the Paradice™ Kit 12

Compatible with BFP710 & 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
Components	5
Assembly	6
Functions	7
Tips	9
Care & Cleaning	10
Troubleshooting	12

LIMITED PRODUCT WARRANTY

2 YEARS 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

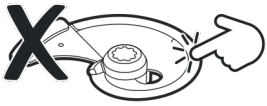
At Breville® we are very safety conscious. We design and manufacture appliances with your safety foremost in mind. In addition, we ask that you exercise a degree of care when using any electrical appliance and adhere to the following precautions.

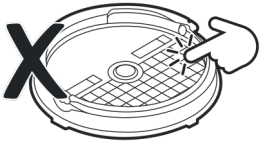
IMPORTANT SAFEGUARDS

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.

WARNING





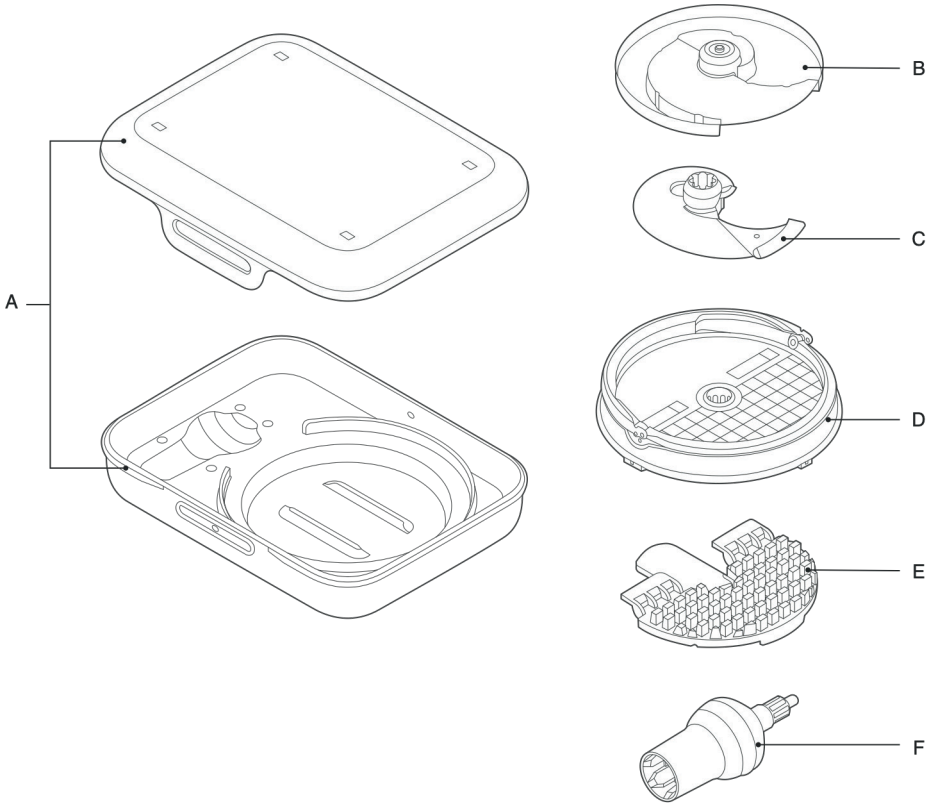
- Care shall be taken when handling the sharp cutting blades and grids, emptying the bowl and during cleaning.
- Always make sure the appliance is completely assembled, with the processing lid securely in position before operating. The appliance will not operate unless properly assembled.
- Ensure the 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.
- 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 attempt to operate the appliance and attachments by any method other than those described in this booklet.
- 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. Follow all safety instructions for the Breville food processor appliance when using the Dicing Kit.
- 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.
- Do not move the appliance whilst in operation.
- 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 dice more than the indicated MAX level at any one time. Exceeding this capacity will lead to the produce jamming.
- Follow the cleaning instructions provided in this book.

