the Sous Chef® 16 Peel & Dice



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

Breville

Contents

2 Breville recommends safety first
8 Components
11 Assembly
14 Functions
22 Food Processing Guide
24 Care & Cleaning
26 Troubleshooting
28 Basic Recipes

BREVILLE RECOMMENDS SAFETY FIRST

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

IMPORTANT SAFEGUARDS

READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USE AND SAVE FOR FUTURE REFERENCE

- Blades, cutting disc, and dicing blade are sharp. Handle them carefully.
- Remove and safely discard any packaging materials and promotional labels before using the appliance for the first time.
- To eliminate a choking hazard for young children, remove and safely discard the protective cover fitted to the power plug of this appliance.
- To protect against electrical shock, do not immerse the power cord, power plug or motor base in water or any other liquid.
- Do not place the appliance near the edge of a countertop or table during operation. Ensure the surface is level, clean

and free of water. Vibration during operation may cause the appliance to move during use.

- Do not place the appliance on or near a hot gas or electric burner, or where it could touch any other source of heat.
- Do not use on a sink.
- Always make sure the food processor is completely assembled before operating. The appliance will not operate unless properly assembled.
- Ensure the POWER/OFF button has been pressed and the power cord is unplugged from the power outlet before attaching any blade, disc or lid.
- Handle the food processor and attachments with care. Blades and discs are razor-sharp and should be kept out of reach from children.
- Always secure the processing bowl onto the motor base before attaching the blades or discs.
- Do not allow the power cord to hang over the edge of a table or counter, touch hot surfaces or become knotted. Unwind the power cord fully before use.
- Keep hands as well as spatulas and other utensils away from moving blades or discs while processing food, to prevent the possibility of severe personal injury or damage to the food processor. A plastic spatula may be used, but only when the food processor is stopped.
- Ensure the POWER/OFF button has been pressed to switch the motor off and remove the power cord from the outlet before removing the lid from the processing bowl.
- Avoid contact with moving parts. Never push food down by hand when slicing or shredding. Always use pusher.
- Do not fill the processing bowl above the marked maximum fill line

for each type of the ingredients. Failing to follow this instruction may cause product malfunction, product damage or personal injury due to damage to the cover or bowl.

- Always add drier or thicker ingredients to the processing bowl prior to adding fluids.
- Make sure motor has completely stopped before removing cover.
- Never store any blade or disc on motor shaft. To reduce the risk of injury, never place cutting blade or discs on the shaft without first putting bowl properly in place. Store blades and discs, as you would sharp knives, out of reach of children.
- Be sure cover is securely locked in place before operating food processor.
- Never try to override or tamper with cover interlock mechanism.
- Always remove the plug from the power outlet if the appliance is not in use, before attempting to move the appliance, before cleaning, disassembling, assembling and when storing the appliance.
- 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.
- Do not process hot or boiling liquids – allow liquids to cool before placing into the processing bowl.
- Do not move appliance while in operation.
- Do not place any part of the food processor in a microwave oven.
- Do not fill the processing bowl above the 12 cup liquid level (2.8L) or 16 cup dry level (shredding). Always add drier or thicker ingredients

to the processing bowl prior to adding fluids.

- Never remove the lid while the appliance is operating. Always use the POWER/OFF or PAUSE buttons to stop the machine before lid removal.
- Care should be taken when removing the food from the processing bowl by ensuring the motor and blade/disc has completely stopped before disassembling. Ensure the POWER/OFF button has been pressed to switch the motor off and unplug the power cord from the power outlet before removing the lid from the processing bowl. The processing bowl should then be unlocked from the motor body and the blade/disc should be carefully removed before attempting to remove the processed food.
- Do not use harsh abrasive, caustic cleaners or oven cleaners when cleaning the appliance.
- Strictly follow the care and cleaning instructions described in this book.
- To avoid possible malfunction of work bowl switch, never store the food processor with pusher assembly in locked position.
- This appliance is for household use only. Do not use the appliance for anything other than its intended purpose as described in this book. Do not use outdoors. Do not use in moving vehicles or boats.
- The use of attachments not sold or recommended by Breville may cause fire, electric shock or injury.
- Do not leave the appliance unattended when in use.
- Ensure the motor and blade/disc have completely stopped before disassembling. Ensure the POWER/OFF

button has been pressed to switch the motor off and unplug the power cord from the power outlet when not in use, if left unattended and before assembling, cleaning or storing.

- This appliance is not intended for use by children or by persons with reduced physical, sensory, or mental capabilities, or lack of experience and knowledge.
- Close supervision is necessary when any appliance is used near children.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Regularly inspect the power cord, power plug and actual appliance for any damage. Do not operate if damaged in any way or after the appliance malfunctions. Immediately cease use of the appliance and visit www.Breville.com or call Breville Consumer Support for examination, repair or adjustment.
- For any maintenance other than cleaning, visit www.Breville.com or call Breville Consumer Support.
- This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, this plug will fit in a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully in the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not modify the plug in any way.
- 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.

SHORT CORD INSTRUCTIONS

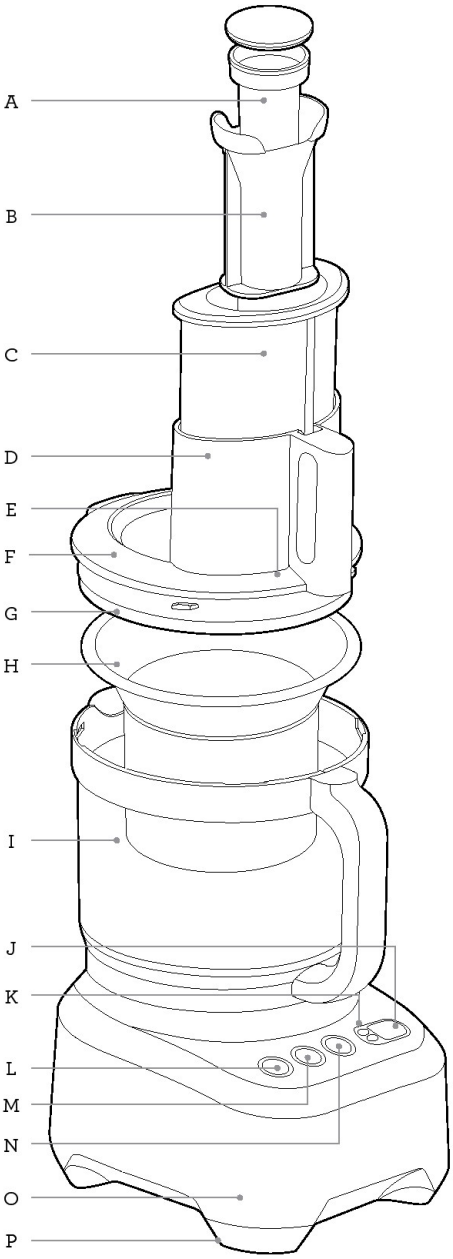
Your Breville appliance is fitted with a short power supply cord to reduce personal injury or property damage resulting from pulling, tripping or becoming entangled with a longer cord.
If an extension cord is used, (1) the marked electrical rating of the cord set or extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance, (2) the cord should be arranged so that it will not drape over the countertop or table-top where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally and (3) the extension cord must include a 3-prong grounding plug.

BREVILLE ASSIST® PLUG

Your Breville appliance comes with a unique Assist® Plug, conveniently designed with a finger hole to ease removal from the power outlet.
For safety reasons it is recommended you plug your Breville appliance directly into its own electrical outlet on a dedicated circuit separate from other appliances. If the electric circuit is overloaded with other appliances, your appliance may not function properly. Use in conjunction with a power strip or extension cord is not recommended.

FOR HOUSEHOLD USE ONLY
SAVE THESE INSTRUCTIONS

Components



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

B. Medium pusher
The food processor will run continually whether the medium 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. Extra wide 5.5 inch chute
For larger ingredients.

E. 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.

F. Processing lid
Locks onto the processing bowl.

G. Silicone seal
Reduces the chance of leakage while processing large volumes of liquid ingredients.

H. Mini bowl
For better control when processing small quantities.

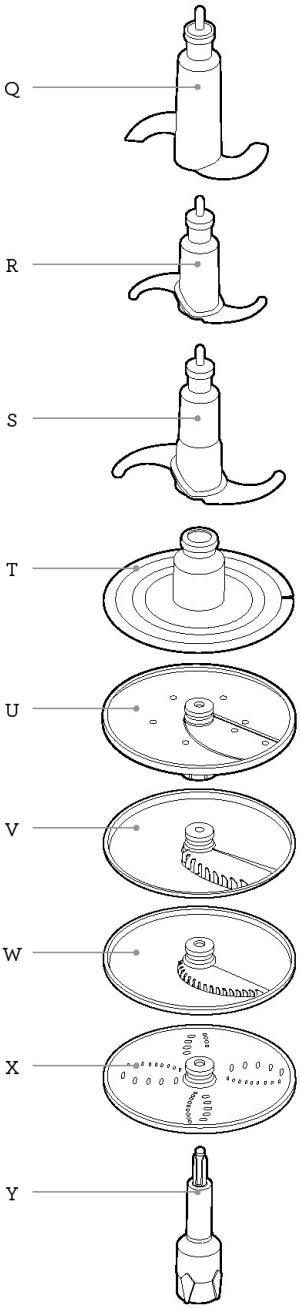
I. Processing bowl with handle
16 cup bowl for dry ingredients and 10 cups for diced and liquid (thick, wet ingredients e.g. soups). The processing bowl locks onto the motor base.

J. LCD display
Displays the timing function.

K. Count up & count down timer
Used to set desired time required for processing. Can count up or down, stopping the processor once the time is reached in count down mode.

L. POWER|OFF button

M. START|PAUSE button
Pauses the Timer.



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

O. Direct drive motor base
1200W induction motor with safety braking system.

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

Q. Dough blade
Blunt blade designed for a softer action of combining dough ingredients.

R. Mini processing blade
Use this blade for small quantities with the mini bowl for chopping, mixing and blending a variety of ingredients.

S. Micro-serrated S-Blade™
Swift action for chopping, mixing, and blending a variety of ingredients.

T. Whisk/emulsifying disc
Use this attachment for whisking of eggs and cream.

U. Adjustable slicer
Use this disc for slicing ingredients.
Able to slice from 0.3mm –8.0mm thick.

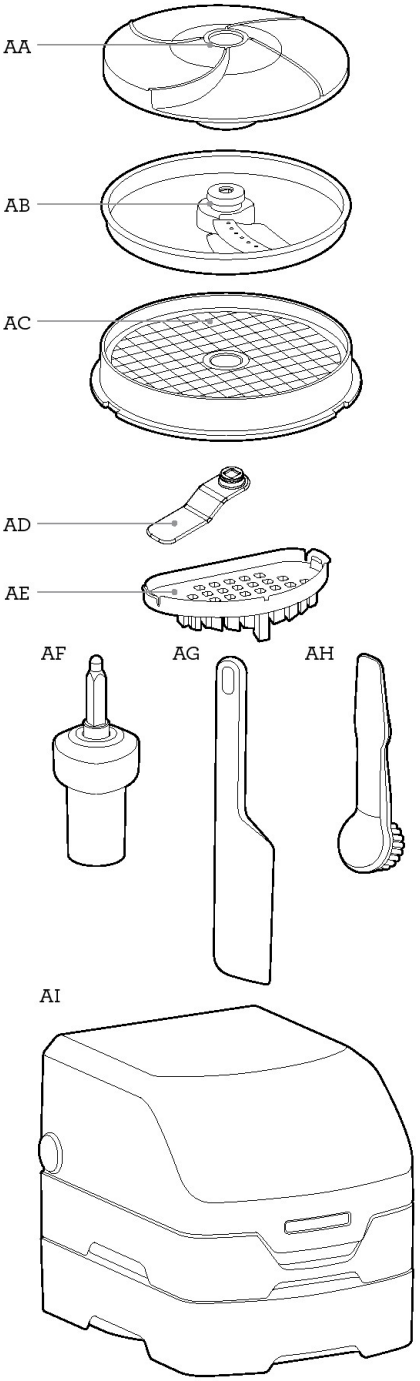
V. French fries cutter
Use this disc for cutting vegetables to make french fries.

W. Julienne disc
Use this disc for julienning vegetables.

X. Reversible shredder
Use one side for small/thin shredding and the other side for coarse shredding.

Y. Disc spindle
Use with the reversible shredder, julienne, french fry cutting disc, whisk, potato peeler and adjustable slicing discs in position.

Rating Information
120 V ~ 60 Hz 8 A



AA. Peeler disc
Peels potatoes and other round, firm produces.

AB. Dicing disc
For dicing 12mm cubes.

AC. Dicing grid
For dicing 12mm cubes.

AD. Dicing Distributor
Only use for Dicing bigger quantities (more than 5 cups). Distributes diced food evenly in bowl

AE. Cleaning cap
To clean the 12 mm dicing grid. Attaches to the large food pusher.

AF. Geared spindle
Use with the dicing kit.

AG. Plastic spatula
For scraping the sides of the bowl helping to process ingredients evenly.

AH. Cleaning brush
For cleaning the processor bowl, blades, discs, dicer grid and cleaning cap.

AI. Storage box
For storing all accessories.

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 discs as they are extremely sharp.
- Wash the processing bowl, processing lid and all attachments in warm soapy water with a soft cloth. Rinse and dry thoroughly. All attachments except the geared spindle and large food pusher may be washed in the dishwasher.
- 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.

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.



Spindles and Discs

1. Before placing the lid onto the processing bowl, choose your spindle and position it over the coupling in the center of the processing bowl. Then position your chosen attachment over the spindle. Please note that the S- Blade and Dough Blade do not require a spindle for processing.
2. The disc spindle is required when using the following discs: adjustable slicer, reversible shredder, julienne, French fries cutter and the peeler. IMPORTANT: Do not use the geared spindle for those attachments. Failing to use the disc spindle will damage the parts, and incorrect use this way may cause the parts to fuse together.



Julienne disc



French fries cutter



Slicing disc



Reversible Shredding disc



Peeler



Disc spindle

3. The geared spindle is required when using the dicing kit. To dice vegetables or fruit insert the geared spindle into the bowl first, followed by the dicing grid, ensuring to align with the 4 tabs in the bowl, then insert the dicing disc. Make sure you follow the right order. Do not use your dicing kit with the disc spindle. Always use the geared spindle.



Dicing blade



Dicing grid



Dicing distributor



Geared spindle

WARNING

Do not touch the blades of the Dicing Grid. They are extremely sharp.



Mini Processing Bowl



The mini processing bowl fits inside the main bowl.



The mini processing blade gives you maximum control for small quantities.

Do not use any spindle, or the processing discs. Use only the mini processing blade in the mini bowl. Please note that the mini blade cannot be used in the main processing bowl.

Lid

Place lid onto the processing bowl so that the ALIGN | LOCK graphics on the lid and handle align. 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 on the handle, and allow the motor to run.





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 buttons

The POWER button illuminates red when the machine is connected to power and is ready to run.

The START|PAUSE button allows the motor to run continuously until pressed again. If the lid, bowl or large pusher are removed while the motor is running, the button will flash. The motor will resume running when the bowl, lid and large pusher are assembled and the safety interlock is engaged, the button light will be solid (no longer flashing).

The momentary PULSE button is ideal for processing foods that need sudden bursts of power. It also encourages ingredients to move around the bowl. PULSE is also best when processing foods that only require processing for a short period of time.

Use a combination of the START|PAUSE and PULSE buttons for control when processing food.

Timer

If the timer isn't set, the food processor timer counts up in seconds. When using the timer this way, the processor will stop after 10 minutes (9:59), or you can cancel it manually.

The alternative to running in count-up mode is to use the arrow buttons to set the timer before starting.

The count-down timer can be used for any recipe that specifies the length of time ingredients should be processed.

To set the count-down timer, press the up or down arrows until the desired processing time is displayed on the LCD screen.
When the timer has finished counting down the food processor will automatically stop.

After Processing

After processing, wait until the blades/discs have stopped moving before unlocking the lid. To ensure safe handling, turn off at the POWER button and unplug at the power outlet before handling the blades.

When removing blades/discs, lift the part by carefully gripping the plastic hub in the center.

Overload Protection System

The food processor has an overload protection system to prevent damage to the motor.

If activated, the food processor will go into STANDBY mode, and the 'OVERLOAD' icon on the LCD will flash.

Unplug and allow to cool for 30 minutes. Once cooled, you will be able to use the food processor as usual again.

Note that some stiff mixtures (such as bread dough) may cause the blade to rotate more slowly than normal. If this happens, do not process for more than 1 minute.

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

DICING WITH THE DICING KIT

The dicing kit dices raw and cooked food into cubes of the size of 12 x 12mm.

Even cut vegetables can lead to even cooking and more consistent food results.

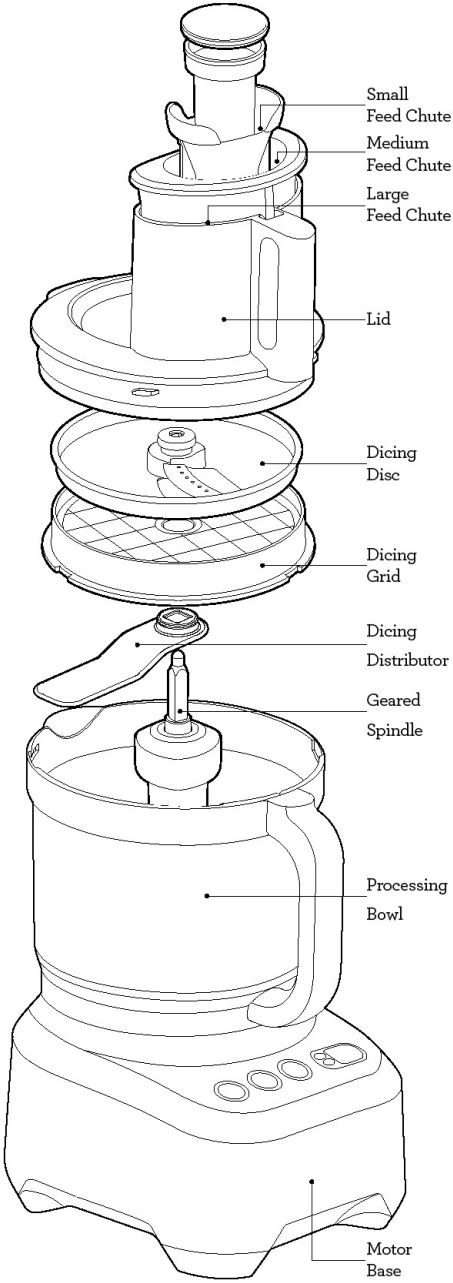
IMPORTANT: Always remember to place the geared spindle, dicing grid and dicing disc into the food processor before adding the food.

If you intend to dice larger quantities (more than 5 cups) please insert the Dicing Distributor after placing your geared spindle into the bowl. The Dicing Distributor will help to distribute diced food evenly across the bowl.

Do not dice more than 10 cups (2.4l) in your food processor at a time. Exceeding this capacity will lead to the produce jamming in the disc. It will also make the cleaning process of the dicing grid challenging.

Clean dicing grid each time after dicing 10 cups.

Place your dicing kit into Food Processor in the following order:



Vegetables and fruits

The dicing kit can process raw and cooked vegetables and also fruits. To improve dicing results for harder vegetables like carrots and pumpkin, par-cooking is recommended. Only par-cook vegetables that need to be cooked afterwards.

For best results when dicing with raw, hard vegetables feed carrots length-ways through the small feed chute, and feed pumpkin through the medium feed chute. Feeding this produce through the large feed chute may lead to jamming of the disc.

DO NOT DICE SWEET POTATO (Yam/Kumara).

Due to its dry, fibrous texture dicing sweet potato is not recommended with the Dicing Kit. Sweet Potato places high load on the Dicing Kit which causes high friction and potential damage to the Bowl Lid.

When dicing tomato, select firmer fruit for optimal results.

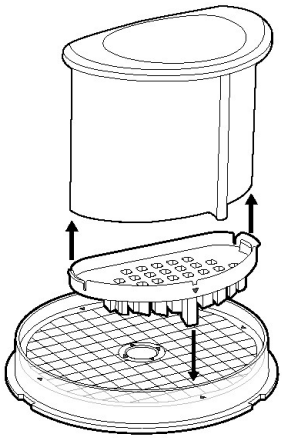
Use the START|PAUSE button for control when dicing food.

To get remaining food out of the grid use the dicer cleaning cap.

Straight after dicing, remove the dicing disc from the bowl while leaving the dicing grid inside the bowl.

Attach the cleaning cap to the bottom of the large food pusher, align the markings on the cleaning cap with the markings on the dicing grid and push down to clear out the food in the grid.

Repeat four times going around the grid until the entire grid is cleared.



PEELING WITH THE PEELER

Potato peeling made easy

Take the hard work out of peeling potatoes. The Breville peeler will peel potatoes in batches of 6–7, depending on the size. Peeling is very fast, and may finish quicker than expected. Keep your eye on progress, and it should be done in 25–40 seconds.

Size matters

The best size potatoes to use are around 2 ¾" x 2 ¾", which is about the size of this illustration. Choose potatoes that are round, rather than elongated.

Use whole potatoes, as cutting potatoes into half or quarters creates square edges that won't peel efficiently. Using rounder potatoes will reduce the amount of waste.

Loading the potatoes

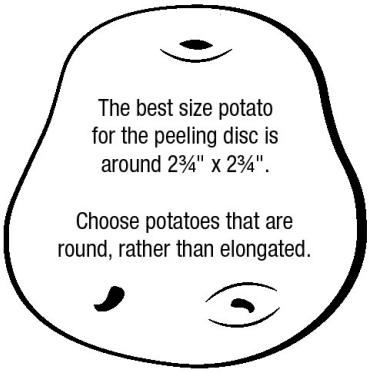
Position 6–7 potatoes evenly on top of the peeler. Potatoes should have enough room to freely roll and rumble. If potatoes are too tightly packed, the peeling won't be as effective. Keep in mind that the peeling works best with a complete batch, and peeling just a couple of potatoes won't be as efficient. Lock lid in place before starting, and never insert potatoes through the chute.

How long to peel

Peeling is very quick, with most potatoes taking 25–30 seconds. Less time in the peeler means less waste, but you may have to remove the eyes by hand with a paring knife. More time in the peeler will take a thicker layer off, including most of the eyes.

TIP

Set the Timer to 25 seconds and review the results when the product stops. Add extra time if required for optimum results.



Peeling other produces

The peeler disc can peel potatoes very well but it can also be used to peel other firm, round produces. You get great results with little waste when peeling beets.
It can also peel carrots and sweet potatoes. Depending on the size, we recommend cutting carrots and sweet potatoes in 2-3 pieces before placing them into the bowl.

CHOPPING WITH THE MICRO-SERRATED S-BLADE™

The micro-serrated S-blade chops raw and cooked food to the consistency required, from coarsely chopped to minced. The blades process very efficiently, and may take less time than expected to process many large tasks.

Always remember to place the spindle and S-blade into the processing bowl before adding the food.

Avoid over-processing by checking the consistency frequently. For many tasks, we recommend using the PULSE button, as it may only take a few seconds to fully process food to your desired consistency.

If necessary, turn the POWER off and use a spatula to scrape down the sides of the bowl to encourage even processing.

Raw vegetables, fruit and cooked meats

Trim and cut food into 1 inch cubes.
Process no more than 7 cups at a time using the PULSE button at 1–2 second intervals until chopped to desired size or consistency.

Raw meat, chicken and fish

Trim excess fat and sinew, and cut food into 1 inch cubes. Ensure all bones are removed. Chill well in freezer until firm as this will help to cut through the food more easily. Process no more than 4 cups (600g) of raw meat at a time. At this capacity the motor should run for no more than 30 seconds at a time. Use a combination of the START and the PULSE button until chopped or minced to the desired consistency.

Garlic, chili and ginger

Peel garlic cloves and process them whole. Leave chili whole, or remove seeds for milder chilli. Peel and cut ginger into 1 inch cubes.

For other solid herbs like lemongrass or galangal, peel and cut into cubes or pieces between ½ and 1 inch in size.

Size should be made smaller for harder or more dense herbs.

Process using the PULSE button at 1–2 second intervals until chopped to the desired consistency.

If adding garlic, chilli or ginger to other ingredients, drop whole pieces down the small feed chute while the motor is running.

Leafy herbs

Wash and dry herbs thoroughly. Remove any coarse stems. Process no more than 3 bunches of herbs (approx. 5½ cups) at a time using the PULSE button at 1–2 second intervals until chopped to the desired consistency.

Use leafy herbs immediately for the most aromatic results in your recipe.

Nuts

Process no more than 5 cups of shelled nuts at a time using the PULSE button at 1–2 second intervals until chopped to the desired consistency.

Nut butters

Process no more than 5 cups of shelled roasted nuts at a time using the START button until chopped to the desired consistency.

The volume of nuts reduces after processing, for example 2 cups of nuts will make around 1 cup of nut butter.

Natural nut butter (without using stabilisers) will separate on standing, and needs to be stirred before use.

