hayan dejado de moverse antes de liberar la tapa. Asegúrese de haber apagado el equipo con el botón POWER y desenchúfelo del tomacorriente antes de manipular las cuchillas.

Al retirar las cuchillas o los discos, sujete con cuidado el área del centro de plástico para levantar la pieza.

Retiro de la cuchilla S-Blade™ o de la cuchilla para masar

Después de procesar alimentos con la cuchilla S-Blade™ o cuchilla para masar, retire el eje principal de la cuchilla. Para ello, voltee el conjunto y gire el eje principal en sentido horario. Si la cuchilla está demasiado apretada para retirarla con la mano, use el dispositivo de extracción de la cuchilla del organizador para mantener la cuchilla en su lugar mientras gira el eje en sentido antihorario.





Sistema de protección contra sobrecarga

El procesador de alimentos tiene un sistema de protección contra sobrecarga para evitar daños al motor. Al activarse, el procesador entra en el modo de espera.

Desenchufe el equipo y deje que se enfríe durante 30 minutos.

Si las cuchillas o los discos se atascan durante el procesamiento, detenga inmediatamente la máquina y luego desenchúfela del tomacorriente y limpie los alimentos atascados. Si esto sucede más de una vez, puede que el recipiente esté sobrecargado. Intente procesar porciones más pequeñas.

CONSEJOS

Los consejos a continuación son solo sugerencias. Para obtener instrucciones más detalladas, consulte las recetas específicas que se ofrecen en línea en **breville.com**

ACCESORIO	FUNCIÓN	TIPOS DE INGREDIENTES/ PLATILLOS	CONSEJOS
Cuchilla S-Blade™	Picar	• Frutas y verduras crudas • Carnes y pescados cocidos o crudos • Hierbas frescas • Pan molido • Frutos secos • Fruta deshidratada	• Si es necesario, corte los alimentos en cubos de aproximadamente 2.5 cm antes de procesarlos. **ADVERTENCIA:** El motor no debe funcionar durante más de 1 minuto a la vez.
	Carne picada/molida	• Proteínas crudas y cocidas	• Corte los alimentos en cubos de aproximadamente 2.5 cm antes de procesarlos. • Para obtener mejores resultados, congele la carne durante 30 minutos. • Retire el exceso de grasa y tendones.
	Moler/Licuar	• Frutas y verduras cocidas	• Deje que la comida se enfríe antes de licuar o hacer puré.
	Mezclar	• Salsas • Rebozados • Pesto • Mantequillas saborizadas	• Para las masas ligeras, utilice el botón PULSE (Pulsación manual) hasta que se mezclen uniformemente. No procese de más.
Cuchilla para masa	Amasar	• Masas de pan o pizza	• Añada los líquidos por el tubo para alimentos pequeño mientras el motor esté funcionando para incorporarlos. • Receta recomendada • 375 g de harina • 1 1/2 cdita (7 g) de sal • 1 2/3 cdita (8 g) de levadura

			• 8 oz (235 mL) de agua • 2 cditas (10 g) de azúcar • Cantidad máxima de harina = 25 oz (700 g) con 15 oz (420 g) de agua.
Disco rebanador ajustable	Rebanar	• Verduras y alimentos crudos • Embutidos	• Para evitar que se inclinen, coloque los ingredientes de forma vertical en el lado izquierdo del tubo para alimentos del tamaño adecuado. • Para las carnes frías como el salami o el pepperoni, retire un extremo y procese uno a la vez.
Disco rallador reversible	Rallado fino y grueso	• Quesos • Frutas y verduras como manzanas, papas y col	• Para obtener mejores resultados, congele los quesos suaves durante 45 minutos antes de rallarlos. ⚠ **NOTA:** No se recomienda rallar quesos muy blandos como mozzarella fresca. • Retire la corteza de los quesos duros antes de rallarlos.
Kit para cortar en cubitos	Cortar en cubitos	• Frutas y verduras como apio, zanahoria, cebolla, sandía, calabaza, piña, jitomates firmes y papas.	• Retira la base y las hojas del apio. Usa el empujador de alimentos pequeño para asegurarte de que se mantenga en posición vertical. • Retira el tallo de la zanahoria y usa el empujador de alimentos pequeño para asegurarte de que se mantenga en posición vertical. • Pela la cebolla y corta el tallo antes de cortarla en cubitos. • Quita los tallos y la cáscara de frutas y verduras como la piña, la sandía y la calabaza antes de cortarlas en cubitos. • Corta las papas crudas o precocidas en cubitos.