FOR HOUSEHOLD USE ONLY
SAVE THESE INSTRUCTIONS

COMPONENTS



A. Storage Box
B. Dicing Blade Cover
C. Dicing Blade
D. Dicing Grid
E. Dicing Cleaner
F. Dicing Gearbox

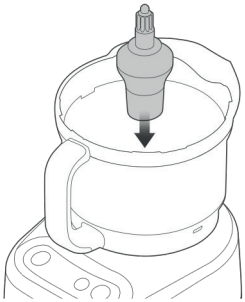
ASSEMBLY

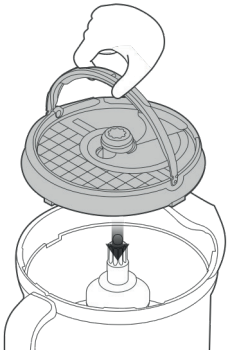
DICING KIT

⚠ WARNING

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

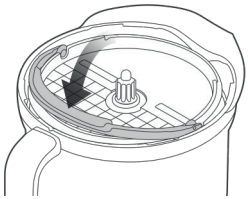
1. Insert the dicing gearbox into the bowl first, followed by the dicing grid, ensuring to align with the four tabs in the bowl.



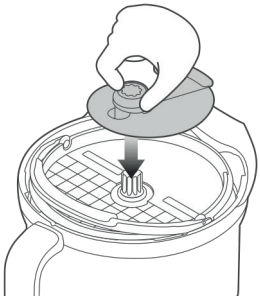


2. Flip the dicing grid handle towards the side of the bowl with the handle.



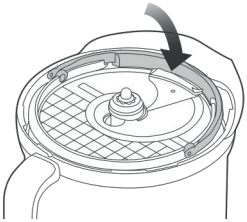


3. Grasp the dicing blade by the central hub and place on the dicing grid over the gearbox. Ensure the flat section of the blade (blade end) lines up with the 'insert blade' area of the grid.



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





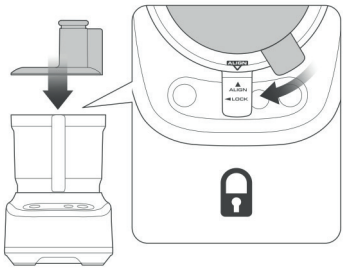
LID

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.

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
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 par cooked sweet 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 dicing.

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.

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.

Blades and grid

- Blades and grid are razor sharp, do not touch. Always use a spatula or brush to remove food or when cleaning blades.
- The blade and dicing grid can be washed in the top shelf of the dishwasher.
- The Dicing Gearbox must be handwashed and should not be washed in the dishwasher.

Motor base

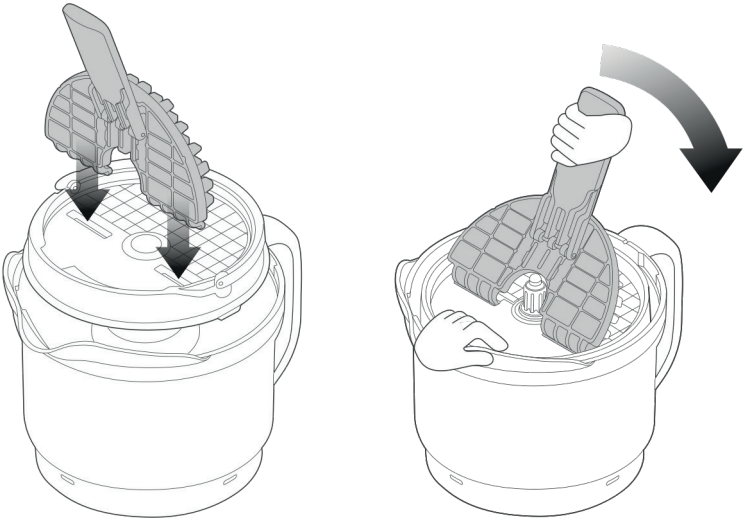
To clean the motor base, wipe with a soft, damp cloth then dry thoroughly. Wipe any excess food particles from the power cord.

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
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 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. • 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™ Kit 12

Compatible avec les modèles BFP710 et BFP738



FR-CA MANUEL D'INSTRUCTIONS

Breville®

Table des matières

Garantie	14
Breville® recommande la sécurité avant tout	14
Composants	17
Assemblage	18
Fonctions	20
Conseils	21
Entretien et nettoyage	22
Résolution de problèmes	24

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

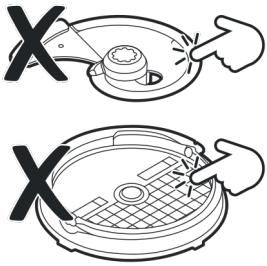
Chez Breville® , la sécurité est une priorité. Nous concevons et fabriquons des appareils en mettant votre sécurité au premier plan. Nous vous demandons également de faire attention lorsque vous utilisez un appareil électrique et de respecter les consignes suivantes.