For a smoother nut butter, add a little vegetable oil. This can improve the texture of nuts with a lower oil content, like roasted almonds.

Soft breadcrumbs

Break stale bread into chunks (fresh bread will stick to blades). Process no more than 6–8 slices at a time with the processing bowl, using the PULSE button at 1–2 second intervals until crumbed to desired consistency.

Dried breadcrumbs

Tear bread into chunks and toast in oven until golden and crisp. Do not over brown. Process no more than 6–8 slices at a time with the processing bowl, using the PULSE button at 1–2 second intervals.

Cookie crumbs

Break cookies into quarters, and weigh a maximum of 17.6 oz. (2 standard packets). Process using the PULSE button at 1–2 second intervals until chopped to the desired consistency. Sweet or savory cookie crumbs can be used as an alternative to pastry for sweet or savory pies.

Do not process very hard cookies as this may damage the blades.

Dried fruit

For dates and other larger dried fruits, remove pits and cut into quarters before processing. Process no more than 1 cup at a time.

Dried fruit can be sticky, and may stick to the blades during processing.
We recommend putting dried fruit in the freezer for about 10 minutes before processing.

Process no more than 2 cups (1 cup for large fruits) at a time using the PULSE button at 1–2 second intervals until chopped to the desired consistency.

If chopping fruit to add to cake mixture, process the fruit before making the cake mix. Add a little flour (from the quantity of flour in the recipe) to prevent fruit from sticking to the S-blade.

PURÉEING WITH THE MICRO-SERRATED S-BLADE™



The S-blade purees raw and cooked food to the consistency required, including baby food. The blades process very efficiently, and cut the time needed to puree many tasks.

Always remember to place the S-blade into the processing bowl before adding the food.

Carefully remove the S-blade after pureeing food and use a spatula to scrape food adhering to the blade and bowl.

Baby food

Trim and cut vegetables and meat into 1inch cubes. Cook vegetables and meat before processing. Process no more than 7½ cups at a time using the START | PAUSE button in intervals until the food is pureed to a smooth and even consistency.

Stock, milk or gravy can be added through the small feed chute if the mixture becomes too thick.

Excess baby food can be frozen in ice-cube trays, and packed in single serve freezer bags ready for use.

MIXING WITH THE MICRO-SERRATED S-BLADE™

The S-blade mixes ingredients for cakes, batters, and cookie doughs.

The S-blade can also emulsify egg-based sauces such as mayonnaise.

Always remember to place the spindle and S-blade into the processing bowl before adding the food.

Butter cake and cookie dough

Place firm, chopped butter and sugar into the processing bowl. Process using the START | PAUSE button for one minute. With the motor running, add eggs one at a time through the small feed chute, mixing well after each egg is added. Take lid off and add liquid and dry ingredients to the mixture. Process using the PULSE button until folded evenly. Scrape down sides of bowl as needed. Do not over-process.

Add chocolate chips, nuts, dried fruit, etc after the main mixture is done. Use the PULSE button in very short bursts until the additions are combined. Do not over-process, as these larger ingredients will break down quickly.

Quick-mix cakes and batters

Place all ingredients in the bowl, starting with liquids, and being careful not to exceed the MAX LIQUID level. Process using the PULSE button until folded evenly. Scrape down sides of bowl as needed. Do not over-process.

This method can also be used for melt 'n' mix cakes, packet cake mixes and crepe batters.

Pastry dough

Place flour and chilled, cubed butter into the processing bowl.

Do not process more than 3⅓ cups (500g) of flour using the START | PAUSE button in intervals until the butter is absorbed into the flour.

Steadily add liquid through the small feed chute with the motor still running. Process until the mixture forms a ball.

KNEADING WITH THE DOUGH BLADE

Always remember to place the dough blade into the processing bowl before adding the food. The edges of the plastic dough blade create a softer action for combining dough ingredients.

The dough blade encourages the gluten strands to be stretched rather than cut, and should be used for all yeast doughs, and any other doughs that require kneading.

Bread or pizza dough

Place flour and dry ingredients into the processing bowl, including instant active dry yeast.

Do not process more than 3⅓ cups (500g) of flour or using the START | PAUSE button in intervals.

Steadily add liquid (including oil, if applicable) through the small feed chute with the motor still running. Process until the mixture forms a soft, elastic dough ball.

Transfer dough ball to a lightly floured surface and knead for a further 5 minutes if necessary until soft and pliable.

If processing more than two batches of dough, allow the motor base to cool for an extended period (approx.30 min) before subsequent kneading to prevent the motor from overloading.

SLICING, GRATING AND SHREDDING

IMPORTANT

The spindle must be used with both the adjustable slicer and the reversible shredder/grater.

Adjustable slicer

The adjustable slicer will slice food to an even and consistent thickness. It can be adjusted to 24 settings, from very fine (0.3mm) to thick (8.0mm). To adjust the slicing thickness, hold the adjustable slicing disc by the outer edge with one hand, keeping hand away from blade, and turn the adjustment dial on the underside with the other hand. An arrow graphic indicates the thickness of the slice you have chosen.



Reversible grater and shredder

This disc has an array of small blades on both sides of the disc. Align the disc so larger holes face up for coarser textured results, or with the smaller holes facing up for finer results. The discs are labelled showing which side faces up.

CONTROLLING THE INGREDIENTS

For optimal results, position food in the chute and use the pusher to apply light downward force prior to starting the food processor.

Smaller ingredients

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

Larger ingredients

The wide feed chute is 5.5 inches wide, and can fit ingredients up to this size. The chute can be packed to fill the width of the chute. 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.

Take care not to 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 CHUTE FILL graphic.

Pressure

When processing, never force the food down the chute as this can damage the discs.

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.

Round fruit and vegetables

Prepare fruit or vegetables by washing and peeling (if necessary).

Small fruit and vegetables should be trimmed on one end so the food sits flat inside the feed chute.

Large fruit and vegetables may need to be cut in half to fit in the chute.

Long fruit and vegetables

Prepare fruit or vegetables by washing and peeling (if necessary).

Ingredients can be cut cross-sectionally to create circular results. Use the small and medium feed chute, or pack ingredients vertically in the large feed chute.

Ingredients can be cut lengthwise to create ribbons. Use the large feed chute, and trim ingredients if necessary to encourage them to sit flat in the feed chute when the disc starts. Pack the large feed chute horizontally.

Leafy vegetables

Cut cabbage into wedges to fit the feed chute. For lettuce, separate leaves, then roll up and pack vertically in the feed chute.

Cheese

Caution should be taken when processing cheese in a food processor. For soft cheese such as mozzarella, partially freeze it until firm. This will help prevent jamming the disc.

Round cheeses such as mozzarella should be trimmed at one end to encourage them to sit flat in the feed chute with the disc starts.

Hard cheeses such as parmesan must be checked first to ensure they are not too hard (to avoid damaging blade edges). The cheese should slice easily with a sharp knife and remove the rind before processing.

Wedged shaped cheeses such as parmesan can be packed side by side to form a rectangular shape in the chute.

Deli meats

Cut in lengths to fit the height of the feed chute. The length must not be higher than MAX CHUTE FILL graphic. Pack with the cut side facing down.

For hard cured sausages like salami and pepperoni trim on one end and process one sausage at a time through the small or medium feed chute, depending on size.

Chocolate

Break a block of chocolate into small pieces, and chill until firm. Pack into the small or medium feed chute, and then shred.

MINI BOWL AND BLADE

The mini processing bowl is used inside the main processing bowl. It is for better control when processing small quantities of food, or herbs. It can be used for chopping, mixing and blending a variety of ingredients.



Food Processing Guide

For more information about preparation of food and how to process, refer to basic processing techniques. For specific recipes, refer to the recipe section.

FOOD TYPE	RECOMMENDED TOOL	DISH TYPE SUGGESTIONS
Avocado	Dicing kit S-blade or mini processing blade Slicing disc 2–5 mm	Chunky guacamole Guacamole Salad
Apple/Pear	Dicing kit S-blade or mini processing blade Slicing disc 2–5mm Grating disc	Fruit salad Apple sauce Slaw
Apple/Pear (cooked)	S-blade or mini processing blade	Baby food
Batters	S-blade	Cakes, pancake, waffle batter
Beets	Dicing kit Slicing disc 2–5 mm Shredding disc S-blade Peeler	Relish Salad Salad Puree
Breadcrumbs	S-blade	Coatings, breadcrumb stuffing
Butternut Pumpkin (Peeled)	S-blade Dicing kit (through medium feed chute, or large feed chute if par-cooked)	Butternut pumpkin soup
Cabbage/Lettuce	Slicing disc 1–3mm Shredding disc	Salad Salad
Carrot	Dicing kit (through medium feed chute, or large feed chute if par-cooked) S-blade or mini processing blade Slicing disc Shredding disc Peeler	Minestrone Meat pie Vegetable soup Salad Carrot cake
Cauliflower	S-blade or mini processing blade	Cauliflower soup
Celery	S-blade or mini processing blade Slicing disc 1–3mm Dicing kit	Vegetable soup Salad Soup
Cheese	Shredding disc	Garnish, sandwich filling Grated cheese for pizza

FOOD TYPE	RECOMMENDED TOOL	DISH TYPE SUGGESTIONS
Chocolate	S-blade Shredding disc	Chocolate ganache Dessert decoration
Cream	Whisk	Whole egg foams
Doughs	Dough blade	Bread, pizza
Herbs	S-blade or mini processing blade	Seasoning, pesto
Leeks	S-blade or mini processing blade Slicing disc 2–5mm	Soup Soup
Meat (raw)	S-blade (use pulse function)	Meatloaf, burgers, meatballs
Meat (cooked)	S-blade (use pulse function)	Sandwich fillings, pate, baby food
Meat (deli)	Slicing disc 1–6mm	Sandwiches, antipasto, pizza toppings
Onion	Dicing kit S-blade or mini processing blade Slicing disc 0–5mm Shredding disc	Salsa, soups Soups, sauces Salad
Pastry	S-blade	Pie
Potatoes	Dicing kit Peeler Shredding disc French fries cutter Slicing disc	Potato salad Pomme puree, potato salad, french fries Hash browns French fries
Potatoes (cooked)	S-blade or mini processing blade	Mashed potato
Sweet Potato	Slicing disc Shredding disc Peeler	Sweet potato fries
Tomatoes	Dicing kit S-blade or mini processing blade Slicing disc 2–5 mm	Chunky salsa Salsa Carprese salad, sandwich filling
Zucchini	Dicing Julienne Cutter Slicing disc	Minestrone, quesadillas Zucchini fries Grilled zucchini

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 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.

Geared spindle and Food Pushers

- The large food pusher and geared spindle should only be hand-washed. Do not place them into the dishwasher. Washing the geared spindle in the dishwasher will damage the spindle.

Blades and discs

- Blades and discs are razor sharp, do not touch. Always use a spatula or brush to remove food or when cleaning blades.
- Disc spindle, blades and discs can be washed in the dishwasher.

WARNING

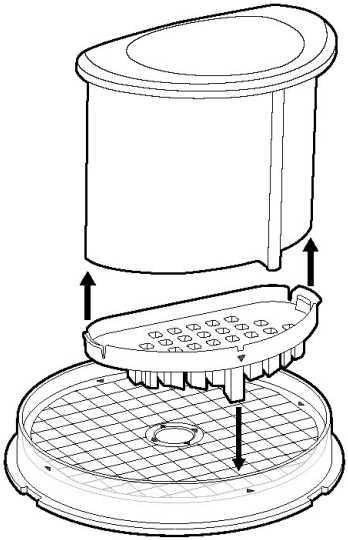
Do not touch the blades of the Dicing Grid. They are extremely sharp.



Dicer

Use the dicer cleaning cap to clear out excess food built up in the dicing grid after EACH USE or each 10 cups.

- Immediately after dicing, remove the dicing disc from the bowl while leaving the dicing grid inside the bowl.
- Attach the cleaning cap to the bottom of the large pusher.
- Align the markings on the cleaning cap with the markings on the dicing grid, push down to clear out the food in the grid.
- Repeat four times going around the grid until the entire grid is cleared.
- Once all food is cleared out, carefully remove the dicing grid from the bowl and clean it with a brush.



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 jug, as they may scratch the surface. Use only warm soap 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 and fill to the MAX LIQUID mark. Set aside to soak for 5 minutes, without immersing the whole bowl. Then wash with a mild detergent and warm water, rise well and dry thoroughly. Store the bowl with the lid off.

Storage

Place the large food pusher (with medium and small pushers inserted) into the feed chute for storage.

Store your food processor upright, with the bowl and lid resting in position, but not locked. Locking the bowl and lid can put unnecessary strain on the safety interlock.

All accessories should be kept in the storage container and out of the reach of children to avoid accidental cuts. It is not recommended to store the discs in a drawer with other utensils.

Do not place anything else on top of your food processor during storage.



Troubleshooting

PROBLEM	EASY SOLUTION
Food is unevenly processed	• Ingredients should be cut evenly into 1 inch pieces before processing. • Ingredients should be processed in batches to avoid overloading.
Slices are slanted or uneven	• Place evenly cut food into the feed chute. • Apply even pressure on the pusher.
Food falls over in the feed chute	• The large feed chute must be packed full for best results. If processing smaller quantities, place items to the far left in the feed chute, or use a smaller feed chute, depending on the food size.
Frenchs fries cutter	• Always clear any blocked potato before processing more potatoes.
Some food remains on top of the disc after processing	• It is normal for small pieces to remain after processing.
Motor slows down when kneading dough	• Amount of dough may exceed maximum capacity. 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 clean 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 cleans the inside of the processing bowl.
Dough is too wet	• While machine is running, add flour through the small feed chute, 1 tablespoon at a time until dough cleans the inside of the processing bowl.

PROBLEM	EASY 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 are securely locked into position. • If you are slicing or shredding and the above solution does not work, make sure that the food contents in the feed chute are cut below the maximum fill line so that the activation rod can engage the motor. • Make sure the large food pusher is inserted in the feed chute low enough to engage safety interlock switch. • 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' icon in the LCD will start to flash. Switch off by pressing the POWER | OFF button and unplug the power cord. Allow the food processor to cool for 20–30 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 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.
INSERT PUSHER flashing	• Make sure that food does not exceed the max line in the food chute. • If pusher is fully inserted and this warning flashes on the screen, check that the bowl and lid are assembled correctly. Bowl handle should be facing the front of the unit.
The food processor stalls when dicing	• Stop the machine, very carefully remove the dicing disc. Using the cleaning cap, clear out the food built up in the dicing grid and dicing disc. • Some foods are too hard for the dicer to process, and cause the motor to stop. Some foods need to be par-cooked, check the food processing guide.

Basic Recipes




Mayonnaise

Prep 5 minutes

Makes 1½ cups

3 egg yolks
3 teaspoons Dijon mustard
2 tablespoons lemon juice or white wine vinegar
1 cup (240ml) grapeseed or light olive oil
Salt, to taste

1. Assemble food processer with mini processing bowl and mini processing blade.
2. Place yolks, mustard and lemon juice, or vinegar, in mini bowl and secure lid. Process for 20 seconds or until combined.
3. While food processor is running, remove small food pusher and gradually add oil in a slow, steady stream and process until mixture thickened and combined. This will take approximately 2 minutes.
4. Season to taste with salt.

Variation

Garlic Aioli

Add 2 cloves of crushed garlic, with the egg yolks. Use olive oil instead of grapeseed oil.

Chipotle Chile Mayonnaise

Add 1 chipotle chili in adobo sauce with the egg yolk.

Roasted Red Pepper Mayonnaise

Add 1 roasted red pepper, peeled, seeds removed, roughly chopped and 1 clove garlic with the egg yolks.

Lime and Wasabi Mayonnaise

Use lime juice instead of lemon and add 1 teaspoon wasabi paste.




Vanilla Whipped Cream

Prep 1 minute

Makes 3 cups

2 cups (500ml) pure cream
1 vanilla bean, scraped

1. Place processing bowl onto machine base, insert the spindle and attach the whisk.
2. Place cream and vanilla bean seeds in the bowl and attach the lid. Whisk for 10 seconds or until cream has thickened.



Hazelnut Butter

Prep 10 minutes

Makes 1 cup

2 cups (300g) raw hazelnuts
½ teaspoon sea salt
1 tablespoon vegetable oil

1. Preheat oven to 350°F(180°C). Place hazelnuts on a baking sheet in a single layer. Roast for 5–6 minutes or until golden.
2. Remove straight into a clean tea towel. Wrap the tea towel around the hazelnuts and roll the nuts to remove most of the skin, discard the skin.
3. Place processing bowl onto machine base, insert the spindle and S-blade .
4. Place hazelnuts and oil in the bowl. Attach lid. Process for 3 minutes or until a butter forms.
5. Add salt and blend for a further 30 seconds.
6. Transfer to a sterilised jar and store.



Beet Dip

Prep 8 minutes, Bake 45 minutes

Makes 1 cup

2 pounds (900g) beets
2 tablespoons olive oil
2 tablespoons orange juice
1 small clove garlic, crushed
3/4 cup Greek yogurt
Salt and pepper

1. Preheat oven to 350°F (180°C). Cut beets into large chunks, drizzle with olive oil and wrap in aluminium foil. Roast for 40–45 minutes or until tender. Allow to cool slightly and peel away the skin.
2. Place processing bowl onto machine base, insert the spindle and attach the S-blade.
3. Place beets, orange juice, garlic and yogurt in the bowl. Attach the lid. Blend for 3-4 minutes or until smooth.
4. Season with sea salt and black pepper to taste.

Tip:
Beet dip can be used as starter with different bread types or for crudité platters .



Hamburger Patty

Prep 10 minutes, Cook 6–8 minutes

Makes 8-10 patties

1 ¼ pounds (565g) frozen chuck steak, partially thawed
8 ounces (225g) carrot, peeled and halved
3 ½ ounces (100g) zucchini, halved
1 red onion, peeled and quartered
1 garlic clove, crushed
¼ cup parsley leaves
1 egg
2 tablespoon olive oil
Salt and pepper

1. Place processing bowl onto machine base, insert the spindle and attach the S-blade.
2. Place beef, carrot, zucchini, onion, garlic, parsley and egg in the bowl. Attach lid and process for 20–25 seconds or until just combined.
3. Form ⅓ cup mixture into flat patties.
4. Heat olive oil in a large frying pan over medium heat. Cook patties for 2–3 minutes each side or until cooked to your liking.



Fried Cauliflower Rice

Prep 5 minutes, Cook 8 minutes

Serves 6

1 medium head of cauliflower (2 pounds/1kg), stalk removed and cut into large chunks (or quartered)
½ teaspoon cumin seeds, toasted
1 tablespoon olive oil
Salt and pepper

1. Place processing bowl onto machine base, insert the spindle and attach the S-blade.
2. Place the cauliflower in the bowl. Attach lid. Pulse 4–5 times or until cauliflower resembles rice grains (approx. 10 seconds).
3. Heat olive oil in a non-stick frying pan over medium high heat. Cook cauliflower and cumin seeds for 6–8 minutes or until just starting to brown.
4. Season with salt and pepper to your desired taste.



Sweet Pastry Dough

Prep 15 minutes, Chill 50 minutes,

Makes dough for a 9" tart

1⅔ cups (216g) all-purpose flour
2 tablespoons sugar
½ cup (115g) unsalted butter, chopped
1 egg yolk
2 tablespoons ice water

1. Assemble food processor with dough blade.
2. Place flour, sugar, butter, egg yolk and water into bowl and secure lid. Process until mixture starts to come together to form a ball. Turn out.
3. Wrap in plastic, refrigerate for 20 minutes before use. Use as desired.



Pizza Dough

Prep 10 minutes, Prove 30 minutes,
Bake 20 minutes per pizza

Makes 2 pizzas

3 cups (390g) bread flour
1 tablespoon instant dried yeast
1 tablespoon sugar
1 tablespoon salt
1 tablespoon olive oil
1 cup (240ml) warm water

1. Assemble food processor with dough blade.
2. Place flour, yeast, sugar, salt and olive oil into processing bowl and secure lid. With the motor running, slowly add the water through the feed chute Process until dough forms into a ball. Do not over process.
3. Carefully remove dough and knead on a lightly floured surface until a smooth ball is formed.
4. Place dough ball in a lightly oiled bowl, cover and rest in a warm place for 30 minutes or until dough has doubled in size.
5. Turn dough out on a lightly floured surface and punch down the dough to remove excess air, then lightly knead.
6. For thin crust, divide dough into 4 x 6 ounce (170g) dough balls, cover and set aside until required. For thicker crust, divide dough into 2 even dough balls. Cover and set aside until required.



Salami-mushroom-red bell pepper topping (with pizza dough recipe)

Prep 10 minutes, Bake 20 minutes

Makes 1 pizza

¼ cup tomato puree
½ cup mozzarella cheese (use grater attachment)
4 ounces (115g) salami
½ red bell pepper, seeds and stem removed
1 cup (100g) button mushroom, stems removed

1. Pre-heat oven to 200°F (200°C)
2. Spread pizza dough with tomato puree. Sprinkle with cheese.
3. Place processing bowl onto machine base, insert the spindle and attach the variable slicer set to number 1. Attach lid.
4. Push salami through the small feed chute of the food processor. Repeat with red pepper
5. Open lid and adjust variable slicer set to number 2, re-attach lid.
6. Place mushrooms through the larger feed chute and process.
7. Open lid and spread ingredients over pizza. Top with extra cheese if desired.
8. Cook for 15–20 minutes or until golden.



Grated Cheese

Prep 3 minutes

Cheese for 2 pizzas

Grated Mozzarella

8 ounce (225g) block mozzarella

1. Place processing bowl onto machine base, insert the spindle and attach the grater with the larger holes facing up. Attach lid.
2. Place cheese through the large feed chute. Turn on the food processor. Apply even pressure with the pusher.

Grated Parmesan

8 ounce (225g) block parmesan

1. Place processing bowl onto machine base, insert the spindle and attach the grater with the smaller holes facing up. Attach lid.
2. Place cheese through the large chute. Turn on the food processor. Apply even pressure with the pusher.





Carrot Salad

Prep 15 minutes

Serves 4–6

2 pounds (1kg) carrots, peeled, trimmed
1 tablespoon black sesame seeds (or poppy seeds)
¼ cup raisins
¼ cup small parsley leaves
Salt and pepper

Dressing:
2 tablespoons orange juice
1 tablespoon lemon juice
2 tablespoons extra virgin olive oil

1. Place processing bowl onto machine base, insert the spindle and attach the peeler disc. Attach lid. Cut carrots into 2-3 pieces and place on top of the peeler disc in a single layer. Attach lid and process for 20-25 seconds or until peeled.
2. Remove the peeler disc and clean out the bowl. Attach the variable slicer set to number 2. Re-attach lid. Feed the carrots through the small or medium chute.
3. Place carrots, raisins, sesame seeds and parsley in a large bowl. Set aside.
4. Place orange, lemon juice and olive oil in a small bowl, season with salt and pepper and whisk to combine. Pour dressing over salad and mix to combine.

French Fries

Prep 10 minutes, Cook 10 minutes, Cool 2 hours

Serves 4–6

2 pounds(1kg) russet potatoes, skin on
Vegetable oil, for frying
Salt

1. Place processing bowl onto machine base, insert the spindle and attach the French fry cutter. Attach lid.
2. Insert the potatoes through large feed chute of the food processor and process. Place processed potatoes in a bowl and rinse under cold water until the water runs clear. Drain on paper towels and pat dry.
3. Heat oil in a large saucepan to 280°F (140°C). Cook French fries for 4–5 minutes or until the skin starts to blister. Set aside on a wire rack over an oven tray for 2 hours.
4. Add salt to your desired taste.



Zucchini Battered Fries

Prep 10 minutes, Cook 4 minutes

Serves 4

3 medium zucchini (1 pound/450g), trimmed
1 cup (140g) plain flour
1 cup (110g) cornstarch
10g Baking Powder
150ml cold soda water
Vegetable oil, for deep frying
Salt

1. Place processing bowl onto machine base, insert the spindle and attach the julienne cutter. Attach lid.
2. Feed zucchini through small or medium feed chute.
3. Place flour, cornstarch and baking powder in a medium size mixing bowl and mix flour to combine. Add club soda and whisk until just combined.
4. Place oil in a large saucepan or deep fryer and heat to 350°F (180°C). Dip zucchini in batter and shake to remove excess. Gently lower zucchini into oil and fry for 3-4 minutes or until golden.
5. Remove and drain on paper towels.
6. Add salt to your desired taste.