⚠ NOTAS IMPORTANTES

Para obtener resultados óptimos, utilice el tubo para alimentos del tamaño adecuado para los alimentos que vaya a procesar. Coloque los alimentos en el tubo y empújelos ligeramente

hacia abajo con el empujador antes de encender el procesador de alimentos.

Ingredientes más pequeños

Para alimentos largos y delgados, como zanahorias, pepinos y calabacitas, utilice el tubo para alimentos pequeño. Esto evitará que los ingredientes se inclinen durante el rebanado.

Ingredientes más grandes

El tubo para alimentos grande mide 13 cm de ancho y permite procesar ingredientes de hasta este tamaño. Los alimentos deben caber de manera ajustada para mantenerse en posición vertical dentro del tubo, pero no tan apretados que no puedan desplazarse hacia abajo. No llene el tubo en exceso, ya que el empujador no activará el enclavamiento de seguridad si el tubo está demasiado lleno. No lo llene por encima de la marca MAX.

Presión

Durante el procesamiento, nunca fuerce los alimentos hacia abajo por el tubo, ya que podría dañar los discos. Aplique una presión ligera y uniforme para alimentos blandos, como tomates y plátanos. Aplique una presión moderada y uniforme para alimentos más firmes, como papas, queso, carnes frías y manzanas.

NOTA IMPORTANTE:

No corte en cubos camote crudo (batata), carne (incluido pollo), ni embutidos duros o queso.

Puede causar daños al recipiente y a la tapa debido a una carga pesada.

NOTA

Si los alimentos se atascan dentro del tubo, retire el empujador, retire la tapa del bol y, mientras el tubo esté alejado del bol y de las cuchillas, desatasque manualmente los alimentos que hayan quedado dentro del tubo.

CUIDADO Y LIMPIEZA

Por motivos de seguridad, desconecte el cable de alimentación del tomacorriente después de usar el aparato.

Bol y tapa de procesamiento

Debido a los componentes del bloqueo de seguridad, no recomendamos sumergir el bol y la tapa en agua mucho tiempo.

Para mantener limpios el bol y la tapa, y evitar que queden restos secos de alimentos, siga estos pasos lo antes posible después de su uso:

- Enjuague el recipiente y la tapa para retirar la mayoría de los restos.
- Lávelos a mano con agua jabonosa tibia y limpia usando un detergente líquido suave y una esponja no abrasiva.
- El recipiente y la tapa de procesamiento se pueden lavar ocasionalmente en el lavavajillas (solo en la rejilla superior); sin embargo, no se recomienda hacerlo regularmente, ya que la exposición prolongada a detergentes fuertes, agua caliente y presión dañará y acortará la vida útil del plástico y de los componentes del bloqueo.

ADVERTENCIA

- Los aceites de la cáscara de los cítricos pueden dañar el material del recipiente de procesamiento si se expone a ellos durante un período más prolongado. Siempre limpie el recipiente de procesamiento inmediatamente después de procesar cáscara de cítricos.
- No toque las hojas para cortar, pues son muy filosas.

Cuchillas y discos

- Las cuchillas y los discos son muy afilados, no los toque. Utilice siempre una espátula o un cepillo para retirar los alimentos o para limpiar las cuchillas.
- Las cuchillas, el eje principal, la rejilla para cortar en cubitos y los discos pueden lavarse en el lavavajillas (solo en la rejilla superior).

Base del motor

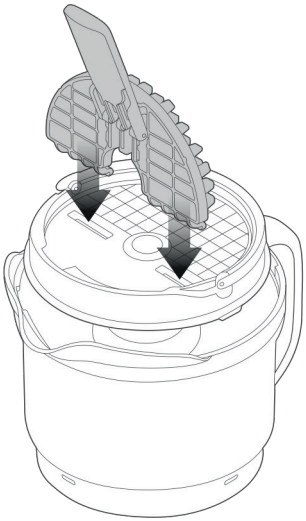
Para limpiar la base del motor, límpiela con un paño suave y húmedo, luego séquela completamente. Limpie cualquier resto de alimento del cable de alimentación.