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.

AVERTISSEMENT

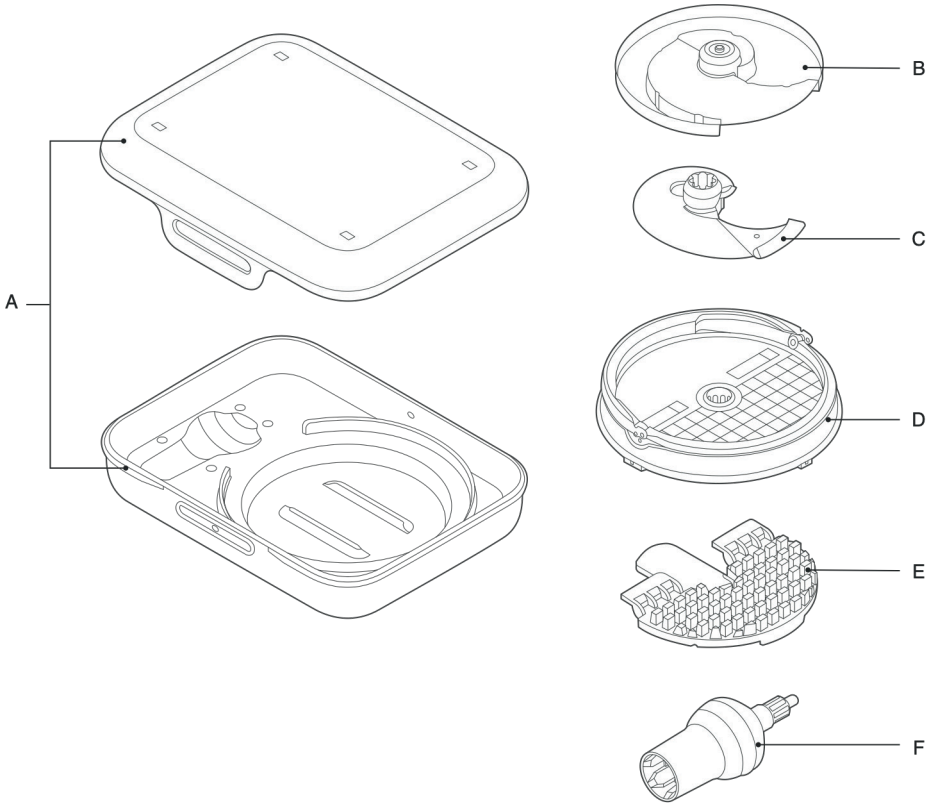


- Prenez des précautions lorsque vous manipulez les lames et les grilles tranchantes, lorsque vous videz le bol et pendant le nettoyage.
- Assurez-vous toujours que le robot culinaire est entièrement assemblé, avec le couvercle de sécurité bien en place, avant de le faire fonctionner. L'appareil ne fonctionnera pas s'il n'est pas assemblé correctement.
- Assurez-vous que le bouton d'arrêt (OFF) a été enfoncé et que l'appareil est éteint et débranché de la prise de courant avant de fixer ou de retirer les lames, les disques, le kit de découpe en dés ou le couvercle de traitement
- 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.
- N'essayez pas de faire fonctionner le robot culinaire et ses accessoires selon 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.
- Faites preuve de prudence lorsque vous retirez les aliments du bol. Le bol doit être déverrouillé du boîtier du moteur et la lame ou le disque retiré avant de tenter de retirer les aliments traités.

- Ne déplacez pas le robot culinaire lorsqu'il est en fonctionnement.
- Ne pas placer sur ou près d'un brûleur à gaz chaud ou électrique ou dans un four chauffé.
- 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. Respectez toutes les consignes de sécurité du robot culinaire Breville lors de l'utilisation du kit de découpe en dés.
- Suivez les instructions de nettoyage indiquées dans ce livret

POUR USAGE DOMESTIQUE EXCLUSIVEMENT
CONSERVER CES INSTRUCTIONS

COMPOSANTS



A. Boîte de rangement
B. Couvercle de la lame de découpe en dés
C. Lame de découpage
D. Grille de découpage
E. Nettoyeur de grille de découpage
F. Tige adaptée