Potato Salad

Prep 15 minutes, Cook 15 minutes

Serves 6

2 pounds(1kg) red or white potatoes (about 8 medium)
2 stalks celery
1 small red onion, peeled
1 cup mayonnaise
2 tablespoons cider vinegar or white wine vinegar
1 teaspoon Dijon mustard
4 hard-boiled eggs, quartered or chopped
⅓ cup chopped herbs (parsley, tarragon, chives)
Coarse salt and freshly ground pepper, to taste

1. Insert the peeler attachment into the food processor bowl. Add potatoes onto the top of the peeler disc. Press START. Process until potatoes are peeled Rinse and drain the potatoes.
2. Remove the disc spindle and place the geared spindle into the bowl followed by the 12mm dicing kit. Insert the peeled potatoes one at a time into the feed chute and apply even pressure. Once all the potatoes are diced place in a large pot with cold salted water to cover the potatoes. Bring the water to a boil and cook until tender. Strain cooked potatoes and run under cold water. Allow potatoes to drain and cool completely.
3. Rinse the food processor bowl and assemble the 8mm dicing kit. Insert the celery and then the onion into the chute using the pusher to apply even pressure.
4. Combine the mayonnaise, vinegar and mustard in a small bowl.
5. Combine all ingredients and season with salt and pepper to desired taste.

the Sous Chef® 16 Peel & Dice



FR-CA MANUEL D'INSTRUCTIONS

Breville

Table des matières

2 Breville vous recommande la sécurité avant tout
10 Composants
13 Assemblage
16 Fonctions
25 Guide de transformation
27 Entretien & nettoyage
29 Guide de dépannage
31 Recettes de base

BREVILLE VOUS RECOMMANDE LA SÉCURITÉ AVANT TOUT

Chez Breville, la sécurité occupe une place de choix. Nous concevons et fabriquons des produits de consommation sans jamais perdre de vue la sécurité de notre précieuse clientèle. De plus, nous vous demandons d'être très vigilant lorsque vous utilisez un appareil électrique et de respecter les mesures de sécurité décrites ci-dessous.

IMPORTANTES MESURES DE SÉCURITÉ

LIRE TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT USAGE ET LES CONSERVER À TITRE DE RÉFÉRENCE

- Les lames, disques à trancher et à découper en dés sont tranchants. Manipulez-les avec soin.
- Retirez et jetez en lieu sûr tout matériel d'emballage et étiquettes promotionnelles avant d'utiliser l'appareil pour la première fois.
- Afin d'éliminer le risque de suffocation chez les jeunes enfants, retirez et jetez en lieu sûr le capuchon protecteur recouvrant la fiche d'alimentation de cet appareil.

- Pour vous protéger contre le risque d'électrocution, n'immergez pas le cordon d'alimentation, la fiche et le socle motorisé dans l'eau ou tout autre liquide.
- Ne placez pas l'appareil sur le bord d'un comptoir ou d'une table durant l'opération. Assurez-vous que la surface de travail est plane, propre et sèche. La vibration causée par le fonctionnement de l'appareil peut le faire bouger.
- Ne placez pas l'appareil sur ou près d'un élément à gaz ou électrique, ou à un endroit où il pourrait toucher une autre source de chaleur.
- Ne l'utilisez pas sur l'égouttoir d'un évier.
- Assurez-vous toujours que le robot culinaire est parfaitement assemblé avant de le faire fonctionner. L'appareil ne fonctionnera pas s'il est assemblé incorrectement.
- Assurez-vous que la touche MARCHE/ARRÊT est enfoncée et que le cordon d'alimentation est débranché de la prise murale avant d'assembler la lame, le disque ou le couvercle.
- Manipulez le robot culinaire et ses accessoires avec précaution. Les lames et les disques sont très coupants et doivent être gardés hors de la portée des enfants.
- Sécurisez toujours le bol de travail sur le socle motorisé avant d'y assembler les lames ou les disques. Ne laissez pas le cordon d'alimentation pendre d'une table ou d'un comptoir, toucher des surfaces chaudes ou se nouer. Déroulez complètement le cordon d'alimentation avant usage.

- Afin d'éviter tout risque de blessure grave ou de dommage au robot culinaire, gardez les mains, les spatules et autres ustensiles loin des lames et des disques en mouvement lorsque vous traitez les aliments. Une spatule peut être utilisée, mais uniquement lorsque l'appareil est immobilisé.
- Assurez-vous d'avoir éteint l'appareil en appuyant sur la touche MARCHE/ARRÊT et de l'avoir débranché de la prise murale avant de retirer le couvercle du bol de préparation.
- Évitez tout contact avec les pièces en mouvement. Ne poussez jamais les aliments avec vos mains lorsque vous les tranchez ou déchiquetez. Utilisez toujours le poussoir.
- Ne remplissez pas le bol de préparation au-delà de la limite de remplissage maximale indiquée pour chaque type d'ingrédient. 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.
- Ajoutez toujours les ingrédients plus secs ou plus épais dans le bol de traitement avant d'ajouter des liquides.
- Assurez-vous que le moteur est complètement immobilisé avant de retirer le couvercle.
- Ne rangez jamais les lames ou disques sur l'axe d'entraînement. Pour réduire le risque de blessure, ne placez jamais les lames ou les disques sur l'axe d'entraînement sans avoir au préalable assemblé le bol. Rangez les lames et les disques hors de la portée des enfants, comme vous le feriez pour des couteaux affutés.

- Assurez-vous que le couvercle est bien verrouillé avant de faire fonctionner le robot culinaire.
- Ne tentez jamais de contourner ou de modifier le mécanisme d'interverrouillage du couvercle.
- Débranchez toujours l'appareil s'il n'est pas utilisé, ou avant de tenter de le déplacer, le nettoyer, le démonter, l'assembler ou le ranger.
- Des mélanges de consistance ferme, comme la pâte, peuvent faire tourner les lames plus lentement qu'à la normale. Si cela se produit, ne traitez pas les aliments plus d'une minute à la fois.
- Ne traitez pas de liquides très chauds ou bouillants - laissez-les refroidir avant de les mettre dans le bol de préparation.
- Ne déplacez pas l'appareil lorsqu'il est en fonction.
- Ne mettez aucune pièce du robot culinaire dans le four à micro-ondes.
- Ne remplissez pas le bol de préparation au-delà du niveau de liquide de 12 tasses (2,8 L) ou 16 tasses d'ingrédients secs (déchiquetage). Mettez toujours les ingrédients secs ou épais dans le bol avant d'y ajouter les liquides.
- Ne retirez jamais le couvercle lorsque l'appareil est en opération. Utilisez toujours les touches MARCHE/ARRÊT ou PAUSE pour arrêt l'appareil avant de retirer le couvercle.
- Soyez prudent lorsque vous retirez les aliments du bol de préparation en vous assurant que le moteur et les lame/disque sont complètement immobilisés avant le démontage. Assurez-vous d'avoir enfoncé la touche MARCHE/ARRÊT

pour éteindre le moteur et d'avoir débranché le cordon de la prise murale avant de retirer le couvercle du bol. Vous pourrez alors déverrouiller le bol de préparation du socle motorisé et retirer délicatement les lame/disque avant de tenter de retirer les aliments transformés.

- N'utilisez pas de nettoyants abrasifs, corrosifs ou de nettoyants pour le four lors du nettoyage de l'appareil.
- Respectez à la lettre les consignes d'entretien et de nettoyage décrites dans ce manuel.
- Pour éviter tout dysfonctionnement éventuel du commutateur du bol de travail, ne rangez jamais le robot culinaire avec le poussoir en position verrouillée.
- Cet appareil est conçu pour un usage domestique seulement. Ne l'utilisez pas à d'autres fins que celles prévues et décrites dans ce manuel. Ne l'utilisez pas à l'extérieur ni dans des véhicules ou bateaux en mouvement.
- L'usage d'accessoires non vendus ou recommandés par Breville peut causer un risque d'incendie, d'électrocution ou de blessure.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lorsqu'il est en opération.
- Assurez-vous que le moteur et les lame/disque sont complètement immobilisés avant de démonter l'appareil. Assurez-vous que la touche MARCHE/ARRÊT a été enfoncée pour éteindre le moteur et que le cordon d'alimentation a été débranché de la prise murale lorsque l'appareil n'est pas utilisé, s'il est laissé sans surveillance ou avant de l'assembler, le nettoyer ou le ranger.

- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des enfants ou des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances.
- Une étroite surveillance est requise lorsqu'un appareil est utilisé à proximité d'enfants.
- Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Vérifiez régulièrement si le cordon d'alimentation, la fiche ou l'appareil lui-même sont endommagés. Ne faites pas fonctionner l'appareil s'il est endommagé de quelque façon ou présente un défaut de fonctionnement. Cessez immédiatement l'usage de l'appareil et visitez www.Breville. com ou appelez le Soutien aux consommateurs de Breville pour le faire vérifier, réparer ou régler. Pour tout entretien autre que le nettoyage, visitez www.Breville.com or appelez le Soutien aux consommateurs de Breville.
- Cet appareil est équipé d'un cordon d'alimentation muni d'un fil de mise à la terre et d'une fiche reliée à la terre. L'appareil doit être relié à la terre à l'aide d'une prise de courant à 3 alvéoles correctement reliée à la terre.
  En cas de court-circuit, la mise à la terre réduit le risque d'électrocution.
- Si la prise murale est standard à 2 alvéoles, il est de votre responsabilité et obligation de la faire remplacer par une prise murale à 3 alvéoles correctement reliée à la terre.

- Ne coupez ou ne retirez en aucun cas la troisième broche (mise à la terre) du cordon d'alimentation et n'utilisez jamais d'adaptateur.
- Consultez un électricien qualifié si vous ne maîtrisez pas parfaitement les instructions de mise à la terre ou si un doute persiste quand à la mise à la terre adéquate de l'appareil.

INSTRUCTIONS SUR LE COURT CORDON

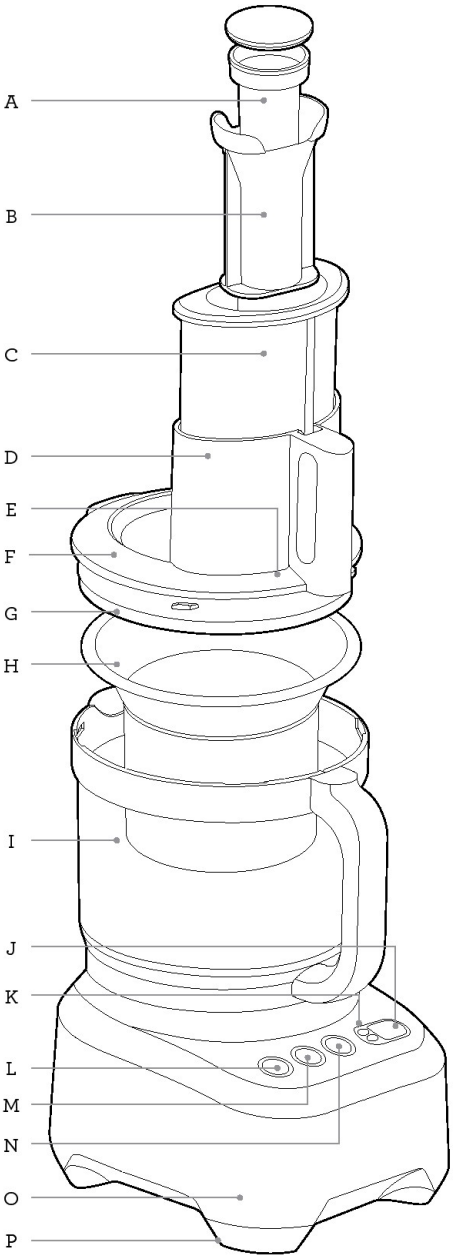
Votre appareil Breville est muni d'un court cordon d'alimentation qui réduit le risque de blessure ou de dommage résultant du fait de tirer, trébucher ou s'enchevêtrer dans un cordon plus long. Si une rallonge est utilisée, (1) la tension nominale du cordon ou de la rallonge doit être au moins aussi grande que la puissance électrique de l'appareil, (2) le cordon doit être disposé de façon à ne pas pendre d'une table ou d'un comptoir où des enfants pourraient s'y suspendre ou trébucher involontairement et (3) la rallonge doit être munie d'une fiche à 3 broches reliée à la terre.

FICHE ASSIST® DE BREVILLE

Votre appareil Breville est muni d'une fiche exclusive Assist® avec anneau conçu pour laisser passer un doigt et faciliter le retrait de la prise murale. Par mesure de sécurité, il est conseillé de brancher votre fiche Breville dans une prise murale individuelle séparée des autres appareils. Une surcharge électrique causée par d'autres appareils peut altérer le bon fonctionnement de l'appareil. Il est déconseillé d'utiliser une barre d'alimentation ou une rallonge.

USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

Composants



A. Petit poussoir
Contrôle de façon accrue la transformation d'aliments de petite taille. Il sert également de tasse à mesurer pour ajouter/mesurer les ingrédients. Le robot culinaire continuera de fonctionner, que le petit poussoir soit en place ou non.

B. Moyen poussoir
Le robot culinaire continuera de fonctionner, que le moyen poussoir soit en place ou non.

C. Gros poussoir
Sert à pousser les aliments dans le tube d'alimentation. Le robot culinaire ne pourra démarrer si le gros poussoir n'est pas inséré correctement.

D. Très large tube de 14 cm
Pour des ingrédients de grande taille

E. Système de sécurité du tube d'alimentation
Empêche le moteur de tourner si le bol et le couvercle ne sont pas verrouillés correctement et que le gros poussoir n'est pas inséré.

F. Couvercle du bol
Se verrouille sur le bol de préparation

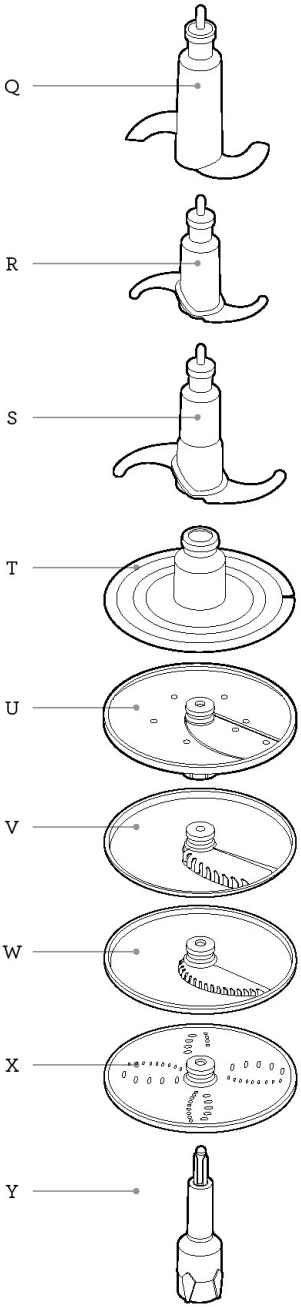
G. Joint de silicone
Réduit le risque de coulage lors du traitement de grands volumes de liquides.

H. Minibol
Pour un meilleur contrôle lors du traitement de petites quantités.

I. Bol de préparation avec poignée
Bol de 16 tasses pour ingrédients secs, et de 10 tasses pour ingrédients en cubes ou liquides (texture épaisse et humide comme la soupe). Le bol se verrouille sur le socle motorisé.

J. Écran ACL
Affiche la fonction de minuterie.

K. Minuterie de compte progressif et compte à rebours
Sert à régler le temps de traitement requis. Fonctionne en mode progressif ou à rebours, arrêtant le moteur dès que le compte à rebours est écoulé.



L. Touche MARCHE/ARRÊT

M. Touche DÉMARRER/PAUSE
Fait une pause de la minuterie.

N. Touche IMPULSION
Appuyer et maintenir brièvement la touche pour de courts jets de puissance. Le moteur s'arrêtera automatiquement une fois la touche IMPULSION relâchée.

O. Moteur en prise directe
Moteur à induction de 2000W avec système de freinage de sécurité.

P. Pieds caoutchoutés antidérapants
Pour plus de sécurité et de stabilité.

Q. Lame de pétrissage
Lame émoussée conçue pour mélanger avec souplesse les ingrédients de la pâte.

R. Minilame
Utiliser cette lame avec le minibol pour hacher, mélanger ou incorporer de petites quantités d'ingrédients variés.

S. Lame Quad®
Action rapide pour hacher, mélanger ou incorporer une variété d'ingrédients.

T. Disque à fouetter/émulsionner
Utiliser cet accessoire pour fouetter les œufs et la crème.

U. Disque éminceur réglable
Utiliser ce disque pour trancher les ingrédients. Peut faire des tranches de 0,3 à 8 mm d'épaisseur.

V. Disque à frites
Utiliser ce disque pour couper les pommes de terre en frites.

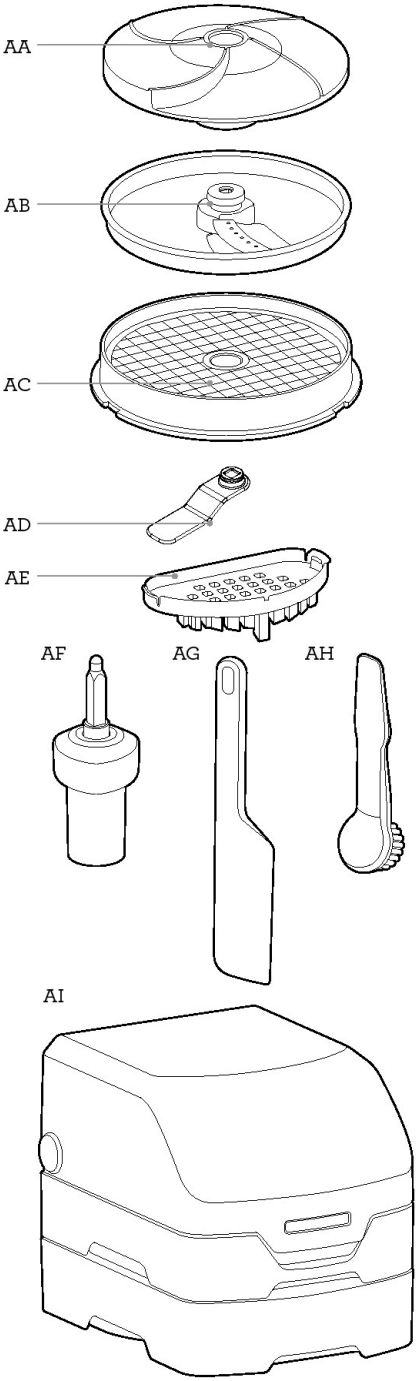
W. Disque à juliennes
Utiliser ce disque pour couper les légumes en juliennes.

X. Disque déchiqueteur réversible
Utiliser un côté pour un déchiquetage petit/mince et l'autre côté pour un déchiquetage plus grossier.

Y. Tige de rotation
Utiliser avec le disque déchiqueteur, les disques à juliennes et à frites, le fouet, le disque éplucheur et le disque éminceur réglable.

Informations énergétiques

120 V ~ 60 Hz 8 A



AA. Disque éplucheur
Pèle les pommes de terre et autres aliments ronds et fermes.

AB. Disque de découpage en dés
Pour découper en dés de 12 mm.

AC. Grille de découpage en dés
Pour découper en dés de 12 mm.

AD. Distributeur de dés
Utiliser seulement pour de grandes quatités (plus de 5 tases). Distribue uniformément les aliments en dés dans le bol.

AE. Calotte de nettoyage
Pour nettoyer la grille de découpage de 12 mm. S'attache au gros poussoir.

AF. Tige d'engrenage
Utiliser avec le kit de découpage en dés.

AG. Spatule en plastique
Pour racler les parois du bol et faciliter une transformation homogène.

AH. Brosse de nettoyage
Pour nettoyer le bol de préparation, les lames, disques, grille à découper et calotte de nettoyage.

AI. Coffret de rangement
Pour ranger les accessoires.

Assemblage

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

- Avant d'utiliser votre robot culinaire pour la première fois, retirez tout matériel d'emballage et étiquettes promotionnelles. Assurez-vous que la touche MARCHE est enfoncée à ARRÊT et que l'appareil est débranché.
- Soyez prudent lorsque vous manipulez les lames et les disques, car ils sont extrêmement coupants.
- Lavez le bol de préparation, le couvercle et tous les accessoires à l'eau chaude savonneuse, à l'aide d'un chiffon doux. Rincez et séchez à fond. Tous les accessoires, à l'exception de la tige d'engrenage et du gros poussoir, peuvent être lavés dans le lave-vaisselle.
- Lors de la première utilisation, vous pourrez constater une odeur émanant du moteur. Cela est normal et se résorbera à la longue.
- Utilisez toujours le robot culinaire sur une surface plane et sèche.

ASSEMBLAGE

Socle motorisé et bol

1. Installez le bol de préparation sur le socle motorisé en alignant la poignée sur l'inscription ALIGN HANDLE sur le socle.



2. Tournez le bol de préparation en sens horaire jusqu'à ce que la poignée se verrouille à l'avant. Le bol doit maintenant être bien verrouillé. Le robot culinaire ne fonctionnera pas si le bol n'est pas bien enclenché.



Tiges et disques

1. Avant d'assembler le couvercle sur le bol de préparation, choisissez la tige requise et fixez-la au-dessus du couplage au centre du bol. Placez ensuite l'accessoire choisi sur la tige. Veuillez noter que la lame Quad® et la lame de pétrissage ne nécessitent pas de tige de rotation pour fonctionner.
2. La tige de rotation est requise lorsque vous utilisez les disques suivants: éminceur réglable, déchiqueteur réversible, à juliennes, à frites et à éplucher. N'utilisez pas la tige d'engrenage pour ces accessoires. Si vous n'utilisez pas la tige de rotation, vous risquez d'endommager les accessoires. Une utilisation inadéquate peut entraîner le fusionnement des pièces.



Disque à juliennes



Disque à frites



Disque éminceur réglable



Disque déchiqueteur réversible



Disque éplucheur



Tige de rotation

3. La tige d'engrenage est requise lorsque vous utilisez le kit de découpage en dés. Pour découper les légumes ou les fruits en dés, insérez d'abord la tige d'engrenage dans le bol, suivie de la grille de découpage, en vous assurant de l'aligner avec les 4 languettes du bol, puis insérez le disque de découpage. Assurez-vous de suivre le bon ordre. N'utilisez pas le kit de découpage en dés avec la tige de rotation. Utilisez toujours la tige d'engrenage.



Disque de découpage en dés



Grille de découpage en dés



Distributeur de dés



Tige d'engrenage

AVERTISSEMENT

Extremement sharp.
Ne touchez pas les lames.



Minibol



Le minibol s'insère dans le bol principal.



La minilame assure un contrôle maximal de transformation pour de petites quantités.

N'utilisez pas de tige de rotation ou de disque dans le minibol, mais uniquement la minilame. Veuillez noter que la minilame ne peut être utilisée dans le bol de préparation principal.

Couvercle

Placez le couvercle sur le bol de préparation pour que les inscriptions ALIGN LOCK apparaissant sur le couvercle et sur la poignée soient alignées. Pour verrouiller le couvercle, tenez le tube et tournez-le en sens horaire pour que les parties de la poignées soient alignées. Le verrouillage adéquat du couvercle enclenchera le verrouillage de sécurité de la poignée et permettra au moteur de tourner.





Fonctions

FONCTIONNEMENT

Démarrage

Le robot culinaire fonctionnera uniquement si le bol de préparation, le couvercle et le gros poussoir seront correctement assemblés. Cela enclenchera le système de verrouillage de sécurité et permettra au moteur de tourner.

Le tube d'alimentation affiche l'inscription CHUTE FILL MAX indiquant la quantité maximale d'aliments pouvant être placés dans le tube pour que le poussoir active le verrou de sécurité.

Touches de commande

La touche MARCHE s'illumine en rouge lorsque l'appareil est branché et prêt à fonctionner.

La touche DÉMARRER permet au moteur de tourner continuellement jusqu'à ce que la touche soit enfoncée à nouveau. Si le couvercle, le bol ou le gros poussoir sont retirés pendant que le moteur tourne, la touche clignotera. Le moteur se remettra à fonctionner lorsque le bol, le couvercle et le gros poussoir seront assemblés à nouveau et que le verrouillage de sécurité sera enclenché. La touche sera allumée en permanence (ne clignotera plus).

La touche IMPULSION est idéale pour transformer des aliments qui nécessitent de brefs jets de puissance. Elle sert également à faire circuler les ingrédients dans le bol. Cette touche sert aussi à traiter les aliments qui nécessitent un court temps de transformation.

Pour un meilleur contrôle de transformation, jumelez les touches DÉMARRER et IMPULSION.

Minuterie

Si vous n'avez pas réglé la minuterie, le décompte se fera en secondes. Ainsi, l'appareil s'arrêtera après 10 minutes (9:59); vous pouvez aussi annuler le tout manuellement.

Une autre façon d'exécuter le compte progressif est d'utiliser les flèches pour régler la minuterie avant de commencer.

Le compte à rebours peut être utilisé dans les recettes où le temps précis de transformation est spécifié.

Pour régler le compte à rebours, appuyez sur les flèches vers le haut ou vers le bas jusqu'à ce que le temps de transformation requis s'affiche sur l'écran ACL.

Une fois le décompte terminé, le robot culinaire s'arrêtera automatiquement.

Après la transformation

Après la transformation, attendez que les lame/disque s'immobilisent avant de déverrouiller le couvercle. Pour assurer une manipulation sécuritaire des lames, éteignez d'abord l'appareil en appuyant sur la touche ARRÊT, puis débranchez-le de la prise murale.

Lorsque vous retirez les lame/disque, saisissez délicatement le moyeu en plastique au centre de l'accessoire.

