

the Paradise™ 9

Instruction Book - BFP638



Breville®



Contents

- 2 Limited product warranty
- 2 Breville® recommends safety first
- 6 Components
- 7 Accesories
- 9 Assembly
- 12 Functions
- 13 Tips
- 15 Care & Cleaning
- 17 Troubleshooting

BREVILLE® RECOMMENDS SAFETY FIRST

At Breville® we are very safety conscious. We design and manufacture appliances with your safety foremost in mind. We also 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**



Limited Product Warranty

Breville's warranty for this product covers the repair or replacement if it's found to be defective due to faulty materials, workmanship, or function within the warranty period. All legal warranty rights under applicable national legislation will be respected and will not be impaired by our warranty. For details on length of warranty, to obtain a printed copy or to read full terms and conditions please



QR149

scan the QR code or visit www.breville.com. Alternatively, call the Breville Service Centre (see back cover for contact details).

- Remove any packaging material and promotional labels before using the food processor for the first time.
- Do not place the food processor near the edge of a bench or table or on a sink drain board during operation. Ensure the surface is level, clean and free of water, flour, etc. Vibration during operation may cause the appliance to move.
- Handle the food processor and attachments with care - remember the blades and discs are razor-sharp and should be kept out of reach from children.

- Care shall be taken when handling the sharp cutting blades, emptying the bowl and during cleaning.
- Always make sure the food processor is completely assembled, with the processing lid securely in position before operating. The appliance will not operate unless properly assembled.
- Ensure the OFF button has been pressed, and the food processor is switched off and unplugged from the power outlet before attaching or removing the blades, discs or processing lid.
- To unplug, grasp the plug and pull from the outlet. Never pull from the power cord.
- Always secure the processing bowl onto the motor base before attaching the blades or discs.
- Do not push food into the feed chute with your fingers or other utensils. Always use the food pusher provided.
- Keep hands, knives and other utensils away from moving blades or discs.
- Do not place hands or fingers in the bowl of the food processor unless the motor, blades or discs have come to a complete stop.
- To reduce the risk of fire, electric shock, or injury, do not use attachments other than those provided with the food processor.
- Do not attempt to operate the food processor by any method other than those described in this booklet.
- Ensure the motor, blades or discs have completely stopped before disassembling.
- Ensure the OFF button has been pressed and unplugged from the power outlet when not in use, if left unattended and cleaning, or storing.
- Care should be taken when removing the food from the processing bowl by ensuring the motor, blades or discs, have completely stopped before disassembling. The processing bowl should then be unlocked from the motor body and the blade or disc carefully removed before attempting to remove the processed food.
- Please do not crush ICE in the processing bowl. This will cause damage to the blades. We recommend that you use a blender for ice crushing.
- Some stiff mixtures, such as dough may cause the processing blade to rotate more slowly than normal. If this happens, do not process

for longer than 1 minute.
Allow the appliance to cool
down before next use.

- Do not process hot or boiling liquids - allow liquids to cool before placing into the processing bowl. Hot liquid can be ejected to cause injury due to sudden steaming.
- Do not move the food processor whilst in operation.
- Do not leave the food processor unattended when in use.
- Do not place any part of the food processor in the microwave oven.
- Do not place on or near a hot gas or electric burner or in a heated oven
- Do not fill the processing bowl above the marked maximum fill line for each type of the ingredients. Always add drier or thicker ingredients to the processing bowl prior to adding fluids. Failing to follow this instruction may cause product malfunction, product damage or personal injury due to damage to the cover or bowl.
- Keep the appliance clean. Follow the cleaning instructions provided in this book.

IMPORTANT SAFEGUARDS FOR ALL ELECTRICAL APPLIANCES

- Fully unwind the power cord before use.
- Do not let the power cord hang over the edge of a table, counter, touch hot surfaces or become knotted.
- This appliance shall not be used by children. Keep the appliance and its cord out of reach of children. Appliances can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved.
- Children should be supervised to ensure they do not play with the appliance.
- It is recommended to regularly inspect the appliance. Do not use the appliance if power supply cord, plug or appliance becomes damaged in any way. Return the entire appliance to the nearest authorised Breville Service Centre for examination and/or repair.
- Any maintenance other than cleaning should be

performed at an authorised Breville Service Centre.

- This appliance is for household use only. Do not use this appliance for anything other than its intended use. Do not use in moving vehicles or boats. Do not use outdoors. Misuse may cause injury.
- The processing blades and discs are extremely sharp, handle with care at all times. Avoid contact with moving parts during operation. Keep hands, hair, clothing, spatulas and other utensils out of food processor feed chute to prevent personal injury or damage to the appliance. Always use the food pusher to push the food down the feed chute.
- Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- To avoid a hazard due to inadvertent resetting of the thermal cut-out, this appliance must not be supplied through an external switching device, such as a timer, or connected to a circuit that is regularly switched on and off by the utility.
- The installation of a residual current device (safety switch)

is recommended to provide additional safety protection when using electrical appliances. It is advisable that a safety switch with a rated residual operating current not exceeding 30mA be installed in the electrical circuit supplying the appliance. See your electrician for professional advice.