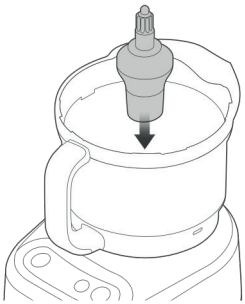
ASSEMBLAGE

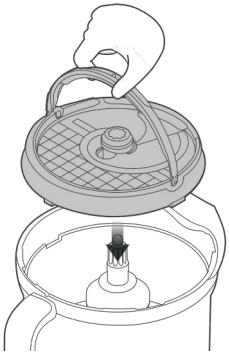
KIT DE DÉCOUPE EN DÉS

AVERTISSEMENT

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

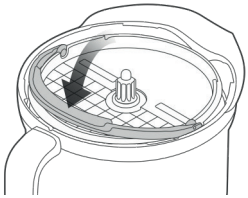
1. Insérez d'abord la tige adaptée dans le bol, puis la grille de découpage, en veillant à l'aligner sur les quatre languettes du bol.



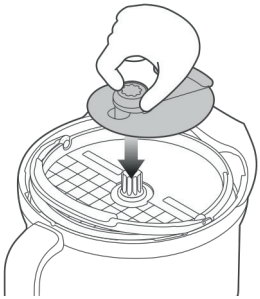


2. Rabattez la poignée de la grille de découpage vers le côté du bol où se trouve la poignée.



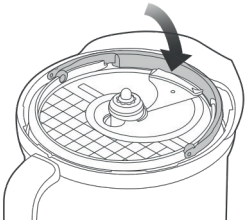


3. Saisissez la lame de découpage par le moyeu central et placez-la sur la grille de découpage, par-dessus la tige adaptée. Assurez-vous que la partie plate de la lame (son extrémité) est alignée avec la zone qui indique «Insert blade » sur la grille.



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



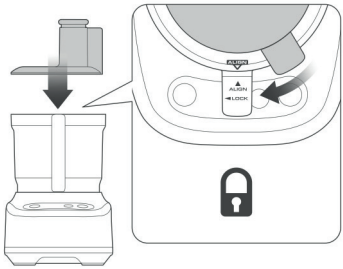


COUVERCLE

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.

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
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 patates douces partiellement cuites.

⚠ 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 la découpe en dés.

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.

⚠ 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

- 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.
- Ne touchez pas les lames, car elles sont extrêmement tranchantes.

Lames et grille

- Les lames et la grill 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.
- La lame et la grille de découpe en dés peuvent être lavées au lave-vaisselle (panier supérieur uniquement).
- La boîte d'engrenages du kit de découpe en dés doit être lavée à la main et ne doit pas être lavée au lave-vaisselle.

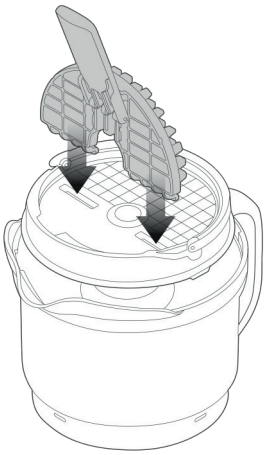
Socle moteur

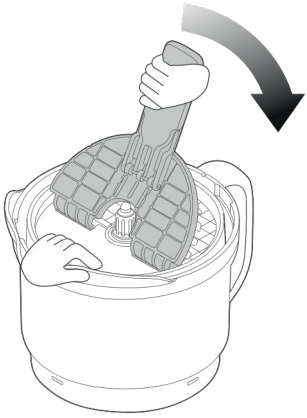
Pour nettoyer le socle moteur, essuyez-le avec un chiffon doux et humide, puis séchez-le soigneusement. Essuyez toute particule d'aliment sur le cordon d'alimentation.

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 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.
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 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. • Traitez les aliments durs et fibreux tels que les carottes à l'aide du tube de taille petite.
Lame de decoupage coincée sur la tige	• Remettez le couvercle sur le bol et insérez le grand poussoir dans le tube. • 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™ Kit 12

Compatible con los modelos BFP710 y BFP738



ES-MX MANUAL DE INSTRUCCIONES

Breville®

Contenido

Garantía	26
Breville® recomienda seguridad ante todo	26
Consideraciones importantes	26
Componentes	29
Montaje	30
Funciones	31
Consejos	33
Cuidado y limpieza	34
Resolución de problemas	36

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

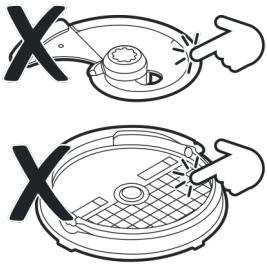
En Breville® somos muy conscientes de lo importante que es la seguridad. La seguridad es nuestra prioridad a la hora de diseñar y fabricar productos para clientes como usted. En este sentido, le pedimos ejercer suma precaución al usar cualquier aparato eléctrico y que cumpla con las siguientes precauciones.