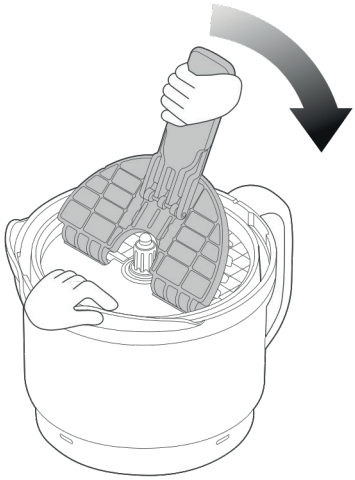
Limpiadores

No use limpiadores ni esponjas abrasivos en la base del motor o el bol, ya que pueden rayar su superficie. Use solo agua jabonosa tibia con un paño suave.

Los alimentos que tienen colores u olores difíciles de eliminar, como el ajo, el pescado y las zanahorias, pueden dejar olores o manchar el recipiente o la tapa. Para quitarlos, vierta agua jabonosa tibia (no llene en exceso). Deje remojar durante 5 minutos sin sumergir todo el recipiente. Luego lave con un detergente suave y agua tibia, enjuague y seque bien. Guarde el recipiente con la tapa abierta.

Cómo limpiar la rejilla para cortar en cubitos





1. Asegúrese de haber retirado la cuchilla para cortar en cubitos. La rejilla debe permanecer colocada en el bol al usar el limpiador. El eje de engranaje para corte en cubos puede quedarse dentro del bol y la rejilla.
2. Retire el limpiador del estuche y tómelo por el asa.
3. Alinee las ranuras del limpiador con la rejilla para asegurar que está usando el lado correcto del limpiador.
4. Con una mano, tome el asa del limpiador. Con la otra, sostenga el lado libre de la rejilla.
5. Empuje el asa del limpiador hacia abajo y hacia el borde del bol mientras mantiene la presión en la rejilla con la otra mano. El limpiador empujará los alimentos restantes en la rejilla y caerán en el bol.
6. Siga empujando con el asa hasta que ya no sienta la presión de los alimentos y no pueda empujar más.
7. Levante el asa y retire el limpiador.
8. Repita el proceso si todavía quedan trozos grandes de alimentos. Los trocitos de comida más pequeños pueden retirarse con un cepillo de limpieza o con el flujo de agua en el fregadero.

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

PROBLEMA	SOLUCIÓN POSIBLE
La comida se procesa de manera desigual	• Los ingredientes deben cortarse de manera uniforme en trozos de 2.5 cm antes de procesarse. • Los ingredientes deben procesarse en partes para evitar sobrecargar el equipo.
Las rebanadas son oblicuas o desiguales	• Aplique presión uniforme sobre el empujador.
La comida se inclina en el tubo para alimentos	• El tubo para alimentos viene en dos tamaños para procesar distintos alimentos. Para obtener mejores resultados, compacte los alimentos en el tubo.
Queda algo de comida en la parte superior del disco después del procesamiento	• Es normal que queden piezas pequeñas después del procesamiento.
El motor trabaja más lento al amasar	• La cantidad de masa no debe superar la cantidad máxima recomendada en la receta. Retire la mitad de la masa y procese en dos partes. • La masa puede estar demasiado seca. Si el motor se acelera, continúe procesando. Si no, agregue más agua de 1 cucharada a la vez hasta que lo haga. Procese hasta que la masa se despegue de los lados del recipiente de procesamiento.
La masa no se despega del interior del recipiente de procesamiento	• La cantidad de masa puede exceder la capacidad máxima del procesador de alimentos. Retire la mitad de la masa y procese en dos tandas. • La masa puede estar demasiado seca.
Se forman protuberancias de masa en la parte superior de la cuchilla para masa, y la masa no queda uniforme	• Detenga la máquina, con cuidado retire la masa, divídala en 3 partes y redistribuya de manera uniforme en el recipiente de procesamiento.
La masa se siente dura después de amasar	• Divida la masa en 2 o 3 partes y redistribúyalas uniformemente en el recipiente de procesamiento. Procese 10 segundos o hasta que esté completamente suave y flexible. Dejar que la masa repose permite que las hebras de gluten se relajen y se vuelvan más flexibles.
La masa está muy seca	• Mientras la máquina esté funcionando, agregue agua a través del tubo para alimentos pequeño, de 1 cucharada a la vez, hasta que la masa se despegue del interior del recipiente de procesamiento.