- Système de protection contre la surcharge
- Le robot culinaire possède un système de protection contre la surcharge qui empêche le moteur de s'endommager.

Si ce système est activé, le robot passera en mode VEILLE et l'icône 'OVERLOAD' clignotera sur l'écran ACL.

Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir 30 minutes. Après quoi, vous pourrez réutiliser le robot culinaire à nouveau.

Veuillez noter que certains mélanges épais (comme la pâte à pain) peuvent faire tourner les lames plus lentement qu'à la normale. Si cela se produit, ne traitez pas d'ingrédients pendant plus de 60 secondes.

Si les aliments se coincent dans les lame/disque durant le traitement, arrêtez immédiatement l'appareil et débranchez-le avant de retirer les aliments coincés. Si cela se produit plus d'une fois, le bol peut être surchargé. Essayez de traiter de plus petites quantités à la fois.

COUPER EN DÉS AVEC LE KIT DE DÉCOUPAGE

Le kit de découpage coupe les aliments en dés de 12 mm.

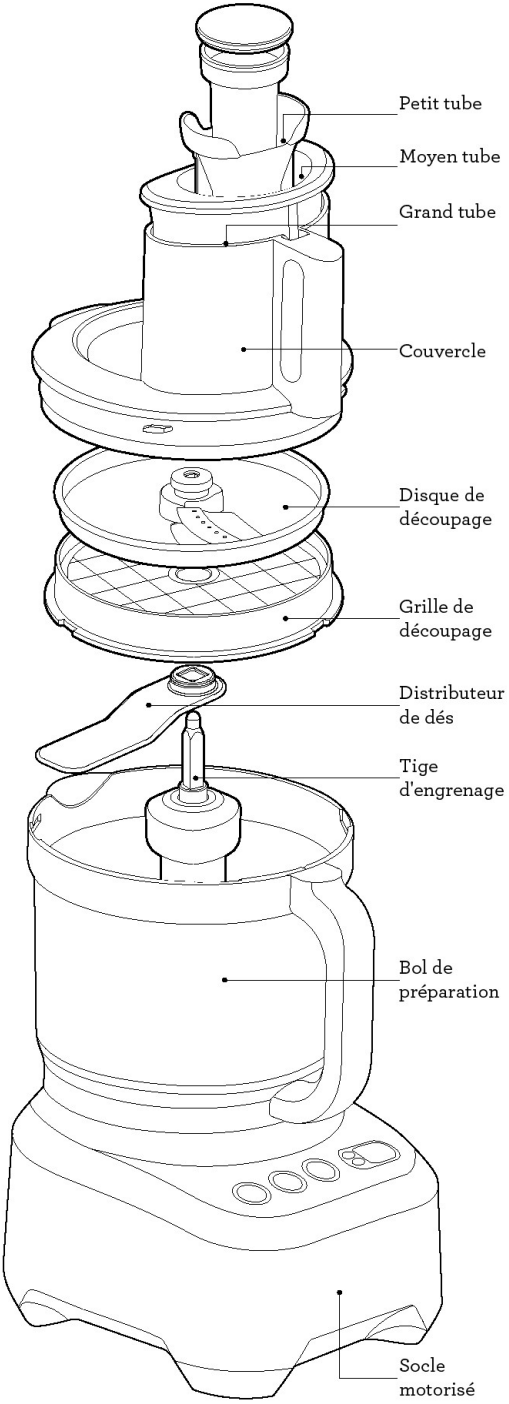
Les légumes coupés de même format assurent une cuisson uniforme et des résultats homogènes.

N'oubliez pas d'assembler la tige d'engrenage, la grille et le disque de découpage en dés au robot culinaire avant d'ajouter les aliments.

Ne découpez pas plus de 10 tasses (2,4 L) d'aliments à la fois dans le robot culinaire. Si vous dépassez cette quantité, les aliments se coinceront dans le disque et cela compliquera le nettoyage de la grille de découpage.

Nettoyez la grille de découpage chaque fois que vous aurez découpé 10 tasses d'aliments.

Placez le kit de découpage dans le robot culinaire en respectant l'ordre suivant:



Légumes et fruits

Le kit de découpage en dés peut traiter des légumes crus ou cuits ainsi que des fruits. Pour obtenir de meilleurs résultats avec les légumes plus durs comme les carottes et la citrouille, une cuisson partielle est recommandée, mais seulement pour les légumes qui devront être cuits subséquemment.

NE PAS DÉCOUPER DE PATATE DOUCE.

En raison de la texture sèche et fibreuse de la patate douce, il n'est pas recommandé de la couper en dés avec le Kit de découpage.

La patate douce impose une charge élevée sur le kit de découpage, causant un frottement important et des dommages potentiels au couvercle du bol.

Pour de meilleurs résultats lorsque vous découpez des légumes crus ou durs, placez les carottes sur la longueur dans le petit tube d'alimentation, et la citrouille dans le moyen tube. Si vous utilisez le grand tube, le disque pourrait se bloquer.

Pour de meilleurs résultats lorsque vous découpez les tomates en dés, choisissez des fruits fermes.

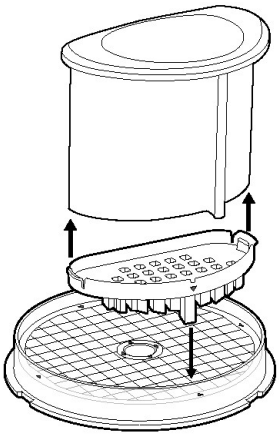
Le fait d'utiliser la touche DÉMARRER/PAUSE vous assurera un meilleur contrôle pour le découpage des aliments en dés.

Pour dégager les aliments accumulés dans la grille de découpage, utilisez la calotte de nettoyage.

Immédiatement après le découpage en dés, retirez le disque de découpage. du bol en laissant la grille à l'intérieur du bol.

Assemblez la calotte de nettoyage sous le gros poussoir, alignez les marques de la calotte de nettoyage sur celles de la grille de découpage et poussez pour dégager les aliments.

Répétez l'opération quatre fois jusqu'à ce que la grille soit complètement dégagée.



PELER AVEC LE DISQUE ÉPLUCHEUR

Peler les pommes de terre en toute facilité

Facilitez-vous la tâche. Le disque éplucheur de Breville peut peler jusqu'à 6-7 pommes de terre à la fois, selon la taille. Cela se fait très rapidement et peut même se terminer avant le temps prévu. Gardez l'œil ouvert, car le tout ne devrait prendre que 25-40 secondes.

La taille est importante

Le meilleur format de pommes de terre est de 70 mm x 70 mm, tel qu'illustré ci-après. Choisissez des pommes de terre rondes plutôt qu'allongées.

Utilisez des pommes de terre entières, car si elles sont coupées en deux ou en quatre, les côtés ne se pèleront pas efficacement. Les pommes de terre rondes réduisent la quantité de restes.

Éplucher les pommes de terre

Placez uniformément 6-7 pommes de terre sur le disque éplucheur. Elles devraient avoir suffisamment de place pour rouler librement. Si les pommes de terre sont trop tassées, l'épluchage ne se fera pas très bien. N'oubliez pas qu'il est préférable d'éplucher une portion entière de pommes de terre plutôt que deux à la fois, ce qui ne serait pas efficace. Verrouillez le couvercle avant de commencer et n'insérez jamais les pommes de terre dans le tube d'alimentation.

Durée de l'épluchage

L'épluchage est très rapide pour la plupart des pommes de terre, soit 25-30 secondes. Plus l'opération est courte, moins il y aura de restes, mais vous devrez enlever les yeux à la main avec un couteau d'office. Plus vous épluchez longtemps, plus épaisse sera la couche enlevée, incluant les yeux.

TRUCS

Réglez la minuterie à 25 secondes et voyez les résultats quand l'appareil s'arrêtera. Prolongez l'opération, si vous désirez des résultats optimaux.



Éplucher d'autres aliments

Le disque éplucheur pèle très bien les pommes de terre, mais il peut aussi peler d'autres aliments fermes et ronds. Éplucher les betteraves donnera d'excellents résultats et très peu de gaspillage. Il peut aussi éplucher des carottes et des papates sucrées . Selon la grosseur, nous recommandons de couper les carottes et patates sucrées en 2 ou 3 morceaux avant de les placer dans le bol.

HACHER AVEC LA S-BLADE^{MC}

La S-Blade^{MC} microdentelée hache les aliments crus et cuits à la consistance requise, de très grossière à mince. Les lames transforment les aliments avec efficacité et prennent moins de temps que prévu à traiter de grandes quantités.

Souvenez-vous d'assembler la tige et la S-Blade^{MC} dans le bol de préparation avant d'ajouter les aliments.

Évitez les traitements excessifs - vérifier fréquemment la consistance. Pour plusieurs mélanges, nous recommandons d'utiliser la touche IMPULSION, car il peut ne prendre que quelques secondes pour obtenir la consistance désirée.

Si nécessaire, éteignez l'appareil (touche ARRÊT) et utilisez une spatule pour racler les parois du bol. Cela favorisera une transformation plus homogène.

Légumes crus, fruits et viandes cuites

Parez et coupez les aliments en cubes de 2,5 cm. Ne traitez pas plus de 7 tasses à la fois, en utilisant la touche IMPULSION à intervalles de 1-2 sec, jusqu'à l'obtention de la taille ou consistance désirée.

Viande crue, poulet et poisson

Coupez l'excès de gras et de tendon, puis coupez les aliments en cubes de 2,5 cm. Assurez-vous d'avoir enlevé tous les os. Bien les refroidir au congélateur jusqu'à fermeté les rendra plus faciles à couper. Ne traitez pas plus de 4 tasses (600 g) de viande crue à la fois. Avec une telle quantité, le moteur ne doit pas fonctionner plus de 30 secondes à la fois. Utilisez la combinaison des touches DÉMARRER et IMPULSION jusqu'à ce que la consistance souhaitée soit obtenue, soit hachée ou haché fin.

Ail, piment et gingembre

Pelez les gousses d'ail et transformez-les entières. Gardez les piments entiers ou égrenez-les, pour un goût plus doux. Pelez et coupez le gingembre en cubes de 2,5 cm.

Pour les herbes solides comme la citronnelle ou le galangal, pelez et coupez en cubes ou en morceaux de 1-2 cm.

Les herbes plus dures ou plus denses doivent être coupées en morceaux plus petits.

Hachez en utilisant la touche IMPULSION par intervalles de 1-2 secondes, jusqu'à consistance désirée.

Si vous ajoutez de l'ail, du piment ou du gingembre à d'autres ingrédients, laissez tomber des morceaux entiers dans le petit tube d'alimentation pendant que le moteur tourne.

Herbes à feuille

Lavez et séchez correctement les herbes. Retirer les tiges plus dures. Ne traitez pas plus de 3 bouquets d'herbes (environ 5½ tasses) à la fois en utilisant la touche IMPULSION à intervalles de 1-2 secondes jusqu'à consistance désirée.

Les herbes à feuille seront plus odorantes si elles sont hachées immédiatement.

Noix

Ne hachez pas plus de 5 tasses de noix à la fois en utilisant la touche IMPULSON à intervalles de 1-2 secondes jusqu'à consistance désirée.

Beurres de noix

Ne hachez pas plus de 5 tasses de noix grillées à la fois en utilisant la touche MARCHE jusqu'à consistance désirée.

Le volume de noix réduira après la transformation. Par exemple, 2 tasses de noix donnera environ 1 tasse de beurre de noix.

Le beurre de noix naturel (sans stabilisateur) aura tendance à se séparer et devra être bien mélangé avant de l'utiliser.

Pour un beurre de noix plus lisse, ajoutez un peu d'huile végétale. Cela améliorera la texture des noix à faible teneur en huile, comme les amandes grillées.

Chapelure molle

Brisez le pain rassis en morceaux (le pain frais collera aux lames). Ne traitez pas plus de 6-8 tranches à la fois dans le bol de préparation, utilisant la touche IMPULSION à intervalles de 1-2 secondes jusqu'à consistance désirée.

Chapelure sèche

Déchirez le pain en morceaux et faites-le griller au four jusqu'à ce qu'il soit doré et croustillant. Ne pas trop griller. Ne traitez pas plus de 6-8 tranches à la fois dans le bol de préparation, utilisant la touche IMPULSION à intervalles de 1-2 secondes jusqu'à consistance désirée.

Chapelure de biscuit

Briser les biscuits en quatre et peser un maximum de 500 g (2 paquets standard). Transformez en utilisant la touche IMPULSION à intervalles de 1-2 secondes jusqu'à consistance désirée. La chapelure de biscuits sucrés ou salés peut servir d'alternative à la pâte pour les tartes sucrées ou salées.

Ne traitez pas de biscuits très durs (comme les biscuits au gingembre) car ils peuvent endommager les lames.

Fruits séchés

Pour les dates et autres fruits séchés, dénoyautez et coupez en quartiers avant de les traiter. Ne hachez pas plus d'une tasse à la fois.

Les fruits séchés peuvent être collants et adhérer aux lames durant le traitement. Nous recommandons de les mettre au congélateur durant environ 10 minutes avant de les transformer. Ne hachez pas plus de 2 tasses (1 tasse de gros fruits) à la fois en utilisant la touche IMPULSION à intervalles de 1-2 secondes jusqu'à consistance désirée.

Si vous désirez ajouter des fruits à un mélange à gâteau, hachez-les avant de préparer le gâteau. Enrobez les fruits d'un peu de farine (à même la quantité prévue dans la recette) pour les empêcher de coller à la lame Quad.

LAME UNIVERSALISE MICRODENTELÉE S-BLADE[MC]



Si vous préférez hacher les fruits séchés sans les placer dans le congélateur avant le traitement, vous pouvez acheter la lame universelle microdentelée S-Blade[MC] disponible comme accessoire supplémentaire. Elle traite efficacement les fruits séchés. Les accessoires peuvent être commandés par l'entremise du Soutien aux comsommateurs de Breville.

Pour en savoir plus sur la lame universelle microdentelée S-Blade[MC], visitez www.Breville.com.

RÉDUIRE EN PURÉE AVEC LA S-BLADE[MC]

La S-Blade[MC] microdentelée réduit en purée les aliments crus et cuits à la consistance requise, y compris les aliments pour bébé. Les lames fonctionnent efficacement et réduisent le temps de transformation requis pour plusieurs tâches.

Souvenez-vous de toujours mettre la S-Blade[MC] dans le bol de préparation avant d'y ajouter les aliments.

Après avoir réduit les aliments en purée, retirez délicatement la S-Blade[MC] et utilisez une spatule pour racler les aliments adhérant au bol et à la lame.

Aliments pour bébé

Parez et coupez les légumes et la viande en cubes de 2,5 cm et faites cuire le tout avant de les transformer. Ne traitez pas plus de 7½ tasses à la fois en utilisant les touches DÉMARRER/PAUSE à intervalles jusqu'à consistance lisse et uniforme.

Si le mélange devient trop épais, ajoutez un peu de bouillon ou de lait par le petit tube d'alimentation.

Si nécessaire, congelez le surplus non utilisé dans un bac à glace, puis transférez les glaçons de purée dans des sacs pour congélation pour un usage ultérieur.

MÉLANGER AVEC LA S-BLADE[MC]

La S-Blade[MC] mélange les ingrédients pour les gâteaux, pâte à crêpe et pâte à biscuits.

La S-Blade[MC] peut aussi émulsifier les sauces à base d'œufs comme la mayonnaise.

N'oubliez pas de toujours assembler la tige d'engrenage et la S-Blade[MC] dans le bol de préparation avant d'y ajouter les aliments.

Gâteau au beurre et pâte à biscuit

Placez les cubes de beurre raffermi et le sucre dans le bol de préparation. Mélangez en utilisant la touche DÉMARRER/PAUSE durant une minute.
Pendant que le moteur tourne, ajoutez les œufs, un à un, par le petit tube d'alimentation, en mélangeant bien entre chaque addition. Retirez le couvercle et ajoutez le liquide et les ingrédients secs. Mélangez en utilisant la touche IMPULSION jusqu'à consistance homogène. Raclez les parois du bol, si nécessaire. Ne pas trop mélanger.

Ajoutez au mélange des brisures de chocolat, noix, fruits séchés, etc. Utilisez la touche IMPULSION par petits jets jusqu'à ce que le tout soit combiné. Ne pas trop mélanger, car les ingrédients plus gros se briseront rapidement.

Mélange à gâteau et à crêpe

Mettez tous les ingrédients dans le bol, en commençant par les liquides, en prenant soin de ne pas dépasser le niveau MAX LIQUID. Mélangez en utilisant la touche IMPULSION jusqu'à consistance homogène. Raclez les parois du bol, si nécessaire. Ne pas trop mélanger.
Cette méthode convient également aux gâteaux melt'n'mix, mélanges à gâteau du commerce et mélanges à crêpe..

Pâte à tarte

Mettez la farine et les cubes de beurre refroidi dans le bol de préparation.

Ne mélangez pas plus de 3 tasses (500 g) de farine en utilisant la touche DÉMARRER/PAUSE à intervalles jusqu'à ce que le beurre soit absorbé par la farine.

Pendant que le moteur tourne, ajoutez le liquide en un filet par le petit tube d'alimentation. Mélangez jusqu'à la formation d'une boule de pâte.

PÉTRIR AVEC LA LAME DE PÉTRISSAGE

N'oubliez pas de placer la lame de pétrissage dans le bol avant d'ajouter les aliments. Les bords de la lame en plastique créent une action plus souple pour combiner les ingrédients de la pâte.

La lame de pétrissage permet d'étirer les fils de gluten plutôt que de les couper, et doit être utilisée pour toutes les pâtes à levure ou celles requérant un pétrissage.

Pâte à pain ou à pizza

Mettez la farine et les ingrédients secs dans le bol, incluant la levure sèche active.

Ne traitez pas plus de 3 tasses (500 g) de farine et utilisez la touche DÉMARRER/PAUSE à intervalles.

Pendant que le moteur tourne, ajoutez le liquide sans interruption (incluant l'huile, selon le cas) par le petit tube d'alimentation. Mélangez jusqu'à la formation d'une boule souple et élastique.

Transférez la boule de pâte sur une surface légèrement enfarinée et pétrissez-la durant 5 minutes, si nécessaire, jusqu'à consistance souple et flexible.

Si vous pétrissez plus de 2 portions de pâte (500 g chacune), laissez le moteur refroidir pendant une période prolongée (environ 30 minutes) entre les deux cycles de pétrissage. Cela préviendra la surcharge du moteur.

TRANCHER, RÂPER ET DÉCHIQUETER

IMPORTANT

La tige de rotation doit être utilisée autant avec le disque éminceur réglable qu'avec le disque déchiqueteur réversible.

Disque éminceur réglable

Le disque éminceur réglable tranche les aliments uniformément et à l'épaisseur désirée. Ses 24 réglages vont de 0,3 mm (très fin) à 8 mm (épais). Pour régler l'épaisseur des tranches, maintenez le rebord du disque d'une main, en gardant la main éloignée de la lame, et tournez le cadran d'ajustement sur le dessous avec l'autre main. Une flèche indique l'épaisseur de la tranche que vous avez choisie.



Disque déchiqueteur réversible

Ce disque est muni de petites lames sur les deux côtés. Alignez le disque pour que les plus gros trous soient orientés vers le haut pour une texture plus grossière, ou les petits trous vers le bas pour une texture plus fine. Le disque indique le côté orienté vers le haut.

Contrôler les ingrédients

Pour des résultats optimaux, placez les aliments dans le tube d'alimentation et appliquez une légère pression sur le poussoir avant de démarrer le robot culinaire.

Aliments minces

Pour des aliments longs et minces comme les carottes, concombres, zucchinis, etc., utilisez le petit ou le moyen tube d'alimentation. Cela empêchera les ingrédients de basculer durant le tranchage.

Ingrédients plus gros

Le grand tube a une largeur de 14 cm et peut recevoir des ingrédients de cette taille. Les aliments peuvent remplir la largeur du tube et doivent être serrés pour se tenir debout dans le tube, mais sans trop les tasser pour qu'ils s'acheminent facilement vers le bas.

Veuillez ne pas surcharger le tube, car le poussoir ne pourra activer le clapet de verrouillage de sécurité si le tube est trop plein. Ne pas remplir au-delà de la marque MAX CHUTE FILL.

Pression

Durant le traitement, n'exercez jamais une pression trop forte sur les aliments, car cela pourrait endommager les disques.

Appliquez une faible pression uniforme sur les aliments tendres comme les tomates et les bananes.

Appliquez une moyenne pression uniforme sur les aliments plus fermes commes les pommes de terre, le fromage, les charcuteries et les pommes.

Fruits et légumes arrondis

Lavez et pelez les fruits au préalable, si nécessaire.

Les petits fruits et légumes doivent être parés et coupés à une extrémité pour qu'ils reposent à plat dans le tube d'alimentation.

Pour les fruits et légumes plus gros, vous devrez peut-être les couper en deux pour qu'ils s'insèrent dans le tube.

Fruits et légumes allongés

Préparez les fruits ou les légumes en les lavant et les pelant, si nécessaire.

Les ingrédients peuvent être coupés transversalement pour obtenir des résultats circulaires. Utilisez le petit ou le moyen tube, ou entassez les ingrédients à la verticale dans le tube.

Les ingrédients peuvent être coupés sur la longueur pour créer des rubans. Utiliser le grand tube d'alimentation et parez les ingrédients, si nécessaire, pour qu'ils reposent à plat dans le tube quand le disque commence à tourner. Entassez les aliments à l'horizontale dans le tube.

Légumes à feuilles

Coupez le chou en quartiers pour bien l'insérer dans le tube d'alimentation. Pour la laitue, séparez les feuilles que vous enroulerez comme un boudin et placerez à la verticale dans le tube.

Fromage

Soyez prudent lorsque vous traitez le fromage dans le robot culinaire. Pour les fromages mous comme la mozzarella, faites-les congeler partiellement jusqu'à consistance ferme, sans quoi ils obstrueront le disque.

Pour les fromages ronds comme la mozzarella, coupez une extrémité pour qu'ils reposent à plat dans le tube d'alimentation lorsque le disque se met à tourner.

Pour les fromages plus coriaces comme le parmesan, vérifiez au préalable la dureté (pour éviter d'endommager les lames). Le fromage doit se couper facilement avec un couteau tranchant. Enlevez la croûte avant le traitement.

Pour les fromages en triangle, comme le parmesan, disposez-les côte à côte pour former un rectangle dans le tube.

Charcuterie

Coupez la viande en longueur convenant à la hauteur du tube. La longueur ne doit pas dépasser la marque MAX CHUTE FILL. Disposez la viande pour que le côté coupé soit face au disque.

Pour les saucissons dures comme le salami et le pepperoni, parez une extrémité et traitez un saucisson à la fois dans le petit ou le moyen tube, selon la taille.

Chocolat

Brisez un bloc de chocolat en petits morceaux et réfrigérez jusqu'à consistance ferme. Puis entassez le tout dans le petit ou le moyen tube d'alimentation, et râpez.

MINIBOL ET LAME

Le minibol peut être imbriqué dans le grand bol de préparation. Il permet un meilleur contrôle pour traiter de petites quantités d'aliments ou d'herbes. Il peut servir à hacher, mélanger ou incorporer une variété d'ingrédients.

Guide de transformation

TYPE D'ALIMENT	OUTIL RECOMMANDÉ	SUGGESTIONS DE PLATS
Avocat	Kit de découpage Lame Quad ou minilame Disque éminceur	Guacamole grumeleuse Guacamole Salade
Pomme/Poire	Kit de découpage en dés Lame Quad ou minilame Disque éminceur 2-5 mm Disque déchiqueteur	Salade de fruits Compote de pommes Coleslaw
Pomme/Poire (cuite)	Lame Quad ou minilame	Aliments pour bébé
Pâte à crêpe	Lame Quad	Gâteau, crêpe, pâte à gaufre
Betterave	Kit de découpage en dés Disque éminceur 2-5 mm Disque déchiqueteur Lame Quad Disque éplucheur	Relish Salade Salad Purée
Chapelure de pain	Lame Quad	Panure, chapelure de pain (farce)
Courge musquée (Pelée)	Lame Quad Kit de découpage en dés (par le moyen ou le grand tube, si cuite partiellement)	Potage à la courge musquée
Chou/Laitue	Disque éminceur 1– 3 mm Disque déchiqueteur	Salade Salade
Carotte	Kit de découpage en dés (par le moyen ou le grand tube, si cuite partiellement) Lame Quad ou minilame Disque éminceur Disque déchiqueteur Disque éplucheur	Soupe minestrone Tourtière Soupe aux légumes Salade Gâteau aux carottes
Chou-fleur (cuit)	Lame Quad ou minilame	Potage de chou-fleur
Céleri	Lame Quad ou minilame Disque éminceur 1– 3 mm Kit de découpage en dés	Soupe aux légumes Salade Soupe
Fromage	Disque déchiqueteur	Garniture, garniture à sandwich Fromage râpé pour pizza
Chocolat	Lame Quad Disque déchiqueteur	Ganache au chocolat Décoration pour dessert

TYPE D'ALIMENT	OUTIL RECOMMANDÉ	SUGGESTIONS DE PLATS
Crème	Disque à fouetter	Mousse aux œufs
Pâte (pain, pizza)	Lame Quad	Pain, pizza
Herbes	Lame Quad ou minilame	Assaisonnement, pesto
Poireaux	Lame Quad ou minilame Disque éminceur 2–5 mm	Soupe Soupe
Viande (crue)	Lame Quad (avec fonction impulsion)	Pain de viande, hamburgers, boulettes de viande
Viande (cuite)	Lame Quad (avec fonction impulsion)	Garniture à sandwich, pâtés, aliments pour bébé
Viande (charcuterie)	Disque éminceur 1–6 mm	Sandwich, antipasto, garniture à pizza
Oignons	Kit de découpage en dés Lame Quad ou minilame Disque éminceur 0–5 mm Disque déchiqueteur	Salsa, soupes Soupes, sauces Salade
Pâte à tarte	Lame Quad	Tarte
Pommes de terre	Kit de découpage en dés Disque éplucheur Disque déchiqueteur Disque à frites Disque éminceur	Salade de pommes de terre Purée de pommes de terre, salade de pommes de terre, frites Pommes de terre rissolées Frites
Pommes de terre (cuite)	Lame Quad ou minilame	Purée de pommes de terre
Patate sucrée	Disque éminceur Disque déchiqueteur Disque éplucheur	Frites de patates sucrées
Tomates	Kit de découpage en dés Lame Quad ou minilame Disque éminceur 2–5 mm	Salsa grumeleuse Salsa Salade carprese, garniture à sandwich
Zucchini	Kit de découpage en dés Disque à juliennes Disque éminceur	Minestrone, quésadillas Zucchinis frits Zucchinis grillés

Entretien & nettoyage

Par mesure de sécurité, débranchez le cordon d'alimentation après usage.