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.

ADVERTENCIA



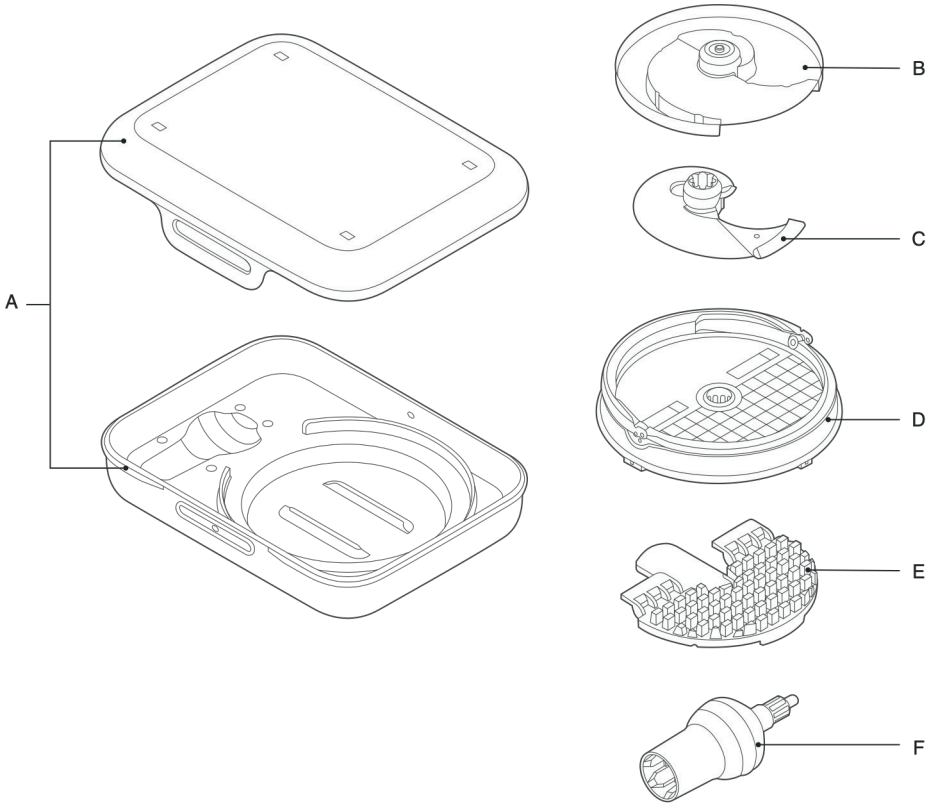
- Tenga cuidado al manipular las cuchillas, y rejillas afiladas, al vaciar el recipiente y al limpiar el equipo.
- Siempre asegúrese de que el procesador de alimentos esté completamente ensamblado y con la tapa bien colocada antes de utilizarlo. El aparato no funcionará a menos que esté ensamblado correctamente.
- 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.
- 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 intente hacer funcionar el procesador de alimentos y los accesorios mediante ningún método distinto de los descritos en este folleto.
- Asegúrese de que el motor, las cuchillas o los discos se hayan detenido por completo antes de desensamblar el equipo.
- Tenga cuidado al retirar los alimentos del bol de procesamiento. El bol debe desbloquearse de la base del motor y la cuchilla o el disco deben retirarse antes de intentar retirar los alimentos procesados.
- No mueva el procesador de alimentos mientras está en funcionamiento.
- No lo coloque sobre o cerca de un quemador caliente de gas o eléctrico o en un horno caliente.
- 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. Siga todas las instrucciones de seguridad del procesador de alimentos Breville cuando utilice el kit para cortar en cubitos.

- No corte más cubos de los que se indican en el nivel MAX. Exceder esta capacidad provocará que el disco se atasque.
- Siga las instrucciones de limpieza proporcionadas en este manual.