PROBLEMA	SOLUCIÓN POSIBLE
La masa está muy húmeda	• Mientras la máquina esté funcionando, agregue harina a través del tubo para alimentos pequeño, de 1 cucharada a la vez, hasta que la masa se despegue del interior del recipiente de procesamiento.
El motor no arranca	• Hay un enclavamiento de seguridad para evitar que el motor arranque si no está ensamblado correctamente. Cerciórese de que la tapa del bol procesamiento y el empujador estén bien asegurados en su posición. • La comida en el tubo para alimentos no debería rebasar la línea de capacidad máxima. • Si el motor aún no arranca, verifique el cable de alimentación y el tomacorriente.
El procesador de alimentos se apaga durante el funcionamiento	• La tapa puede haberse soltado; verifique que esté fija en su posición. • Si el motor se sobrecarga, el ícono OVERLOAD PROTECTION (Protección contra sobrecarga) comenzará a parpadear en la pantalla. Apáguelo presionando el botón POWER (Encendido | Apagado) y desconectando el cable de alimentación. Deje que el procesador de alimentos se enfríe durante 30 minutos antes de continuar.
El motor se desaceleró durante el funcionamiento	• Esto es normal, ya que algunas cargas de trabajo más pesadas (como rebanado o rallado de queso, por ejemplo) pueden exigir más al motor. Corte los ingredientes en piezas más pequeñas y reacomódelos en el tubo para alimentos. Continúe procesando con un empujador más pequeño. • Es posible que haya excedido la capacidad de carga máxima. Retire algunos de los ingredientes y continúe procesando.
El procesador de alimentos vibra o se mueve durante el procesamiento	• Asegúrese de que las patas de goma en la parte inferior del equipo estén limpias y secas. También asegúrese de no exceder la capacidad de carga máxima. • Esto es normal ya que algunas cargas de trabajo más pesadas pueden exigir más al motor. • Apague el equipo y retire los ingredientes que puedan estar atorados en el disco antes de continuar. • Si esto ocurre mientras mezcla masa, apague el equipo y redistribuya la masa más uniformemente por el recipiente antes de continuar. • Procese alimentos duros y fibrosos, como zanahorias, por el tubo pequeño.
La cuchilla para cortar en cubitos se atascó en el eje	• Coloque la tapa en el bol e inserte el empujador grande. • Presione el botón PULSE (Pulsación manual) una vez y revise si la cuchilla está alineada con el área que tiene el rótulo INSERT

PROBLEMA	SOLUCIÓN POSIBLE
	BLADE (Insertar cuchilla). Si no es así, repita el paso hasta que esté alineada. Si no ve, retire la tapa para confirmar. • Una vez que la cuchilla esté en la posición correcta, retire la tapa y tome con cuidado el centro de la cuchilla con los dedos pulgar e índice. Luego, levante la cuchilla y retírela.

Notas

Breville Service Center

USA	**Mail:**	Breville USA 19400 S. Western Ave, Torrance CA 90501-1119
	Phone:	1-866-273-8455 1-866-BREVILLE
	Web:	**breville.com/us/support**
Canada	**Mail:**	Breville Canada 300 Town Centre Blvd, Suite 201, Markham, Ontario, L3R 5Z6, Canada
	Phone:	1-855-683-3535
	Web:	**breville.ca/support**

Atención al Consumidor Breville

Mexico	**Dir.:**	Breville México, S.A. de C.V. Montes Urales 360 Piso 2 Col. Lomas de Chapultepec III Sección Miguel Hidalgo Ciudad de México C.P. 11000 México
	Tel.:	800-649-0543
	Sitio web:	**breville.mx/support**

Breville®

Master Every Moment®

Breville is a registered trademark of Breville Pty. Ltd. A.B.N. 98 000 092 928.
Copyright Breville Pty. Ltd. 2026.

• Due to continued product improvement, the products illustrated/photographed in this brochure may vary slightly from the actual product.
• En raison de son amélioration continue, le produit représenté sur cet emballage peut différer légèrement du produit réel.
• Perfeccionamos nuestros productos continuamente, por lo que el artículo podría diferir ligeramente de la ilustración o imagen en este documento.

BFP738 Series • Séries • Serie

USCM – A26