Bol de préparation et couvercle

En raison des composants de verrouillage, nous ne recommandons pas d'immerger le bol dans l'eau pendant de longes périodes.

Pour garder le bol et son couvercle propres et éviter que les aliments ne sèchent dans le bol, suivez les étapes suivantes dès que possible après utilisation:

- Rincez le bol et le couvercle pour dégager les restes d'aliments.
- Lavez-les à la main dans l'eau chaude savonneuse, à l'aide d'un détergent doux et d'une éponge non abrasive.
- Le bol de préparation et son couvercle peuvent occasionnellement être lavés au lave-vaisselle (plateau supérieur seulement); cependant, un tel lavage n'est pas recommandé sur une base régulière, car une exposition prolongée aux détergents durs, à l'eau chaude et à la pression peut endommager et raccourcir la durée de vie des composants en plastique et de verrouillage.

AVERTISSEMENT

Les huiles contenues dans le zeste d'agrumes peuvent endommager le bol de votre robot culinaire s'il est exposé au zeste trop longtemps. Nettoyez toujours le bol de votre robot culinaire immédiatement après avoir traité le zeste d'agrumes.

Tige d'engrenage et poussoirs

- Le gros poussoir et la tige d'engrenage doivent être lavés à la main seulement. Ne les mettez pas dans le lave-vaisselle, car cela endommagera la tige.

Lames et disques

- Les lames et les disques sont tranchants, n'y touchez pas. Utilisez toujours une spatule ou une brosse pour retirer les aliments ou nettoyer les lames et les disques.
- La tige de rotation, les lames et les disques peuvent être lavés dans le lave-vaisselle.

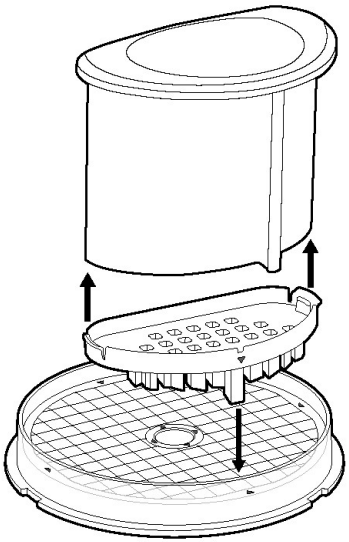
AVERTISSEMENT

Extremement sharp.
Ne touchez pas les lames.



Disque de découpage en dés

- Après CHAQUE USAGE ou après 10 tasses, utilisez la calotte de découpage pour nettoyer l'excès d'aliments accumulés dans la grille de découpage.
- Immédiatement après le découpage, retirez le disque, mais laissez la grille dans le bol.
- Assemblez la calotte de nettoyage au dessous du gros poussoir.
- Alignez les marques sur la calotte de nettoyage avec les marques sur la grille de découpage et poussez pour dégager les aliments dans la grille.
- Répétez à quatre reprises tout autour de la grille, jusqu'à ce qu'elle soit entièrement dégagée.



Socle motorisé

Pour nettoyer le socle motorisé, essuyez-le avec un chiffon doux et humide, puis séchez-le soigneusement. Essuyez tout excès de nourriture sur le cordon d'alimentation.

Agents de nettoyage

N'utilisez pas de tampons à récurer ou de nettoyants abrasifs sur le socle motorisé ou le bol, car cela égratignera la surface. Utilisez seulement un chiffon doux et de l'eau chaude savonneuse.

Odeurs et taches tenaces

Les aliments comme l'ail ou le poisson et les légumes comme les carottes peuvent laisser une odeur désagréable ou tacher le bol et le couvercle.

Pour vous en débarrasser, remplissez le bol d'eau chaude savonneuse jusqu'à la marque MAX LIQUID et laissez tremper 5 minutes, sans immerger le bol. Puis lavez-le à l'eau chaude avec un détergent doux, rincez et séchez soigneusement. Rangez le bol sans le couvercle.

Rangement

Pour le rangement, insérez le gros poussoir (avec le petit et le moyen poussoir imbriqués à l'intérieur) dans le tube d'alimentation.

Rangez le robot culinaire à la verticale avec le bol et le couvercle en place, mais non verrouillés. Le verrouillage du bol et du couvercle peut générer une tension inutile sur le verrouillage de sécurité.

Tous les accessoires doivent être gardés dans le coffret de rangement et hors de la portée des enfants pour éviter qu'ils ne se coupent accidentellement. Il n'est pas recommandé de ranger les disques dans un tiroir avec d'autres ustensiles.

Ne mettez rien sur le dessus du robot culinaire lorsqu'il est rangé.

Guide de dépannage

PROBLÈME	SOLUTION FACILE
Les aliments ne se transforment pas uniformément	• Coupez les ingrédients en morceaux égaux de 2,5 cm avant de les transformer. • Traitez les ingrédients par portions pour ne pas surcharger l'appareil.
Les tranches sont coupées en biseau ou inégales	• Coupez les aliments uniformément avant de les mettre dans le tube. • Appliquez une pression uniforme sur le poussoir.
Les aliments débordent du tube d'alimentation	• Pour de meilleurs résultats, tassez les aliments dans le grand tube. • Si vous traitez de petites quantités, placez les aliments à l'extrême gauche du tube ou utilisez le petit tube d'alimentation, selon la taille des aliments.
Disque à frites	• Dégagez toujours les pommes de terre coincées avant d'en traiter d'autres.
Des aliments restent sur le disque après la transformation	• Il est normal que de petits morceaux d'aliments restent sur le disque après la transformation.
Le moteuir ralentit lors du pétrissage de la pâte	• Il se peut que la quantité de pâte excède la capacité maximale. Retirez-en la moitié et pétrissez-la en deux portions. • La pâte est peut-être trop sèche. Si le moteur accélère, poursuivent l'opération. Sinon, ajouter un peu d'eau, 1 c. à soupe à la fois, jusqu'à ce que le moteur reprenne de la vitesse. Poursuivez jusqu'à ce que la pâte nettoie les parois du bol.
La pâte ne nettoie pas les parois du bol	• La quantité de pâte excède peut-être la capacité maximale permise. • Retirez-en la moitié et pétrissez-la en deux portions. • La pâte est peut-être trop sèche.
Des grumeaux de pâte s'accumulent sur la lame de pétrissage et la pâte n'est pas pétrie uniformément	• Éteignez l'appareil, retirez délicatement la pâte, divisez-la en 3 portions et répartissez-la également dans le bol.
La pâte est dure après le pétrissage	• Divisez la pâte en 2 ou 3 portions et répartissez-la également dans le bol. Pétrissez 10 secondes ou jusqu'à ce qu'elle soit souple et malléable. Le fait de laisser reposer la pâte permet aux fils de gluten de relâcher et d'être plus malléables.
La pâte est trop sèche	• Pendant que le moteur tourne, ajoutez de l'eau par le petit tube d'alimentation, 1 c. à soupe à la fois, jusqu'à ce que la pâte nettoie les parois du bol.
La pâte est trop humide	• Pendant que le moteur tourne, ajoutez un peu de farine par le petit tube d'alimentation, 1 c. à soupe à la fois, jusqu'à ce que la pâte nettoie les parois du bol.

PROBLÈME	SOLUTION FACILE
Le moteur ne démarre pas	• Un interrupteur de verrouillage de sécurité empêche le moteur de démarrer si l'appareil n'est pas correctement assemblé. Assurez-vous que le bol et le couvercle sont bien verrouillés en place. • Si vous tranchez ou déchiquetez des aliments et que la solution ci-haut ne fonctionne pas, assurez-vous que les aliments dans le tube n'excèdent pas la marque maximale, empêchant la tige de rotation de faire démarrer le moteur. • Assurez-vous que le gros poussoir est suffisamment inséré dans le tube d'alimentation pour activer le clapet de verrouillage de sécurité. • Si le moteur ne démarre toujours pas, vérifiez le cordon d'alimentation et la prise électrique.
Le robot culinaire s'arrête durant l'opération	• Le couvercle peut s'être déverrouillé; assurez-vous qu'il est bien enclenché. • Si le moteur est surchargé, l'icône 'OVERLOAD' clignotera sur l'écran ACL. Éteignez le moteur en pressant la touche MARCHE/ARRÊT et débranchez l'appareil. Laissez-le refroidir 20-30 minutes avant de reprendre l'opération.
Le moteur ralentit durant l'opération	• Ceci est normal, car certaines charges plus lourdes (ex. trancher/déchiqueter du fromage) peuvent exiger un effort supplémentaire du moteur. Replacez les aliments dans le tube et poursuivez l'opération. • Vous pouvez avoir excédé la capacité de charge maximale. Retirez certains ingrédients et poursuivez l'opération.
Le robot culinaire vibre/se déplace durant l'opération	• Assurez-vous que les pieds en caoutchouc de l'appareil sont propres et secs. Vérifiez également si la capacité maximale de charge n'a pas été dépassée. Ceci est normal, car certaines charges plus lourdes peuvent exiger un effort supplémentaire du moteur.
Le message 'INSERT PUSHER' clignote	• Assurez-vous que les aliments n'excèdent pas la marque maximale dans le tube d'alimentation. • Si le poussoir est inséré et que le message clignote sur l'écran, vérifiez si le bol et le couvercle sont correctement assemblés. La poignée du bol doit être orientée vers l'avant de l'appareil.
Le robot s'arrête durant le découpage	• Éteignez l'appareil, retirez très délicatement le disque à découper. À l'aide de la calotte de nettoyage, dégagez les aliments accumulés dans la grille et le disque à découper. • Certains aliments sont trop durs pour être découpés en dés et peuvent faire caler le moteur. Ils nécessitent peut-être une cuisson partielle préalable. Consultez le guide de transformation.

Recettes de base









Mayonnaise

Préparation 5 minutes

Rendement 1½ tasse

3 jaunes d'œufs
3 c. à thé de moutarde de Dijon
2 c. à soupe de jus de citron ou de vinaigre blanc
1 tasse (240 ml) d'huile de pépins de raisin ou d'olive légère
Sel, au goût

1. Assembler le robot culinaire avec le minibol et la minilame.
2. Mettre les jaunes d'œufs, la moutarde et le jus de citron (ou vinaigre) dans le minibol et assembler le couvercle. Traiter 20 secondes ou jusqu'à ce que le tout soit bien combiné.
3. Pendant que le moteur tourne, retirer le petit poussoir, verser l'huile en un filet et traiter jusqu'à ce que le tout soit bien mélangé et épais. Cela prendra environ 2 minutes.
4. Saler au goût.

Variation

Aïoli

Ajouter 2 gousses d'ail aux jaunes d'œufs. Utiliser l'huile d'olive au lieu de l'huile de pépins de raisin.

Mayonnaise piquante au chipotle

Ajouter au jaune d'œuf 1 piment chipotle en sauce adobo.

Mayonnaise au piment rouge rôti

Ajouter au jaune d'œuf 1 gousse d'ail et 1 piment rouge rôti, pelé, égrené et haché grossièrement

Mayonnaise à la lime et au wasabi

Utiliser du jus de lime au lieu du jus de citron et ajouter 1 c. à thé de pâte wasabi.

Crème fouettée à la vanille

Préparation 1 minute

Rendement 3 tasses (750 ml)
(pour accompagner un gâteau)

2 tasses (500 ml) de crème à fouetter
1 gousse de vanille, grattée

1. Assembler le bol sur le socle motorisé, insérer la tige de rotation et le disque à fouetter.
2. Mettre la crème et les graines de vanille dans le bol et mettre le couvercle. Fouetter durant 10 secondes ou jusqu'à consistance épaisse.



Beurre noisette

Préparation 10 minutes

Rendement 1 tasse

300 g de noisettes nature
½ c. à thé de sel de mer
1 c. à soupe d'huile végétale

1. Préchauffer le four à 180 °C. Disposer les noisettes en une seule couche sur une plaque de cuisson. Rôtir 5-6 minutes ou jusqu'à coloration dorée.
2. Transférer immédiatement les noisettes sur un torchon propre, bien les envelopper et les rouler pour enlever presque toute la peau.
3. Placer le bol sur le socle motorisé, insérer la tige d'engrenage et la lame Quad.
4. Mettre les noisettes et l'huile dans le bol. Traiter durant 3 minutes ou jusqu'à la formation de beurre.
5. Ajouter le sel et mélanger encore 30 secondes.
6. Transférer le beurre dans un pot stérilisé et conserver.



Trempette à la betterave

Préparation 8 minutes, cuisson 45 minutes

Rendement 1 tasse

900 g de betteraves
2 c. à soupe d'huile d'olive
2 c. à soupe de jus d'orange
1 petite gousse d'ail, écrasée
Sel et poivre, au goût
½ tasse de yogourt grec

1. Préchauffer le four à 180 °C. Couper les betteraves en gros morceaux, asperger d'huile d'olive et envelopper dans du papier d'aluminium. Rôtir 40-45 minutes ou jusqu'à consistance tendre. Laisser refroidir légèrement et peler.
2. Assembler le bol sur le socle motorisé, insérer la tige d'engrenage et la lame Quad.
3. Mettre les betteraves, le jus d'orange, l'ail et le yogourt dans le bol et assembler le couvercle. Mélanger 3-4 minutes ou jusqu'à consistance lisse.
4. Saler et poivrer au goût.

Truc:
La trempette à la betterave peut être servie en entrée avec différents types de pain ou une assiette de crudités.



Galettes de bœuf

Préparation 10 minutes, cuisson 6–8 minutes

Rendement 12 galettes

565 g de cubes de bœuf, surgelés et dégelés partiellement.
225 g de carottes, pelées et coupées en deux
100 g de zucchini, coupé en deux
1 oignon rouge, pelé et coupé en quartiers
1 gousse d'ail, écrasé
¼ tasse de persil en feuilles
1 œuf
Sel et poivre, au goût
2 c. à soupe d'huile d'olive

1. Assembler le bol sur le socle motorisé, insérer la tige d'engrenage et la lame Quad.
2. Mettre tous les ingrédients dans le bol, sauf l'huile. Assembler le couvercle et traiter 20-25 secondes pour bien mélanger.
3. Façonner des galettes avec 1/3 tasse de mélange chacune.
4. Dans une grande poêle, chauffer l'huile à feu moyen. Cuire les galettes 2-3 minutes de chaque côté ou jusqu'à cuisson désirée.



Riz au chou-fleur frit

Préparation 5 minutes, cuisson 8 minutes

Rendement 6 plats d'accompagnement

1 kg de chou-fleur sans la tige, coupé grossièrement (ou en quatre)
½ c.à thé de graines de cumin grillées
Sel et poivre
1 c. à soupe d'huile d'olive

1. Assembler le bol sur le socle motorisé, insérer la tige d'engrenage et la lame Quad.
2. Mettre le chou-fleur dans le bol et assembler le couvercle. Pulser 4-5 fois ou jusqu'à ce que le chou-fleur ressemble à des grains de riz (environ 10 secondes).
3. Chauffer l'huile dans une poêle antiadhésive à feu moyen élevé. Cuire le chou-fleur 6-8 minutes ou jusqu'à brunissement.
4. Saler et poivrer au goût.



Pâte sucrée

Préparation 15 minutes, refroidir 50 minutes, Cuisson 30 minutes

8–10

1 ⅔ tasse (216 g) de farine tout usage
2 c. à soupe de sucre semoule
155 g de beurre non salé, haché
1 jaune d'œuf
2 c. à soupe d'eau

1. Assembler le robot culinaire avec la lame de pétrissage.
2. Mettre la farine, le sucre, le beurre, le jaune d'oeuf et l'eau dans le bol et verrouiller le couvercle. Traiter jusqu'à ce que le mélange soit homogène et forme une boule. Arrêter l'appareil.
3. Envelopper d'une pellicule plastique et réfrigérer 20 minutes avant l'utilisation. Utiliser à volonté.



Pâte à pizza

Préparation 10 minutes, levée 30 minutes, Cuisson 20 minutes par pizza

Rendement 2 pizzas

3 tasses (390 g) de farine à pain
1 c. à thé de levure sèche instantanée
1 c. à thé de sucre
1 c. à thé de sel
1 c. à soupe d'huile d'olive
1 tasse (250 ml) d'eau chaude

1. Assembler le robot culinaire avec la lame de pétrissage.
2. Mettre la farine, la levure, le sucre, le sel et l'huile d'olive dans le bol et assembler le couvercle. Pendant que le moteur tourne, ajouter lentement l'eau chaude par le tube d'alimentation. Traiter jusqu'à la formation d'une boule. Ne pas trop mélanger.
3. Retirer délicatement la pâte et la pétrir sur une surface farinée pour l'assouplir.
4. Mettre la boule de pâte dans un bol légèrement huilé, couvrir et laisser reposer au chaud 30 minutes ou jusqu'à ce qu'elle ait doublé de volume.
5. Transférer la pâte sur une surface farinée et la dégonfler pour enlever le surplus d'air, puis la pétrir légèrement.
6. Pour une croûte plus mince, diviser la pâte en 4 boules de 170 g, couvrir et réserver jusqu'à utilisation. Pour une croûte plus épaisse, diviser la pâte en 2 boules. Couvrir et réserver jusqu'à utilisation.



Salami-champignons-poivron (avec recette de pâte à pizza)

Préparation 10 minutes, cuisson 20 minutes

Rendement 1 pizza

¼ tasse de purée de tomates
½ tasse de fromage cheddar râpé (utiliser le disque déchiqueteur)
100 g de salami
½ poivron rouge, égrené et sans la tige
100 g de champignons de Paris

1. Préchauffer le four à 200 °C
2. Napper la pâte à pizza de purée de tomate.
3. Placer le bol sur le socle motorisé, insérer la tige de rotation et le disque éminceur réglé au numéro 1. Mettre le couvercle.
4. Insérer le salami dans le petit tube d'alimentation et appliquer une pression sur le poussoir.
5. Répéter avec le poivron. Retirer le couvercle et régler le disque éminceur au numéro 2.
6. Mettre les champignons dans le grand tube et transformer.
7. Retirer le couvercle et étaler les ingrédients sur la pizza. Ajouter du fromage, si désiré.
8. Cuire 15-20 minutes ou jusqu'à coloration dorée.



Fromage râpé

Préparation 3 minutes

Fromage pour 2 pizzas

Mozzarella râpé

200 g de Mozzarella en bloc

1. Assembler le bol sur le socle motorisé, insérer la tige de rotation et le disque déchiqueteur, les gros trous orientés vers le haut. Mettre le couvercle.
2. Insérer le fromage dans le grand tube. Démarrer le robot et appliquer une pression sur le poussoir.

Parmesan râpé

200 g de parmesan en bloc

1. Assembler le bol sur le socle motorisé, insérer la tige de rotation et le disque déchiqueteur, les petits trous orientés vers le haut. Mettre le couvercle.
2. Insérer le fromage dans le grand tube. Démarrer le robot et appliquer une pression uniforme sur le poussoir.



Salade de carottes

Préparation 15 minutes

Rendement 4–6 portions d'accompagnement

¼ tasse de raisins Sultana
1 kg carottes, pelées et parées
1 c. à soupe de graines de sésame ou de pavot
¼ tasse de petites feuilles de persil
Sel & poivre

Vinaigrette:
2 c. à soupe de jus d'orange
1 c.à soupe de jus de citron
2 c. à soupe d'huile d'olive vierge

1. Assembler le bol sur le socle motorisé, insérer la tige de rotation et le disque éplucheur. Mettre le couvercle. Couper les carottes en 2-3 morceaux, les insérer dans le moyen tube et peler.
2. Retirer le disque éplucheur et nettoyer le bol. Assembler le disque éminceur réglé au numéro 2 et mettre le couvercle. Insérer les carottes dans le petit ou le moyen tube et trancher. Mettre les carottes, les graines de sésame (ou de pavot) et le persil dans un grand bol de service. Réserver.
3. Mettre le jus d'orange et de citron dans un petit contenant, saler, poivrer et bien agiter. Ajouter les raisins Sultana. Verser la vinaigrette sur la salade et mélanger.

Frites

Préparation 10 minutes, cuisson 10 minutes
Refroidir 2 heures

Rendement 4–6 portions d'accompagnement

Huile végétale, pour frire
1 kg de pommes de terre Sebago, non pelées
Sel au goût

1. Mettre le bol sur le socle motorisé, insérer la tige de rotation et assembler le disque à frites. Mettre le couvercle.
2. Insérer les pommes de terre dans le grand tube d'alimentation et assembler le disque à frites. Après la transformation, transférer dans un bol et rincer sous l'eau courante jusqu'à ce que l'eau soit claire. Égoutter sur un essuie-tout et assécher.
3. Dans une grande casserole, chauffer l'huile à 140°C.
4. Cuire les frites 4-5 minutes ou jusqu'à ce que la peau commence à cloquer. Réserver sur une grille métallique durant 2 heures.
5. Augmenter la température de l'huile à 180 °C et cuire les frites encore 5-6 minutes ou jusqu'à ce qu'elles soient dorées et croustillantes.
6. Saler au goût.





Zucchinis panés frits

Préparation 10 minutes, cuisson 4 minutes

Rendement 4 portions d'accompagnement

450 g de zucchinis, rincés parés et équeutés
1 tasse (140 g) de farine tout usage
1 tasse (110 g) de farine de maïs
10 g de poudre à pâte
150 ml d'eau gazeuse froide
Huile végétale, pour la friture
Sel

1. Assembler le bol sur le socle motorisé, insérer la tige de rotation et le disque à juliennes. Mettre le couvercle.
2. Insérer les zucchinis dans le petit ou le moyen tube.
3. Dans un bol à mélanger moyen, mettre les 2 farines et le soda à pâte et bien mélanger. Ajouter l'eau gazeuse et remuer pour mélanger.
4. Dans une grande poêle ou une friteuse, chauffer l'huile à 180 °C. Enrober les zucchinis de pâte à frire et secouer pour enlever l'excès de pâte. Déposer délicatement les zucchinis dans l'huile et frire 3-4 minutes ou jusqu'à coloration dorée.
5. Retirer et égoutter sur du papier essuie-tout.
6. Saler au goût.

Salade de pommes de terre

Préparation 15 minutes, cuisson 15 minutes

Rendement 6 portions d'accompagnement

1 kg de pommes de terre rouges ou blanches (environ 8 moyennes), épluchées
4 œufs cuits durs, coupés en quartiers ou hachés
2 moyennes branches de céleri
1 petit oignon rouge, pelé
1 tasse de mayonnaise
2 c. à soupe de vinaigre de cidre ou vinaigre de vin blanc
1 c. à thé de moutarde de Dijon
⅓ tasse de fines herbes hachées (persil, estragon, ciboulette)
Gros sel et poivre noir frais moulu, au goût

1. Insérer le disque éplucheur dans le bol du robot. Ajouter les pommes de terre sur le disque éplucheur. Appuyer sur MARCHE et traiter jusqu'à ce que les légumes soient pelés. Rincer et égoutter.
2. Retirer la tige de rotation et insérer la tige d'engrenage dans le bol, suivie du kit de découpage en dés. Utiliser le kit de découpage de 12 mm. Insérer les pommes de terre dans le tube, une à la fois, et appliquer une pression uniforme sur le poussoir. Une fois toutes les pommes de terre coupées en dés, les mettre dans une casserole remplie d'eau froide salée. Porter à ébullition et cuire jusqu'à consistance tendre. Égoutter et rincer à l'eau froide. Laisser les pommes de terre égoutter et refroidir complètement.
3. Rincer le bol du robot et assembler le kit de découpage de 8 mm. Insérer le céleri suivi des oignons dans le tube en appliquant une pression uniforme sur le poussoir.
4. Mélanger la mayonnaise, le vinaigre et la moutarde.
5. Mélanger le tout, saler et poivrer au goût.