PARA USO EXCLUSIVO EN EL HOGAR GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

COMPONENTES



A. Caja de almacenamiento
B. Cubierta de la cuchilla para cortar en cubitos
C. Cuchilla para cortar en cubitos
D. Rejilla para cortar en cubitos
E. Limpiador de rejilla
F. Eje de engranaje para corte en cubos

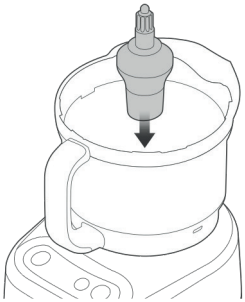
MONTAJE

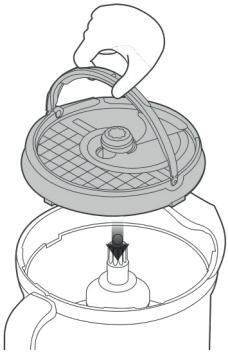
KIT PARA CORTAR EN CUBITOS

ADVERTENCIA

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

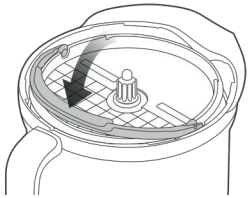
1. Primero inserte el eje de engranaje para corte en cubos en el bol y luego la rejilla para cortar en cubitos. Asegúrese de alinearlos con las 4 ranuras del bol.



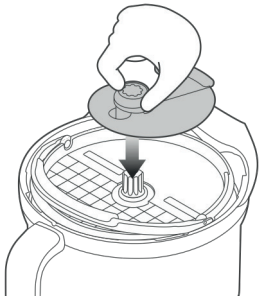


2. Gire el asa de la rejilla para cortar en cubitos hacia el lado del bol donde se encuentra el asa.



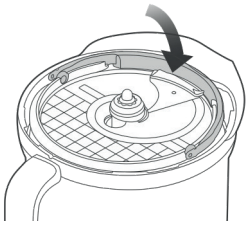


3. Tome la cuchilla para cortar en cubitos por el centro y colóquela sobre la rejilla, encima del eje de engranaje para corte en cubos. Asegúrese de que la parte plana de la cuchilla (el extremo de la cuchilla) esté alineada con el área que tiene el rótulo INSERT BLADE (Insertar cuchilla) en la rejilla.



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



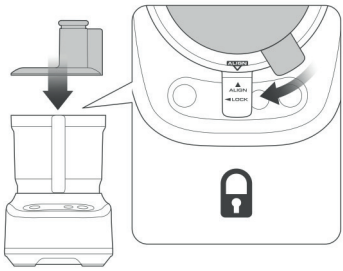


TAPA

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.

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
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. • Cortar en cubitos camotes parcialmente cocidos.

⚠ 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 corte en cubitos.

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.

⚠ 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.

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.

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 rejilla

- Las cuchillas y la rejilla son muy afiladas; no las toque. Utilice siempre una espátula o un cepillo para retirar los alimentos o para limpiar las cuchillas.
- La cuchilla y la rejilla para cortar en cubitos pueden lavarse en el lavavajillas (solo en la rejilla superior).
- La caja de engranajes del kit para cortar en cubitos debe lavarse a mano y no debe lavarse en el lavavajillas.

Base del motor

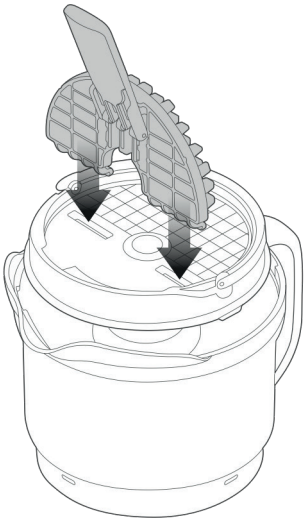
Para limpiar la base del motor, límpiela con un paño suave y húmedo, luego séquela completamente. Limpie cualquier resto de alimento del cable de alimentación.

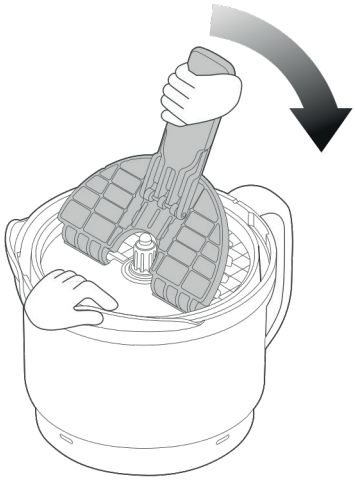
Limpiadores

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
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 de 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 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. • 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 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.

BFP012 Series • Séries • Serie

USCM – A26