Trucs:

- Vous pouvez remplacer la moutarde de Dijon par la moutarde anglaise, à l'ancienne ou jaune.
- Pour varier et donner un goût plus piquant, ajouter des radis tranchés ou des pois frais et des haricots.



Notes

the Sous Chef® 16 Peel & Dice

El manual de instrucciones en comento (el **"Manual"**) es aplicable a los modelos siguientes:

BFP820, BFP820BAL y BFP820BAL1BUS1



ES-MX MANUAL DE INSTRUCCIONES

Breville

Contenido

2 Breville recomienda anteponer la seguridad
9 Componentes
12 Montaje
15 Funciones
24 Guía de procesamiento de alimentos
26 Cuidado y limpieza
28 Solución de problemas
30 Recetas básicas

BREVILLE RECOMIENDA ANTEPONER LA SEGURIDAD

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 pos de su seguridad, le pedimos que ejerza 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

- Las cuchillas, el disco de corte y la cuchilla para cortar en cubitos son afilados. Manipúlelos con cuidado.
- Retire y deseche de forma segura cualquier material de empaque o etiquetas promocionales antes de usar el equipo 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.
- Para protegerse contra descargas eléctricas, no sumerja ni el cable de alimentación, ni el enchufe ni el equipo en agua u otros líquidos.

- No deje el equipo cerca del borde de una mesa o mostrador durante su funcionamiento. Asegúrese de que la superficie esté nivelada, limpia y libre de agua. La vibración durante el funcionamiento puede hacer que el equipo se mueva durante el uso.
- No deje el equipo cerca o sobre un quemador eléctrico o de gas caliente, ni donde pueda tocar otra fuente de calor.
- No use el equipo sobre un fregadero.
- Siempre asegúrese de que el procesador de alimentos esté completamente ensamblado antes de utilizarlo. El equipo no funcionará a menos que esté ensamblado correctamente.
- Asegure de haber presionado el botón POWER/OFF (Encendido/Apagado) y de haber desenchufado el cable de alimentación de la toma de corriente antes de conectar cualquier cuchilla, disco o tapa.
- Manipule el procesador de alimentos y los accesorios con cuidado. Las cuchillas y discos son filosos y deben mantenerse fuera del alcance de los niños.
- Siempre asegure el bol de procesamiento en la base del motor antes de insertar las cuchillas o los discos.
- No permita que el cable de alimentación cuelgue del borde de una mesa o mostrador, toque superficies calientes o se enrede. Desenrolle el cable de alimentación por completo antes de usar el equipo.
- Mantenga tanto las manos como las espátulas y otros utensilios alejados de las cuchillas o discos en movimiento mientras procesa alimentos. Esto permitirá evitar la posibilidad de sufrir

lesiones personales graves o causar daños al procesador de alimentos. Es posible usar una espátula de plástico, pero solo cuando el procesador de alimentos está detenido.

- Asegúrese de haber presionado el botón POWER/OFF (Encendido/Apagado) para apagar el motor y de haber desenchufado el cable de alimentación de la toma de corriente antes de retirar la tapa del bol de procesamiento.
- Evite el contacto con partes móviles. Nunca empuje los alimentos con la mano al rebanarlos o rallarlos. Siempre use el empujador.
- Asegúrese de que el motor se haya detenido por completo antes de quitar la cubierta.
- Nunca almacene ninguna cuchilla o disco en el eje del motor. Para reducir el riesgo de lesiones, nunca instale cuchillas de corte o discos en el eje sin colocar primero el bol correctamente en su lugar. Guarde las cuchillas y los discos fuera del alcance de los niños del mismo modo que lo haría si fueran cuchillos afilados.
- Asegúrese de que la cubierta esté bien asegurada en su lugar antes de utilizar el procesador de alimentos.
- Nunca intente anular o alterar el mecanismo de bloqueo de la cubierta.
- Siempre retire el enchufe del tomacorriente cuando el equipo no esté en uso, y antes de intentar moverlo, limpiarlo, desarmarlo, ensamblarlo o guardarlo.
- Algunas sustancias rígidas, como la masa, pueden hacer que la cuchilla de procesamiento gire más lentamente de lo normal. Si esto sucede, no procese por más de 1 minuto.
- No procese líquidos calientes ni hirviendo;

permita que se enfríen antes de colocarlos en el recipiente de procesamiento.

- No mueva el equipo mientras está en funcionamiento.
- No ponga ninguna parte del procesador de alimentos en un horno microondas.
- No llene el bol de procesamiento por encima de la línea que incida el máximo para cada tipo de ingredientes. El incumplimiento de estas instrucciones puede causar un mal funcionamiento del producto o lesiones derivadas del daño en la cubierta o el bol.
- Siempre agregue los ingredientes más secos o más gruesos al bol de procesamiento antes de agregar líquidos.
- Nunca retire la tapa mientras el equipo está funcionando. Use siempre los botones POWER/OFF (Encendido/Apagado) o PAUSE (Pausa) para detener la máquina antes de retirar la tapa.
- Tenga cuidado al retirar los alimentos del bol de procesamiento. Para ello, asegúrese de que el motor y la cuchilla/disco se hayan detenido por completo antes de quitarlos. Asegure de haber presionado el botón POWER/OFF (Encendido/Apagado) para apagar el motor y de haber desenchufado el cable de alimentación del tomacorriente antes de retirar la tapa del bol de procesamiento. No intente retirar los alimentos procesados sin antes liberar el bol de procesamiento del cuerpo del motor y retirar la cuchilla/disco con cuidado.
- No utilice abrasivos fuertes, limpiadores cáusticos o limpiadores para hornos cuando limpie el equipo.

- Siga al pie de la letra las instrucciones de limpieza descritas en este manual.
- Para evitar un funcionamiento inapropiado del interruptor del bol, nunca almacene el procesador de alimentos con el conjunto del empujador asegurado en su posición.
- El equipo es para uso exclusivo en el hogar. No use este equipo para otro fin distinto al que se describe en este manual. No use el equipo al aire libre. No use el equipo en vehículos o embarcaciones en movimiento.
- El uso de accesorios no comercializados o recomendados por Breville puede provocar incendios, descargas eléctricas o lesiones.
- No deje el equipo sin supervisión mientras está en uso.
- Asegúrese de que el motor y la cuchilla/disco se hayan detenido por completo antes de desmontar el equipo. Asegúrese de haber presionado el botón POWER/OFF (Encendido/Apagado) para apagar el motor y de haber desenchufado el cable de alimentación del tomacorriente cuando no use el equipo, no pueda supervisar su uso o proceda a armarlo, limpiarlo o guardarlo.
- Este equipo no está diseñado para que lo usen niños o personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia y conocimiento.
- Supervise atentamente el uso de cualquier equipo si hay niños cerca.
- Se debe supervisar a los niños para asegurarse de que no jueguen con el equipo.
- Inspeccione regularmente el cable de alimentación, el enchufe de alimentación y el equipo en busca de

daños. No use el equipo si ha dejado de funcionar correctamente o se ha dañado de alguna manera. Suspenda inmediatamente el uso del equipo y visite www.Breville.com o contacte al Centro de servicios de Breville para que lo examinen, reparen o ajusten.

- Para cualquier otro mantenimiento que no sea la limpieza, visite www.Breville.com o llame al Centro de Servicios de Breville.
- Este equipo tiene un enchufe polarizado (una clavija es más ancha que la otra). Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, este enchufe encajará solamente en un tomacorriente polarizado. Si el enchufe no encaja completamente en un tomacorriente, invierta el enchufe. Si aún no encaja, comuníquese con un electricista calificado. No modifique el enchufe de ninguna manera.
- 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 la tercera clavija (tierra) del cable de alimentación ni use un adaptador.
- Consulte a un electricista calificado si las instrucciones de conexión a tierra no se entienden completamente o si existen dudas sobre si el equipo está correctamente conectado a tierra.

INSTRUCCIONES DE CABLE DE ALIMENTACIÓN CORTO

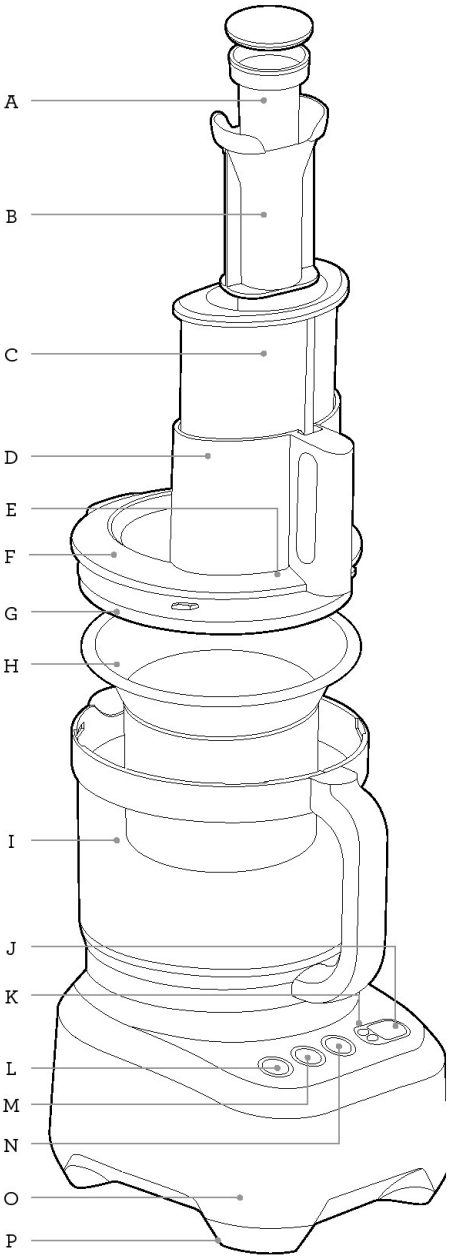
Su equipo Breville está equipado con un cable de alimentación corto para disminuir el riesgo de lesiones a personas o daños a la propiedad que pudieran suceder si alguien lo tira o se tropieza con él o si se enreda con otro cable más largo.
Si se usa un cable de extensión, (1) la clasificación eléctrica 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 superficie donde un niño pudiera tirar de él o tropezar accidentalmente y (3) el cable de extensión debe incluir un enchufe de conexión a tierra de 3 clavijas.

ENCHUFE BREVILLE ASSIST®

Su equipo Breville incluye el práctico enchufe Assist®, cuyo diseño con un orificio para el dedo permite desconectar el equipo del tomacorriente de manera sencilla.
Por razones de seguridad, se recomienda que conecte su equipo Breville directamente a su propio tomacorriente en un circuito propio, separado de otros electrodomésticos. Es posible que su equipo no funcione correctamente si el circuito eléctrico está sobrecargado con otros electrodomésticos. No se recomienda su uso junto con una barra multicontacto o un cable de extensión.

PARA USO EXCLUSIVO EN EL HOGAR. GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Componentes



A. Empujador de alimentos pequeños
Para un mejor control del procesamiento de ingredientes más pequeños. También funciona como un vaso medidor para agregar o medir ingredientes. El procesador de alimentos funcionará continuamente sin importar si el empujador pequeño esté dentro o fuera.

B. Empujador de alimentos medianos
El procesador de alimentos funcionará continuamente sin importar si el empujador mediano esté dentro o fuera.

C. Empujador de alimentos grandes
Para empujar los alimentos por el tubo para alimentos. El procesador de alimentos no arrancará a menos que el empujador grande esté puesto correctamente en su lugar.

D. Tubo extra ancho de 14 centímetros
Para ingredientes más grandes.

E. Sistema de seguridad del tubo para alimentos
Evita el funcionamiento del motor si el bol y la tapa no se han bloqueado correctamente en su posición ni se ha insertado el empujador de alimentos grande.

F. Tapa de procesamiento
Se monta en el bol de procesamiento.

G. Sello de silicona
Disminuye la posibilidad de fugas al procesar grandes volúmenes de ingredientes líquidos.

H. Mini bol
Para un mejor control al procesar cantidades pequeñas.

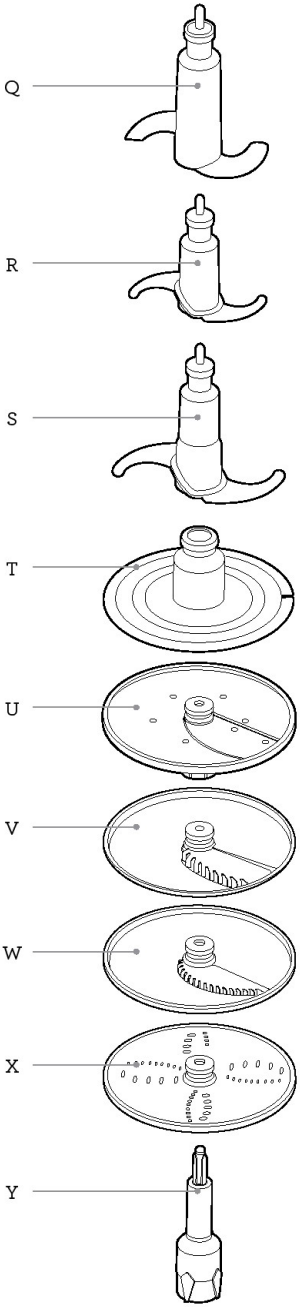
I. Bol de procesamiento con asa
Recipiente de 3.2 kg (16 tazas) para ingredientes secos y de 2.4 l (10 tazas) para ingredientes picados y líquidos (ingredientes líquidos y gruesos, como las sopas). El bol de procesamiento se asegura en la base del motor.

J. Pantalla LCD
Muestra la función de temporización.

K. Temporizador de tiempo transcurrido y de cuenta regresiva
Se usa para establecer el tiempo deseado requerido para el procesamiento. Puede contar hacia atrás o hacia adelante y detener el procesador una vez alcanzado el tiempo en modo de cuenta regresiva.

L. Botón de encendido y apagado (POWER/OFF)

M. Botón de inicio y pausa (START/PAUSE)
Pausa el temporizador.



N. Botón PULSE (Pulso)
Presione hacia abajo y manténgalo presionado para aumentar la potencia durante un período breve. El motor se detendrá automáticamente después de soltar el botón PULSE (Pulso).

O. Base de motor de accionamiento directo
Motor de inducción de 1200 W con sistema de detención de seguridad.

P. Patas de goma antideslizantes
Para mayor seguridad y estabilidad.

Q. Cuchilla para masa
Cuchilla roma diseñada para combinar ingredientes de la masa con mayor cuidado.

R. Mini cuchilla de procesamiento
Use esta cuchilla para pequeñas cantidades con el mini bol para picar, mezclar y mezclar una variedad de ingredientes.

S. Cuchilla microserrada S-Blade™
Su acción rápida permite picar, mezclar y combinar una variedad de ingredientes.

T. Batidor/disco emulsionante
Use este accesorio para batir huevos y crema.

U. Rebanadora ajustable
Use este disco para rebanar ingredientes. Capaz de cortar desde 0.3 mm a 8.0 mm de grosor.

V. Cortador de papas fritas
Use este disco para cortar verduras para hacer papas fritas.

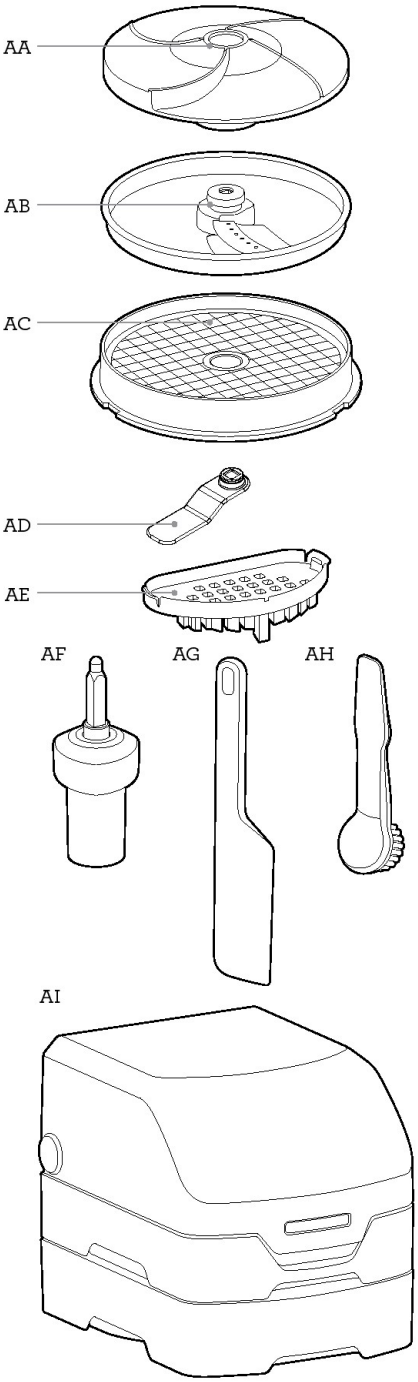
W. Disco de corte en juliana
Use este disco para cortar verduras en juliana.

X. Trituradora reversible
Use un lado para la trituración pequeña o delgada y el otro para la trituración gruesa.

Y. Eje del disco
Úselo con la trituradora reversible, el disco de corte en juliana, el disco de corte de papas fritas, la batidora, el pelador de papas y los discos de corte ajustables en su posición.

Datos técnicos

120 V ~ 60 Hz 905 W (para Mexico)



AA. Disco para pelar
Pela papas y otras frutas o verduras redondas y firmes.

AB. Disco para cortar en cubitos
Para cortar cubos de 12 mm.

AC. Cuadrícula de corte
Para cortar cubos de 12 mm.

AD. Distribuidor de corte
Úselo solo para cortar cantidades más grandes (más de 1 kg (5 tazas)). Distribuye los alimentos cortados en cubos de manera uniforme en el bol.

AE. Tapa de limpieza
Para limpiar la rejilla de corte de 12 mm. Se conecta al empujador de alimentos grande.

AF. Eje de engranaje
Para usarse con el kit para cortar en cubos.

AG. Espátula de plástico
Para raspar los lados del bol y ayudar a procesar los ingredientes de manera uniforme.

AH. Cepillo de limpieza
Para limpiar el bol del procesador, las cuchillas, los discos, la rejilla de la rebanadora y la tapa de limpieza.

AI. Caja de almacenamiento
Para almacenar todos los accesorios.

Montaje

TENGA EN CUENTA LO SIGUIENTE ANTES DEL PRIMER USO

- 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) esté en la posición OFF (Apagado) y que el procesador de alimentos esté desconectado.
- Tenga cuidado al manipular las cuchillas y los discos, ya que son extremadamente afilados.
- Lave el bol de procesamiento, la tapa de procesamiento y todos los accesorios en agua jabonosa tibia con un paño suave. Enjuague y seque completamente. Todos los accesorios, excepto el eje de engranaje y el empujador de alimentos grandes se pueden lavar en el lavavajillas.
- Cuando utilice su procesador de alimentos por primera vez, puede notar un olor proveniente del motor. Esto es normal y se disipará con el uso.
- Siempre utilice el procesador de alimentos en una superficie de trabajo seca y nivelada.

MONTAJE

Base del motor y bol

1. Ponga el bol de procesamiento en la base del motor con el asa alineada con el rótulo ALIGN HANDLE (Alinear mango) en la base del motor.



2. Gire el bol en el sentido de las agujas del reloj hasta que la manija se asegure hacia el frente. El bol de procesamiento y la tapa ahora deberían estar bien asegurados en su posición. El procesador de alimentos no funcionará a menos que el bol esté asegurado correctamente en su posición.



Ejes y discos

1. Antes de poner la tapa en el bol de procesamiento, elija un eje y póngalo en el acoplamiento al centro del bol de procesamiento. Luego ponga el accesorio elegido sobre el eje. Tenga en cuenta que la cuchilla S-Blade y la cuchilla para masa no requieren un eje para ser utilizados.
2. El eje del disco es necesario cuando se usan los siguientes discos: rebanadora ajustable, trituradora reversible, de corte en julianas, papas fritas y el pelador. IMPORTANTE: No use el eje de engranaje provisto para esos accesorios. El no uso del eje provocará daños en las piezas. El uso inapropiado de esta manera también puede causar que las piezas se fusionen.


Disco de corte en julianas


Cortador de papas fritas


Disco rebanador


Disco triturador reversible


Pelador


Eje del disco

3. El uso del eje es necesario al utilizar el kit para cortar en cubitos. Para cortar verduras o frutas en cubitos, primero inserte el eje de engranaje en el bol y luego la rejilla de corte. Asegúrese de alinear con las 4 ranuras en el bol y luego inserte el disco de corte. Asegúrese de seguir el orden correcto. No use el kit para cortar en cubitos con el eje del disco. Siempre use el eje de engranaje provisto.


Cuchilla para cortar en cubitos


Rejilla para cortar en cubitos


Distribuidor de corte en cubitos


Eje de engranaje

ADVERTENCIA

No toque las cuchillas de la rejilla de corte. Son extremadamente afiladas.



Mini bol de procesamiento



El mini bol de procesamiento cabe dentro del bol principal.



La mini cuchilla de procesamiento le brinda el máximo control para pequeñas cantidades.

No use ningún eje de disco o discos de procesamiento. Use solo la mini cuchilla de procesamiento en el mini bol. Tenga en cuenta que la mini cuchilla no se puede usar en el bol de procesamiento principal.

Tapa

Ponga la tapa en el bol de procesamiento para que los rótulos ALIGN/LOCK (ALINEAR/BLOQUEAR) que están en la tapa y los mangos queden juntos. Para asegurar la tapa, sostenga el tubo para los alimentos y gírelo en sentido horario para que las partes de los mangos se alineen. Asegurar la tapa correctamente activará el seguro de enclavamiento en el mango y permitirá que el motor funcione.





Funciones

OPERACIÓN

PRIMEROS PASOS

El procesador de alimentos solo funcionará cuando el bol 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.

Botones

El botón POWER (Encendido) se ilumina en rojo cuando la máquina está conectada a la alimentación y está lista para funcionar.

El botón START/PAUSE (Inicio/Pausa) permite que el motor funcione continuamente hasta que se presione nuevamente. Si se quita la tapa, el bol o el empujador grande mientras el motor está funcionando, el botón parpadeará. El motor volverá a funcionar cuando el bol, la tapa y el empujador grande estén ensamblados y el enclavamiento de seguridad esté activado. Cuando lo haga, la luz del botón brillará de forma ininterrumpida (ya no parpadeará).

El botón momentáneo PULSE (Pulso) es ideal para procesar alimentos que necesitan ráfagas repentinas de energía. También propicia que los ingredientes se muevan alrededor del bol. El botón PULSE (Pulso) también es mejor cuando se utilizan alimentos que solo necesitan ser procesados por un corto período de tiempo.

Puede combinar el uso de los botones START/PAUSE (Inicio/Pausa) y PULSE (Pulso) para controlar el procesamiento de los alimentos.

Temporizador

Si no está configurado, el temporizador del procesador de alimentos contará en segundos. Al usar el temporizador de esta manera, el procesador se detendrá después de 10 minutos (9:59) o puede cancelarlo manualmente.

La alternativa al uso del modo de conteo regresivo es usar los botones de flecha para configurar el temporizador antes de comenzar.

El temporizador de cuenta regresiva se puede usar para cualquier receta que especifique el período de tiempo que los ingredientes deben procesarse.

Para configurar el temporizador de cuenta regresiva, presione las flechas hacia arriba o hacia abajo hasta que se muestre el tiempo de procesamiento deseado en la pantalla LCD. Una vez que el temporizador de cuenta regresiva haya terminado, el procesador de alimentos se detendrá automáticamente.

Después de procesar

Después del procesamiento, espere hasta que las cuchillas o discos hayan dejado de moverse antes de desbloquear la tapa. Para garantizar un manejo seguro, apague el equipo con el botón POWER (Encendido) y desenchúfelo del tomacorriente antes de manipular las cuchillas.

Al retirar las cuchillas o discos, levante con cuidado tomando la parte de plástico en el centro.

Sistema de protección contra sobrecarga

El procesador de alimentos tiene un sistema de protección contra sobrecarga para evitar daños al motor.

Si se activa, el procesador de alimentos entrará en el modo STANDBY (En espera) y el ícono OVERLOAD (Sobrecarga) parpadeará en la pantalla LCD.

Si esto ocurre, desenchufe el equipo y deje que se enfríe durante 30 minutos. Una vez enfriado, podrá volver a usar el procesador de alimentos como de costumbre.

Algunas sustancias rígidas, como la masa de pan, pueden hacer que la cuchilla de procesamiento gire más lentamente de lo normal. Si esto sucede, no procese por más de 1 minuto.

Si las cuchillas o los discos se atascan con los alimentos durante el procesamiento, detenga inmediatamente la máquina, luego desconecte del tomacorriente antes de limpiar los alimentos atascados. Si esto sucede más de una vez, puede que el bol esté sobrecargado. Intente procesar en lotes más pequeños.

CORTAR EN CUBITOS CON EL KIT PARA CORTAR EN CUBITOS

El kit para cortar en cubitos corta alimentos crudos y cocidos en cubos de 12 x 12 mm.

Las verduras cortadas de manera uniforme pueden conducir a una cocción uniforme y a resultados más consistentes.

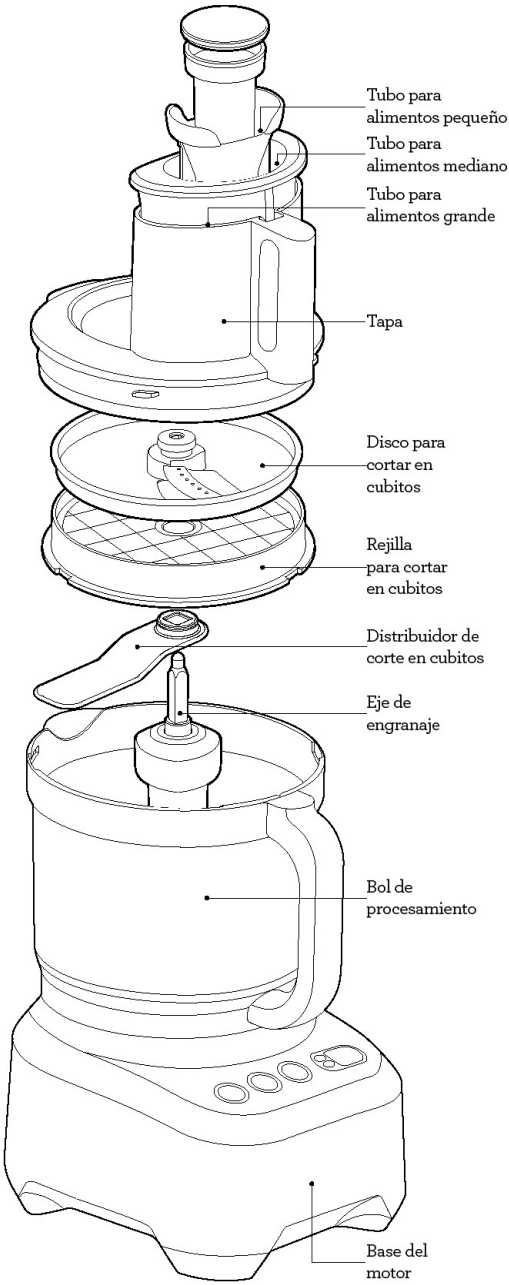
IMPORTANTE: Recuerde siempre poner el eje del engranaje, la rejilla de corte y el disco para cortar en cubitos antes de agregar los alimentos.

Si tiene la intención de cortar grandes cantidades de alimentos en cubitos (más de 1 kg (5 tazas)) inserte el distribuidor de corte luego de poner el eje de engranaje en el bol. El distribuidor de corte ayudará a distribuir los alimentos cortados en cubos de manera uniforme en el bol.

No corte en cubitos más de 2 kg (10 tazas) por vez en su procesador. Exceder esta capacidad provocará que el producto se atasque en el disco. También dificultará el proceso de limpieza de la rejilla de corte.

Limpie la rejilla de corte cada vez que la use para cortar 2 kg (10 tazas).

Coloque su kit para cortar en cubitos en el procesador de alimentos en el siguiente orden:



Frutas y verduras

El kit para cortar en cubitos puede procesar verduras crudas y cocidas y también frutas. Para mejorar los resultados de corte en cubitos de verduras más duras como zanahorias y calabazas, se recomienda cocinarlas parcialmente antes de procesar.
Solo cocine parcialmente las verduras que deben cocinarse después.

Para obtener mejores resultados al cortar verduras crudas y duras en cubitos, agregue las zanahorias a lo largo por el tubo para alimentos pequeños y la calabaza por el tubo para alimentos medianos. Usar el tubo para alimentos grandes para hacer esto, puede provocar el atasco del disco.

NO CORTE CAMOTE EN CUBITOS (Ñame/Kumara).

Debido a su textura seca y fibrosa, no se recomienda utilizar el kit para cortar en cubitos para cortar camote. El camote genera una gran carga en el kit de corte en cubitos, lo que causa una gran fricción y un potencial daño a la tapa del bol.

Si va a cortar tomate en cubitos, para obtener mejores resultados, seleccione aquellos que están más firmes.

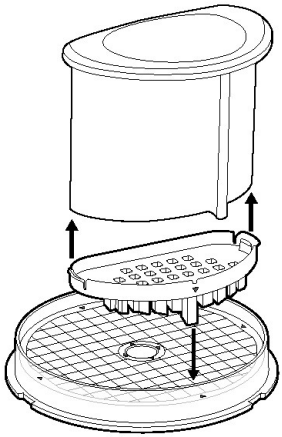
Use el botón START/PAUSE (Inicio/Pausa) para controlar el equipo cuando esté cortando alimentos en cubitos.

Para quitar los restos de comida de la rejilla, utilice la tapa de limpieza de la rebanadora.

Inmediatamente después utilizarlo, retire el disco de cortar en cubitos del bol dejando la rejilla adentro.

Coloque la tapa de limpieza en la parte inferior del empujador de alimentos grandes, alinee las marcas en la tapa de limpieza con las marcas en la rejilla y presione para limpiar los restos de comida.

Repita cuatro veces recorriendo la rejilla hasta que esté limpia.



PELAR CON EL PELADOR

Pelar papas ahora es más fácil

Elimine el arduo trabajo de pelar papas. El pelador Breville pela papas en lotes de 6 a 7, dependiendo del tamaño. El pelado es muy rápido, puede que termine más rápido de lo que espera. Esté atento al progreso, debería estar listo de 25 a 40 segundos.

El tamaño importa

Las papas de mejor tamaño para usar son alrededor de 7 x 7 cm, que es aproximadamente del tamaño de esta ilustración. Elija papas más redondas que alargadas.

Use papas enteras, ya que cortar las papas en mitades o cuartos crea bordes cuadrados que no se pelarán eficientemente. Usar papas redondas reducirá la cantidad de desperdicio.

Poniendo las papas

Coloque 6 o 7 papas de manera uniforme sobre la peladora. Las papas deben tener suficiente espacio para rodar libremente y moverse. Si las papas están demasiado apretadas, el pelado no será tan efectivo. Tenga en cuenta que el pelado funciona mejor con un lote completo, y que pelar solo un par de papas no será tan eficiente. Asegure la tapa en su lugar antes de comenzar, y nunca inserte papas a través del tubo.

Cuánto tiempo pelar

Pelar es muy rápido, la mayoría de las papas tardan entre 25 y 30 segundos. Menos tiempo en el pelador significa menos desperdicio, pero es posible que tenga que quitar los ojos a mano con un cuchillo de cocina. Más tiempo en el pelador quitará una capa más gruesa, incluida la mayoría de los ojos.

CONSEJO

Configure el temporizador en 25 segundos y revise los resultados cuando el equipo se detenga. Agregue tiempo adicional si es necesario para obtener resultados óptimos.



Pelar otros alimentos

El disco pelador puede pelar papas muy bien, pero también puede usarse para pelar otros productos redondos y firmes. Obtendrá excelentes resultados con poco desperdicio al pelar betabeles.
También puede pelar zanahorias y camotes. Dependiendo del tamaño, recomendamos que primero corte las zanahorias y los camotes en 2 o 3 trozos antes de ponerlas en el bol.

CORTAR CON LA CUCHILLA MICROSERRADA S-BLADE™

La cuchilla microserrada S-Blade corta alimentos crudos y cocidos a la consistencia requerida, desde cortes muy gruesos a finamente molido. Las cuchillas procesan de manera muy eficiente, lo que genera que el tiempo esperado al procesar alimentos grandes sea menor.

Recuerde siempre poner el eje y la cuchilla S-Blade en el bol de procesamiento antes de agregar la comida.

Evite el procesamiento excesivo comprobando la consistencia con frecuencia. Para muchas tareas, recomendamos usar el botón PULSE (Pulso), ya que puede tomar solo unos segundos procesar completamente los alimentos hasta obtener la consistencia deseada.

Si es necesario, apague el equipo y use una espátula para raspar los lados del bol para obtener un procesamiento uniforme.

Verduras crudas, frutas y carnes cocidas

Pique y corte la comida en cubos de 2.5 cm. No procese más de 1.4 kg (7 tazas) a la vez usando el botón PULSE (Pulso) en intervalos de 1–2 segundos hasta que la comida esté procesada al tamaño o consistencia deseados.

Carne cruda, pollo y pescado

Corte el exceso de grasa y nervios y pique los alimentos en cubos de 2.5 cm. Asegúrese de quitar todos los huesos. Deje por un tiempo en el congelador hasta que esté firme, ya que esto ayudará a cortar la comida más fácilmente. No procese más de 4 tazas (600 g) de carne cruda a la vez. A esta capacidad, el motor no debe funcionar durante más de 30 segundos a la vez. Puede combinar el uso de los botones START (Inicio) y PULSE (Pulso) hasta alcanzar la consistencia deseada de picado o molido del alimento.

Ajo, chile y jengibre

Pele los dientes de ajo y procéselos enteros. Muela los chiles enteros. Si quiere un picante más suave, quite las semillas. Pele y corte el jengibre en cubos de 2.5 cm.

Para otras hierbas sólidas como hierba de limón o galanga, pele y córtelas en cubos o pedazos de ½ cm a 2.5 cm.

El tamaño debe ser más pequeño para hierbas más duras o más densas.

Procese presionando el botón PULSE (Pulso) en intervalos de 1–2 segundos hasta obtener la consistencia deseada.

Si agrega ajo, chile o jengibre a otros ingredientes, deje caer trozos enteros por el tubo para alimentos pequeños mientras el motor está funcionando.

Hierbas de hoja

Lave y seque bien las hierbas. Retire cualquier tallo grueso. No procese más de 3 manojos de hierbas a la vez (aproximadamente 1.1 kg (5½ tazas)) al mismo tiempo utilizando el botón PULSE (Pulso) en intervalos de 1–2 segundos hasta que tenga la consistencia deseada.

Use las hierbas de hojas de inmediato para obtener los resultados más aromáticos en sus recetas.

Frutos secos

No procese más de 1 kg (5 tazas) de frutos secos sin cáscara a la vez usando el botón PULSE (Pulso) en intervalos de 1–2 segundos hasta obtener la consistencia deseada.

Mantequillas de frutos secos

No procese más de 1 kg (5 tazas) de frutos secos tostados sin cáscara a la vez usando el botón START (Inicio) hasta procesarlas a la consistencia deseada.

El volumen de maní se reduce después del procesamiento. Por ejemplo, 400 g (2 tazas) de maní producirán alrededor de 200 g (1 taza) de mantequilla de maní.

Las mantequillas de frutos secos naturales (sin usar estabilizadores) se separan cuando se asientan y es necesario revolverlas antes de consumirlas.

Para una mantequilla de frutos secos más suave, agregue un poco de aceite vegetal. Esto puede mejorar la textura de los frutos secos con menor contenido de aceite, como las almendras tostadas.

Pan rallado suave

Rompa el pan duro en trozos (el pan fresco se adherirá a las cuchillas). No procese más de 6–8 rebanadas a la vez en el bol de procesamiento, utilizando el botón PULSE (Pulso) en intervalos de 1–2 segundos hasta obtener la consistencia deseada para las migas.

Pan rallado seco

Corte el pan en trozos y tuéstelo en el horno hasta que esté dorado y crujiente. No tueste excesivamente. No procese más de 6–8 rebanadas a la vez en el bol de procesamiento, utilizando el botón PULSE (Pulso) en intervalos de 1–2 segundos.

Migajas de galletas

Parta las galletas en cuartos y pese un máximo de 499 g. (2 paquetes estándar). Procese presionando el botón PULSE (Pulso) en intervalos de 1–2 segundos hasta obtener la consistencia deseada. Las migajas de galletas dulces o saladas se pueden usar como alternativa a la masa para pasteles dulces o salados.

No procese galletas demasiado duras, ya que esto puede dañar las cuchillas.

Fruta deshidratada

Para dátiles y otras frutas deshidratadas más grandes, retire los huesos y córtelos en cuartos antes de procesarlos. No procese más de 200 g (1 taza) a la vez.

Las frutas deshidratadas pueden ser pegajosas y pueden adherirse a las cuchillas durante el procesamiento. Recomendamos poner las frutas deshidratadas en el congelador durante unos 10 minutos antes de procesarlas. No procese más de 400 g (2 tazas) (200 g (1 taza) para frutas más grandes) a la vez, utilizando el botón PULSE (Pulso) en intervalos de 1–2 segundos hasta obtener la consistencia deseada.

Si está cortando fruta para agregar a un pastel, procese la fruta antes de hacer la mezcla del pastel. Agregue un poco de harina (de la cantidad de harina en la receta) para evitar que la fruta se pegue a la cuchilla S-Blade.

HACER PURÉ CON LA CUCHILLA MICROSERRADA S-BLADE™



La cuchilla S-Blade sirve para hacer puré de alimentos crudos o cocidos, como la comida para bebés, hasta obtener la consistencia que desee. Las cuchillas procesan los alimentos de manera muy eficiente y reducen el tiempo necesario para hacer puré en muchas ocasiones.

Recuerde siempre poner la cuchilla S-Blade en el bol de procesamiento antes de agregar la comida.

Retire la cuchilla S-Blade con cuidado después de procesar alimentos para hacer puré, y use una espátula para raspar los alimentos adheridos a la cuchilla y al bol.

Comida para bebés

Pique y corte las verduras y la carne en cubos de 2.5 cm. Cocine las verduras y la carne antes de procesarlas. No procese más de 1.5 kg (7½ tazas) a la vez (usando el botón START/PAUSE (Inicio/Pausa) a intervalos) hasta que la comida se convierta en un puré de textura suave y uniforme.

Se puede agregar caldo, leche o salsa a través del tubo para alimentos pequeño si la mezcla se vuelve demasiado espesa.

El exceso de comida para bebés puede congelarse en bandejas de cubitos de hielo y empacarse en bolsas para congelar en porciones individuales listas para usar.

MEZCLA CON LA CUCHILLA MICROSERRADA S-BLADE™

La cuchilla S-Blade mezcla ingredientes para pasteles, rebozados y masas para galletas.

La cuchilla S-Blade también puede emulsionar salsas a base de huevo como la mayonesa.

Recuerde siempre poner el eje y la cuchilla S-Blade en el bol de procesamiento antes de agregar la comida.

Pastel de mantequilla y masa de galletas

Ponga la mantequilla cortada y rígida junto al azúcar en el bol de procesamiento. Procese usando el botón START/PAUSE (Inicio/Pausa) por un minuto. Con el motor en marcha, agregue los huevos uno a la vez a través del tubo para alimentos pequeño, mezclando bien después de agregar cada huevo. Quite la tapa y agregue el resto de los ingredientes líquidos y secos a la mezcla. Procese usando el botón PULSE (Pulso) hasta que esté todo integrado uniformemente. Repase los lados del bol según sea necesario. No procese excesivamente.

Agregue chips de chocolate, nueces, fruta deshidratada u otros ingredientes después de que la mezcla principal esté lista. Use el botón PULSE (Pulso) en ráfagas muy cortas hasta que se combinen los nuevos ingredientes. No procese excesivamente, ya que estos ingredientes más grandes se reducen rápidamente.

Pasteles de mezcla rápida y masas

Ponga todos los ingredientes en el bol, comenzando con los líquidos y teniendo cuidado de no exceder el nivel MAX LIQUID (Cantidad máx. de líquido). Procese usando el botón PULSE (Pulso) hasta que esté todo integrado uniformemente. Repase los lados del bol según sea necesario. No procese excesivamente.

Este método también puede ser utilizado para mezclas de pasteles, pasteles envasados y crepes.

Masas dulces

Ponga la harina y la mantequilla fría en cubos en el bol de procesamiento.

No procese más de 3⅓ tazas grandes (500 g) de harina, usando el botón START/PAUSE (Inicio/Pausa) a intervalos hasta que la mantequilla se absorba en la harina.

Agregue líquido constantemente a través del pequeño tubo para alimentos mientras el motor esté en funcionamiento. Procese hasta que la mezcla forme una bola.

AMASAR CON LA CUCHILLA PARA MASA

Recuerde siempre poner la cuchilla para masa en el bol de procesamiento antes de agregar la comida. Los bordes de la cuchilla para masa plástica generan una suave acción que permite combinar los ingredientes de la masa.

La cuchilla para masa propicia que los filamentos de gluten se estiren en lugar de cortarse, y deben usarse para todas las masas que contengan levadura, además de cualquier otra masa que requiera ser amasada.

Masa de pan o de pizza

Ponga la harina y los ingredientes secos en el bol de procesamiento, incluida la levadura instantánea.

No procese más de 3⅓ tazas grandes (500 g) de harina, usando el botón START/PAUSE (Inicio/Pausa) a intervalos.

Agregue líquido (incluido el aceite, si corresponde) constantemente a través del tubo para alimentos pequeño mientras el motor esté en funcionamiento. Procese hasta que la mezcla forme una bola suave y elástica de masa.

Transfiera la masa a una superficie ligeramente enharinada y amase durante 5 minutos más si es necesario, hasta que esté suave y flexible.

Si procesa más de dos recetas de ingredientes de masa, deje que la base del motor se enfríe durante un período prolongado (cerca de 30 min) antes de amasar para evitar que el motor se sobrecargue.

REBANAR, TRITURAR Y RALLAR

IMPORTANTE

El eje debe utilizarse tanto con la rebanadora ajustable como con la trituradora/ralladora reversible.

Rebanadora ajustable

La rebanadora ajustable cortará los alimentos a un grosor uniforme y consistente. Se puede ajustar a 24 configuraciones, desde muy fino (0.3 mm) hasta grueso (8.0 mm). Para ajustar el grosor de corte, sostenga el disco rebanador ajustable por el borde exterior con una mano procurando mantener la mano lejos de la cuchilla, y gire el dial de ajuste en la parte inferior con la otra mano. Un símbolo de flecha indica el grosor del corte que ha elegido.



Rallador y triturador reversible

Este disco tiene una variedad de cuchillas pequeñas en ambos lados del disco. Alinee el disco de manera que los agujeros más grandes estén hacia arriba para obtener resultados texturizados más gruesos, o con los agujeros más pequeños hacia arriba para obtener resultados más finos. Los discos están marcados mostrando qué lado está hacia arriba.

CONTROL DE LOS INGREDIENTES

Para obtener resultados óptimos, ponga los alimentos en el tubo y use el empujador para aplicar un poco de fuerza descendente antes de iniciar el procesador de alimentos.

Ingredientes más pequeños

Para alimentos largos y delgados como zanahorias, pepinos, calabazas italianas, etc., use el tubo para alimentos pequeño o mediano. Esto evitará que los alimentos se caigan durante el rebanado.

Ingredientes más grandes

El tubo para alimentos ancho mide 13 cm y puede adaptarse a ingredientes de hasta este tamaño. El tubo para alimentos se puede llenar en todo su ancho. La comida debe quedar ajustada para que quede en posición vertical en el tubo para alimentos, pero no tan apretada como para evitar que el alimento se mueva por el tubo.

Tenga cuidado de no sobrellenar el tubo para alimentos, ya que el empujador no activará el seguro de bloqueo si el tubo está demasiado lleno. No sobrepase el rótulo MAX CHUTE FILL (Límite de llenado del tubo).

Presión

Al usar el procesador, nunca fuerce la comida por el tubo de alimentos, ya que esto puede dañar los discos.

Aplique una presión ligera y constante para alimentos blandos como tomates y plátanos.

Aplique presión media e uniforme para alimentos más firmes como papas, queso, embutidos y manzanas.

Frutas y verduras redondas

Prepare las frutas o verduras lavándolas y pelándolas (si es necesario).

Las frutas y verduras pequeñas deben cortarse en un extremo para que la comida quede plana dentro del tubo para alimentos.

Es posible que las frutas y verduras grandes deban ser cortadas la mitad para que quepan en el tubo para alimentos.

Frutas y verduras largas

Prepare las frutas o verduras lavándolas y pelándolas (si es necesario).

Los alimentos se pueden cortar transversalmente para crear resultados circulares. Use el tubo para alimentos pequeño o mediano, o disponga los ingredientes de forma vertical en el tubo para alimentos grande.

Los alimentos se pueden cortar transversalmente para crear resultados en forma de cintas. Use el tubo para alimentos grande y pique los ingredientes si es necesario para generar que queden planos dentro de él una vez que el disco comience a girar. Llene el tubo para alimentos grande de forma horizontal.

Verduras con hojas

Corte el repollo en trozos para que se ajuste al tubo para alimentos. Para la lechuga, separe las hojas, luego enróllelas y empáquelas de forma vertical en el tubo para alimentos.

Queso

Se debe tener precaución al procesar queso en un procesador de alimentos. Para quesos blandos como la mozzarella, primero congélelo parcialmente hasta que esté firme.
Esto ayudará a evitar atascos en el disco.

Los quesos redondos como la mozzarella deben cortarse en uno de sus extremos para propiciar que se asienten en plano dentro del tubo para alimentos una vez que el disco comience a girar.

Los quesos duros como el parmesano deben revisarse primero para asegurarse de que no sean demasiado duros y así evitar daños en los bordes de la cuchilla. El queso debe poder cortarse fácilmente con un cuchillo afilado y se le debe quitar la corteza antes de procesarlo.

Los quesos con forma de cuña, como el parmesano, se pueden meter uno al lado del otro dentro del tubo para alimentos para formar un rectángulo dentro del tubo.

Embutidos

Corte en trozos que se ajusten a la altura del tubo para alimentos. La longitud no debe sobrepasar el rótulo MAX CHUTE FILL (Límite de llenado del tubo). Disponga con el lado cortado hacia abajo.

En el caso de los embutidos curados (como el salami o el pepperoni), córtelos en un extremo y procéselos de a uno a la vez a través del tubo para alimentos pequeño o mediano, según el tamaño.

Chocolate

Pique un bloque de chocolate en trozos más pequeños y enfríe hasta que esté firme. Inserte en el tubo para alimentos pequeño o mediano y luego triture.

MINI BOL Y CUCHILLA

El mini bol de procesamiento se usa dentro del bol de procesamiento principal. Permite un mejor control al procesar hierbas o cantidades pequeñas de comida. Permite picar, mezclar y combinar una variedad de ingredientes.



Guía de procesamiento de alimentos

Para obtener más información sobre la preparación de alimentos y cómo procesarlos, consulte las técnicas básicas de procesamiento. Para recetas específicas, consulte la sección de recetas.

TIPO DE COMIDA	HERRAMIENTA RECOMENDADA	SUGERENCIAS DE TIPO DE PLATO
Aguacate	Kit para cortar en cubitos S-Blade o mini cuchilla de procesamiento Disco rebanador 2–5 mm	Guacamole con trozos Guacamole Ensalada
Manzana/Pera	Kit para cortar en cubitos S-Blade o mini cuchilla de procesamiento Disco rebanador 2–5 mm Disco rallador	Ensalada de frutas Salsa de manzana Ensalada de col
Manzana o pera (cocidas)	S-Blade o mini cuchilla de procesamiento	Comida para bebés
Mezclas	Cuchilla S-Blade	Pasteles, hot cakes y masa para wafles
Betabeles	Kit para cortar en cubitos Disco rebanador 2–5 mm Disco triturador Cuchilla S-Blade Pelador	Condimento Ensalada Ensalada Puré
Pan rallado	Cuchilla S-Blade	Recubrimientos, rellenos de pan rallado
Calabaza Butternut (pelada)	Cuchilla S-Blade Kit para cortar en cubitos (a través del tubo para alimentos mediano, o del tubo para alimentos grande si los alimentos están parcialmente cocinados)	Sopa de calabaza Butternut
Col/Lechuga	Disco rebanador 1–3 mm Disco triturador	Ensalada Ensalada
Zanahoria	Kit para cortar en cubitos (a través del tubo para alimentos mediano, o del tubo para alimentos grande si los alimentos están parcialmente cocinados) S-Blade o mini cuchilla de procesamiento Disco rebanador Disco triturador Pelador	Minestrone Pastel de carne Sopa de verduras Ensalada Pastel de zanahoria
Coliflor	S-Blade o mini cuchilla de procesamiento	Sopa de coliflor
Apio	S-Blade o mini cuchilla de procesamiento Disco rebanador 1–3 mm Kit para cortar en cubitos	Sopa de verduras Ensalada Sopa

TIPO DE COMIDA	HERRAMIENTA RECOMENDADA	SUGERENCIAS DE TIPO DE PLATO
Queso	Disco triturador	Acompañamientos, rellenos para sándwiches Queso rallado para pizza
Chocolate	Cuchilla S-Blade Disco triturador	Ganache de chocolate Decoración de postres
Crema	Batidor de varillas	Espumas de huevo entero
Masas	Cuchilla para masa	Pan, pizza
Hierbas	S-Blade o mini cuchilla de procesamiento	Pesto
Puerros	S-Blade o mini cuchilla de procesamiento Disco rebanador 2–5 mm	Sopa Sopa
Carne (cruda)	Cuchilla S-Blade (use la función de pulso)	Pastel de carne, hamburguesas, albóndigas
Carne (cocida)	Cuchilla S-Blade (use la función de pulso)	Rellenos de sándwich, paté, comida para bebés
Carne (charcutería)	Disco rebanador 1–6 mm	Sándwiches, antipasto, ingredientes de pizza
Cebolla	Kit para cortar en cubitos S-Blade o mini cuchilla de procesamiento Disco rebanador 0–5 mm Disco triturador	Salsa, sopas Sopas, salsas Ensalada
Masas dulces	Cuchilla S-Blade	Tarta
Papas	Kit para cortar en cubitos Pelador Disco triturador Cortador de papas fritas Disco rebanador	Ensalada de papas Puré de papás, ensalada de papás, papas fritas Papas ralladas fritas (Hash browns) Papas fritas
Papas (cocidas)	S-Blade o mini cuchilla de procesamiento	Puré de papas
Camote	Disco rebanador Disco triturador Pelador	Papas fritas de camote
Tomates	Kit para cortar en cubitos S-Blade o mini cuchilla de procesamiento Disco rebanador 2–5 mm	Salsa con trozos Salsa Ensalada caprese, rellenos para sándwiches
Calabaza italiana	Cortar en cubitos Cortador en julianas Disco rebanador	Minestrone, quesadillas Papas fritas de calabaza italiana Calabaza italiana a la parrilla

Cuidado y limpieza

Quite el cable de alimentación del tomacorriente después de usarlo por razones de seguridad.

Bol de procesamiento y tapa

Debido a los componentes del bloqueo de seguridad, no recomendamos sumergir el recipiente en agua durante largos períodos.

Para mantener limpios el bol y la tapa, y evitar que se sequen los alimentos, siga estos pasos lo antes posible después de su uso:

- Enjuague la mayoría de los ingredientes del bol y la tapa.
- Lave a mano con agua limpia y tibia y jabón usando un detergente líquido suave y una esponja no abrasiva.
- El bol de procesamiento y la tapa 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 enclavamiento de seguridad.

ADVERTENCIA

Los aceites de la cáscara de los cítricos pueden dañar el material del bol de procesamiento si se expone a ellos durante un período más prolongado. Siempre limpie el bol de procesamiento inmediatamente después de procesar la cáscara de los cítricos.

Eje de engranaje y empujadores de alimentos

- El empujador de alimentos grande y el eje de engranaje solo deben lavarse a mano. No los ponga en el lavavajillas. Lavar el eje de engranaje en el lavavajillas dañará el eje.

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.
- El eje del disco, las cuchillas y los discos se pueden lavar en el lavavajillas.

ADVERTENCIA

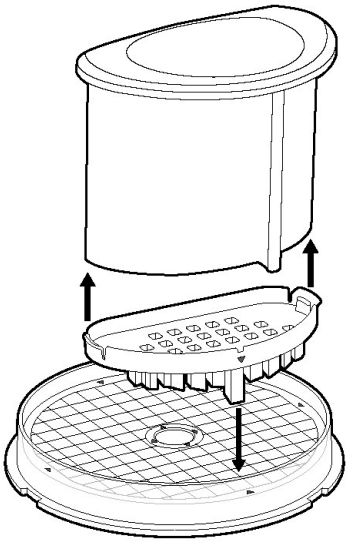
No toque las cuchillas de la rejilla de corte. Son extremadamente afiladas.



Rebanadora

Use la tapa de limpieza de la rebanadora para limpiar el exceso de comida acumulada en la rejilla de cubitos después de CADA USO o cada 2 kg (10 tazas).

- Inmediatamente después de cortar, retire el disco de cortar en cubitos del bol dejando la rejilla adentro.
- Ponga la tapa de limpieza en la parte inferior del empujador grande.
- Alinee las marcas en la tapa de limpieza con las marcas en la rejilla y presione para limpiar los restos de comida en la rejilla.
- Repita cuatro veces recorriendo la rejilla hasta que esté limpia.
- Una vez que se hayan eliminado todos los alimentos, retire con cuidado la rejilla del bol y límpiela con un cepillo.



Base del motor

Limpie la base del motor aplicando un paño suave y húmedo y luego seque completamente. Limpie cualquier resto de comida del cable de alimentación.

Elementos de limpieza

No use esponjas abrasivas ni limpiadores para limpiar la base del motor o la jarra, ya que pueden rayar la superficie. Use solo agua jabonosa tibia con un paño suave.

Manchas y olores de comida difíciles de remover

Los alimentos de olor fuerte como el ajo o el pescado, o algunas verduras como las zanahorias, pueden dejar olores o manchar el bol o la tapa.

Para removerlos, vierta agua jabonosa tibia y llene hasta la marca MAX LIQUID (Cantidad máx. de líquido). Déjelo remojar durante 5 minutos, pero sin sumergir todo el bol. Luego lave con un detergente suave y agua tibia y enjuague y seque bien. Guarde el bol con la tapa abierta.

Almacenamiento

Introduzca el empujador de alimentos grande (con los empujadores medianos y pequeños insertados) en el tubo para alimentos para almacenarlos.

Guarde su procesador de alimentos en posición vertical y con el bol y la tapa en posición, pero sin asegurarlos. Asegurar el bol y la tapa puede ejercer una tensión innecesaria en el enclavamiento de seguridad.

Todos los accesorios deben mantenerse en el contenedor de almacenamiento fuera del alcance de los niños para evitar cortes accidentales. Recomendamos no almacenar los discos en un cajón con otros utensilios.

No ponga nada encima del procesador de alimentos cuando esté guardado.

Solución de problemas

PROBLEMA	SOLUCIÓN SENCILLA
La comida se procesa de manera desigual	• Los ingredientes deben cortarse de manera uniforme en trozos de 2.5 cm antes del procesamiento. • Los ingredientes deben procesarse en tandas para evitar sobrecargar el equipo.
Las rodajas son oblicuas o desiguales	• Ponga los alimentos cortados de manera uniforme en el tubo para alimentos. • Aplique presión uniforme sobre el empujador.
La comida se cae por el tubo para alimentos	• El tubo para alimentos grande debe estar lleno para obtener mejores resultados. Si procesa cantidades más pequeñas, ponga los artículos en el extremo izquierdo del tubo para alimentos, o use un tubo más pequeño en función del tamaño de los alimentos.
Cortador de papas fritas	• Siempre elimine siempre cualquier papa que esté atorada antes de procesar más papas.
Queda algo de comida en la parte superior del disco después del procesamiento	• Es normal que queden piezas pequeñas después del procesamiento.
El motor se ralentiza al amasar	• La cantidad de masa puede exceder la capacidad máxima. Retire la mitad y procese en dos tandas. • La masa puede estar demasiado seca. Si el motor se acelera, continúe procesando. Si no se acelera, agregue más agua de 1 cucharada a la vez hasta que lo haga. Procese hasta que la masa se despegue del lado del bol de procesamiento.
La masa no se despega del interior del bol de procesamiento	• La cantidad de masa puede exceder la capacidad máxima del procesador de alimentos. Retire la mitad 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 bol de procesamiento.
La masa se siente dura después de amasar	• Divida la masa en 2 o 3 partes y redistribúyalas uniformemente en el bol de procesamiento. Procese 10 segundos o hasta que esté completamente suave y flexible. Dejar que la masa descanse permite que las hebras de gluten se relajen y se vuelvan más flexibles.
La masa está muy seca	• Mientras la máquina está 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 bol de procesamiento.

PROBLEMA	SOLUCIÓN SENCILLA
La masa está muy húmeda	• Mientras la máquina está 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 bol de procesamiento.
El motor no arranca	• Hay un enclavamiento de seguridad de seguridad para evitar que el motor arranque si no está armado correctamente. Cerciórese de que el bol de procesamiento y la tapa estén bien asegurados en su posición. • Si está cortando en rodajas o desmenuzando y la solución anterior no funciona, asegúrese de que el contenido de alimentos en el tubo para alimentos esté cortado debajo de la línea de llenado máximo para que la varilla de activación pueda activar el motor. • Asegúrese de que el empujador de alimentos grande esté insertado en el tubo para alimentos a una profundidad suficiente como para activar el enclavamiento de seguridad. • Si el motor aún no arranca, verifique el cable de alimentación y la toma de corriente.
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 procesador de alimentos pasará al modo EN ESPERA y el ícono de SOBRECARGA en la pantalla LCD comenzará a parpadear. Apáguelo presionando el botón POWER/OFF (Encendido/Apagado) y desconectando el cable de alimentación. Deje que el procesador de alimentos se enfríe de 20 a 30 minutos antes de continuar.
El motor se desaceleró durante el funcionamiento	• Esto es normal ya que algunas cargas de trabajo más pesadas (como rebanar o rallar queso, por ejemplo) pueden exigir más al motor. Vuelva a poner la comida en el tubo para alimentos y continúe procesando. • 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 de la unidad 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.
El mensaje INSERT PUSHER (Inserte empujador) parpadea	• Asegúrese de que la comida no exceda la línea máxima en el tubo para alimentos. • Si el empujador está completamente insertado y esta advertencia parpadea en la pantalla, verifique que el bol y la tapa estén ensamblados correctamente. El asa del bol debe mirar hacia el frente del equipo.
El procesador de alimentos se detiene al cortar en cubitos	• Detenga la máquina y retire con mucho cuidado el disco para cortar en cubitos. Use la tapa de limpieza para eliminar los alimentos acumulados en la rejilla y en el disco. • Algunos alimentos son demasiado duros para que la rebanadora pueda procesarlos y hacen que el motor se detenga. Algunos alimentos deben estar parcialmente cocidos. Consulte la guía de procesamiento de alimentos.

Recetas básicas




Mayonesa

Tiempo de preparación: 5 minutos

Para 300 g (1 ½ tazas)

3 yemas
3 cucharaditas de mostaza Dijon
2 cucharadas de jugo de limón o vinagre de vino blanco
1 taza (240 ml) de aceite de pepita de uva o suave
Sal a gusto

1. Ensamble el procesador de alimentos con el mini bol de procesamiento y la mini cuchilla de procesamiento.
2. Ponga las yemas, la mostaza y el jugo de limón (o vinagre) en el mini bol y asegure la tapa. Procese durante 20 segundos o hasta que los ingredientes se combinen.
3. Mientras el procesador de alimentos está en funcionamiento, retire el empujador de alimentos pequeño, agregue aceite gradualmente en un flujo lento y constante y procese hasta que la mezcla se espese y se combine. Esto tardará aproximadamente 2 minutos.
4. Sazone con sal a gusto.

Variación

Alioli de ajo

Agregue 2 dientes de ajo machacado con las yemas de huevo.
Use aceite de oliva en lugar de aceite de semilla de uva.

Mayonesa de chile chipotle

Agregue 1 chile chipotle en salsa de adobo con la yema de huevo.

Mayonesa de pimiento rojo asado

Agregue 1 pimiento rojo asado, pelado, sin semillas y picado, y 1 diente de ajo a las yemas de huevo.

Mayonesa de lima y wasabi

Use jugo de lima en lugar de jugo de limón y agregue 1 cucharadita de pasta de wasabi.




Crema batida de vainilla

Tiempo de preparación: 1 minuto

Para 600 g (3 tazas)

2 tazas (500 ml) de crema espesa
1 vaina de vainilla raspada

1. Ponga el bol de procesamiento en la base de la máquina, inserte el eje y conecte la batidora.
2. Ponga la vainilla raspada y la crema en el bol y coloque la tapa. Bata durante 10 segundos o hasta que la crema esté espesa.



Mantequilla de avellana

Tiempo de preparación: 10 minutos

Para 200 g (1 taza)

300 g (2 tazas) de avellanas al natural
½ cucharadita de sal de mar
1 cucharada de aceite vegetal

1. Precaliente el horno a 180 °C. Ponga las avellanas en una bandeja para hornear formando una sola capa. Ase de 5 a 6 minutos o hasta dorar.
2. Retire directamente a un paño de cocina limpio. Envuelva el paño de cocina alrededor de las avellanas y hágalas rodar para eliminar la mayor parte de la piel. Luego deséchela.
3. Ponga el bol de procesamiento en la base de la máquina e inserte el eje y la cuchilla S-Blade.
4. Ponga las avellanas y el aceite en el bol. Ponga la tapa. Procese por 3 minutos o hasta que se forme una mantequilla.
5. Agregue sal y mezcle durante 30 segundos más.
6. Transfiera la mezcla a un frasco esterilizado y almacénela.



Dip de betabel

Tiempo de preparación: 8 minutos, tiempo de horneado: 45 minutos.

Para 200 g (1 taza)

900 g de betabel
2 cucharadas de aceite de oliva
2 cucharadas de jugo de naranja
1 diente de ajo pequeño triturado
150 g (3/4 de taza) de yogurt griego
Sal y pimienta

1. Precaliente el horno a 180 °C. Corte los betabeles en trozos grandes, rocíelos con aceite de oliva y envuélvalos en papel aluminio. Ase de 40 a 45 minutos o hasta que estén blandos. Deje enfriar un poco y pele la piel.
2. Ponga el bol de procesamiento en la base de la máquina, inserte el eje y conecte la cuchilla S-Blade.
3. Agregue el betabel, el jugo de naranja, el ajo y el yogurt al bol. Ponga la tapa. Mezcle de 3 a 4 minutos o hasta que esté suave.
4. Condimente con sal de mar y pimienta negra a gusto.

Nota:
La salsa de betabel se puede usar como entrada con diferentes tipos de pan o para platos de crudité.



Hamburguesa

Tiempo de preparación: 10 minutos,
tiempo de cocción: 6 a 8 minutos.

Para 8-10 hamburguesas

565 g de diezmillo parcialmente descongelado
225 g de zanahoria peladas y cortadas a la mitad
100 g de calabaza italiana en mitades
1 cebolla roja, pelada y cortada en cuartos
1 diente de ajo machacado
50 g (1/4 de taza) de hojas de perejil
1 huevo
2 cucharadas de aceite de oliva
Sal y pimienta

1. Ponga el bol de procesamiento en la base de la máquina, inserte el eje y conecte la cuchilla S-Blade.
2. Ponga la carne de res, la zanahoria, la calabaza italiana, la cebolla, el ajo, el perejil y el huevo en el bol. Ponga la tapa y procese de 20 a 25 segundos o hasta que se combine.
3. Use la mezcla para formar medallones planos.
4. Caliente el aceite de oliva en una sartén grande a fuego medio. Cocine las hamburguesas de 2 a 3 minutos por lado o hasta que estén cocinadas a su gusto.



Arroz de coliflor frito

Tiempo de preparación: 5 minutos,
tiempo de cocción: 8 minutos.

Para 6 porciones

1 cabeza de coliflor mediana (1 kg), sin tallo
y cortada en trozos grandes (o en cuartos)
½ cucharadita de semillas de comino tostadas
1 cucharada de aceite de oliva
Sal y pimienta

1. Ponga el bol de procesamiento en la base de la máquina, inserte el eje y conecte la cuchilla S-Blade.
2. Ponga la coliflor en el bol. Ponga la tapa. Pulse de 4 a 5 veces o hasta que la forma de la coliflor se parezca a la de los granos de arroz (aprox. 10 segundos).
3. Caliente el aceite de oliva en una sartén antiadherente a fuego medio alto. Cocine las semillas de coliflor y comino de 6 a 8 minutos o hasta que comiencen a dorarse.
4. Agregue sal y pimienta a gusto.



Masa dulce

Tiempo de preparación: 15 minutos,
tiempo de enfriamiento: 50 minutos.
Tiempo de cocción: 30 minutos

Hace masa para una tarta de 22 cm

1 taza (216 g) de harina sin polvos para hornear
2 cucharadas de azúcar
½ taza (115 g) de mantequilla sin sal picada
1 yema
2 cucharadas de agua helada

1. Ensamble el procesador de alimentos con la cuchilla para masa.
2. Ponga la harina, el azúcar, la mantequilla, la yema de huevo y el agua en un bol y asegure la tapa. Procese hasta que la mezcla comience a unirse para formar una bola. Apague.
3. Envuelva en plástico y refrigere por 20 minutos antes de usar. Use la masa para lo que desee.



Masa para pizza

Tiempo de preparación: 10 minutos,
tiempo para leudar: 30 minutos.
Tiempo de horneado: 20 minutos por pizza.

Para 2 pizzas

3 tazas (390 g) de harina para pan
1 cucharada de levadura seca instantánea
1 cucharada de azúcar
1 cucharada de sal
1 cucharada de aceite de oliva
1 taza (240 ml) de agua tibia

1. Ensamble el procesador de alimentos con la cuchilla para masa.
2. Ponga la harina, la levadura, el azúcar, la sal y el aceite de oliva en el bol de procesamiento y asegure la tapa. Con el motor en marcha, agregue lentamente el agua a través del tubo para alimentos. Procese hasta que la masa forme una bola.
   No procese excesivamente.
3. Retire con cuidado la masa y amase sobre una superficie ligeramente enharinada hasta que se forme una bola lisa.
4. Ponga la bola de masa en un bol ligeramente engrasado, cubra y deje descansar en un lugar cálido durante 30 minutos o hasta que la masa haya duplicado su tamaño.
5. Voltee la masa sobre una superficie ligeramente enharinada, golpee la masa para eliminar el exceso de aire y luego amase ligeramente.
6. Para una masa delgada, divida la masa en bolas de masa de 170 g, cúbrala y resérvela hasta que sea necesario. Divida la masa en 2 bolas de masa uniforme para lograr una corteza más gruesa. Cúbrala y resérvela hasta que sea necesario.



Aderezo de pimiento rojo con champiñones y salami (con receta de masa de pizza)

Tiempo de preparación: 10 minutos, tiempo de horneado: 20 minutos.

Para 1 pizza

50 g (1/4 de taza) de puré de tomate
200 g (1/2 taza) de queso mozzarella (use el accesorio para rallar)
115 g de salami
½ pimiento rojo, sin semillas y sin tallo
1 taza (100 g) de champiñón sin tallos

1. Precaliente el horno a 200 °C.
2. Unte la masa de pizza con puré de tomate. Agregue el queso rallado.
3. Ponga el bol de procesamiento en la base de la máquina, inserte el eje y conecte la rebanadora variable en el ajuste 1. Ponga la tapa.
4. Inserte el salami a través del tubo para alimentos pequeño del procesador de alimentos. Haga lo mismo con el pimiento rojo.
5. Abra la tapa y ajuste el rebanador variable al número 2. Luego vuelva a colocar la tapa.
6. Ponga los champiñones en el tubo para alimentos grande y procese.
7. Abra la tapa y esparza los ingredientes sobre la pizza. Cubra con más queso si lo desea.
8. Cocine de 15 a 20 minutos o hasta dorar.



Queso rallado

Tiempo de preparación: 3 minutos

Queso para 2 pizzas

Mozzarella rallada

225 g de queso mozzarella (no fresco)

1. Ponga el bol de procesamiento en la base de la máquina, inserte el eje y conecte el rallador con los hoyos más grandes mirando hacia arriba. Ponga la tapa.
2. Ponga el queso en el tubo para alimentos grande. Encienda el procesador de alimentos. Aplique presión uniforme con el empujador.

Parmesano rallado

225 g de queso parmesano (trozo)

1. Ponga el bol de procesamiento en la base de la máquina, inserte el eje y conecte el rallador con los agujeros más pequeños hacia arriba. Ponga la tapa.
2. Ponga el queso en el tubo para alimentos grande. Encienda el procesador de alimentos. Aplique presión uniforme con el empujador.





Ensalada de zanahoria

Tiempo de preparación: 15 minutos

Para 4-6 porciones

1 kg de zanahorias peladas y cortadas
1 cucharada de semillas de sésamo negro (o semillas de amapola)
50 g (1/4 de taza) de uvas pasas
50 g (1/4 de taza) de hojas pequeñas de perejil
Sal y pimienta

Aderezo:
2 cucharadas de jugo de naranja
1 cucharada de jugo de limón
2 cucharadas de aceite de oliva extra virgen

1. Ponga el bol de procesamiento en la base de la máquina, inserte el eje y conecte el disco pelador. Ponga la tapa. Corte las zanahorias en 2 o 3 trozos y póngalas encima del disco pelador formando una sola capa. Ponga la tapa y procese de 20 a 25 segundos o hasta pelar.
2. Retire el disco pelador y limpie el bol. Ponga el conjunto de la rebanadora con el ajuste en el número 2.
   Vuelva a poner la tapa. Inserte las zanahorias a través del tubo pequeño o del tubo mediano.
3. Ponga las zanahorias, las pasas, las semillas de sésamo y el perejil en un bol grande. Reserve.
4. Ponga la naranja, el jugo de limón y el aceite de oliva en un bol pequeño, sazone con sal y pimienta y bata para combinar. Vierta el aderezo sobre la ensalada y mezcle para combinar.

Papas fritas

Tiempo de preparación: 10 minutos,
tiempo de cocción: 10 minutos,
Tiempo de enfriamiento: 2 horas

Para 4-6 porciones

1 kg de papas russet peladas
Aceite vegetal, para freír
Sal

1. Ponga el bol de procesamiento en la base de la máquina, inserte el eje y conecte el cortador de papas fritas. Ponga la tapa.
2. Inserte las papas a través del tubo para alimentos grande del procesador de alimentos y procese. Ponga las papas procesadas en un bol y enjuague con agua fría hasta que el agua salga limpia. Escurra sobre toallas de papel y seque.
3. Caliente el aceite en una cacerola grande a 140 °C. Cocine las papas fritas durante 4 a 5 minutos o hasta que la piel comience a formar burbujas. Reserve en una rejilla sobre una bandeja del horno durante 2 horas.
4. Agregue sal a gusto.



Papas fritas rebozadas de calabaza italiana

Tiempo de preparación: 10 minutos,
tiempo de cocción: 4 minutos.

Para 4 porciones

3 calabazas italianas medianas (450 g) cortadas
140 g (1 taza) de harina corriente
110 g (1 taza) de fécula de maíz
10 g de polvo para hornear
150 ml de soda fría
Aceite vegetal para freír
Sal

1. Ponga el bol de procesamiento en la base de la máquina, inserte el eje y conecte el cortador de juliana. Ponga la tapa.
2. Inserte la calabaza italiana a través del tubo para alimentos pequeño o mediano.
3. Ponga la harina, la fécula de maíz y el polvo de hornear en un bol para mezclar mediano y mezcle la harina para combinar. Agregue soda y bata hasta que se combine.
4. Caliente el aceite en una cacerola grande o una freidora a 180 °C. Sumerja la calabaza italiana en la masa y agite para eliminar el exceso. Baje suavemente la calabaza italiana dentro del aceite y fríalo de 3 a 4 minutos o hasta que esté dorado.
5. Retire y escurra sobre toallas de papel.
6. Agregue sal a gusto.



Ensalada de papas

Tiempo de preparación: 15 minutos,
tiempo de cocción: 15 minutos.

Para 6 porciones

1 kg de papas rojas o blancas
(8 papas medianas aprox.)
2 tallos de apio
1 cebolla roja pelada
1 taza de mayonesa
2 cucharadas de vinagre de manzana o vinagre de vino blanco
1 cucharadita de mostaza Dijon
4 huevos duros cortados en cuartos o picados
Una taza grande de hierbas picadas
(perejil, estragón, cebollín)
Sal gruesa y pimienta recién molida a gusto

1. Inserte el accesorio para pelar en el bol del procesador de alimentos. Agregue las papas en la parte superior del disco pelador. Presione START (Comenzar). Procese hasta que las papas estén peladas. Enjuague y drene las papas.
2. Retire el eje del disco y ponga el eje de engranaje en el bol seguido por el kit de corte en cubos de 12 mm. Inserte las papas peladas una a la vez en el tubo para alimentos y aplique una presión uniforme. Una vez que todas las papas estén cortadas en cubitos, póngalas en una olla grande con agua fría con sal hasta cubrirlas. Haga hervir el agua y cocine hasta que esté tierna. Cuele las papas cocidas y páselas por agua fría. Deje que las papas se escurran y se enfríen por completo.
3. Enjuague el bol del procesador de alimentos y arme el kit para cortar en cubitos de 8 mm. Inserte el apio y luego la cebolla en el tubo usando el empujador para aplicar una presión uniforme.
4. Combine la mayonesa, el vinagre y la mostaza en un bol pequeño.
5. Combine todos los ingredientes y sazone con sal y pimienta al gusto.



Notas



Notas



Notas

Breville Consumer Support

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 9800 Boulevard Cavendish, Suite 250, Saint-Laurent Québec, H4M 2V9
	Phone:	1-855-683-3535
	Web:	**breville.ca/support**

Atención al Consumidor Breville

Mexico	**Dir.:**	Breville México, S.A. de C.V. Blvd. Miguel de Cervantes Saavedra #169 Piso 10, Oficina 119, Col. Granada, C.P. 11520, Alc. Miguel Hidalgo, Ciudad de México, México
	Tel.:	1-800-953-1668
	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. 2021.

• 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.

BFP820 Series • Séries • Serie

USCM – N21