WARNING

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



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



The symbol shown indicates that this appliance should not be disposed of in normal household waste.

It should be taken to a local authority waste collection centre designated for this purpose or to a dealer providing this service. For more information, please contact your local council office.

FOR HOUSEHOLD USE ONLY SAVE THESE INSTRUCTIONS



Components

A. Small pusher cap

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

B. Small food pusher

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

C. Large food pusher

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

D. Feed chute safety system

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

E. Processing Lid with silicone seal

Locks onto the processing bowl.

F. Main bowl with handle

The bowl locks onto the motor base.

G. POWER button

H. PULSE button

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

I. PLAY | STOP button

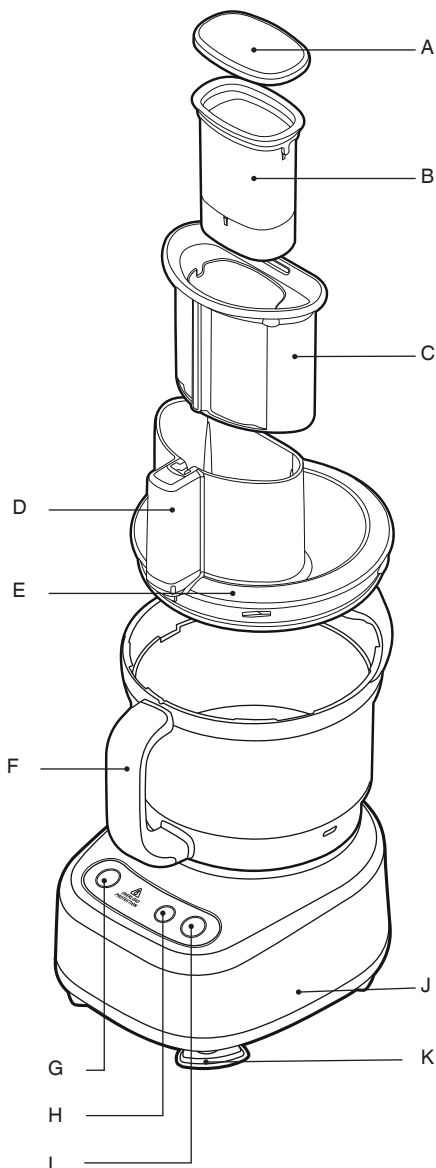
Press to start and stop the motor.

J. Powerful induction motor base

Induction motor with safety braking system.

K. Non-skid rubber feet

For added safety and stability.





Accessories

1. Dicing Blade

To be used with the dicing grid for dicing in cubes.

2. Dicing Grid

To be used with the dicing blade for dicing in cubes.

3. Dicing Cleaner

Use to clean dicing grid.

4. Main Spindle

Attaches to blade or discs.

5. Dicing Gearbox

Use with the dicing kit.

6. Reversible Shredder

Use one side of this disc for fine shredding and the other side for coarse shredding

7. Adjustable Slicer

Use this disc for slicing ingredients.
Able to slice from 0.3 mm – 5.0 mm thick.

8. S Blade™

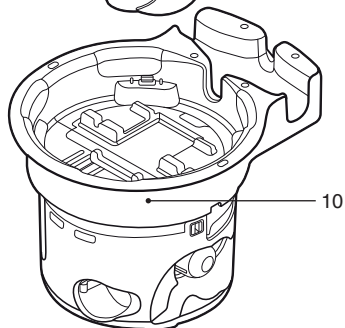
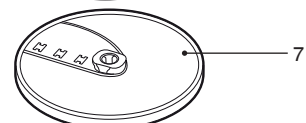
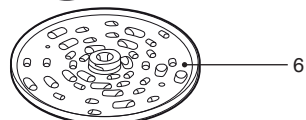
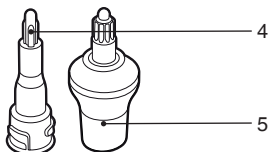
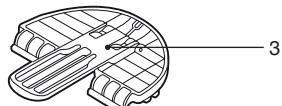
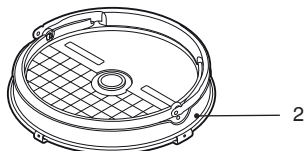
For swiftly chopping, mixing, and blending a variety of ingredients.

9. Dough blade

Soft material blade for kneading dough.

10. Caddy

To store all accessories.



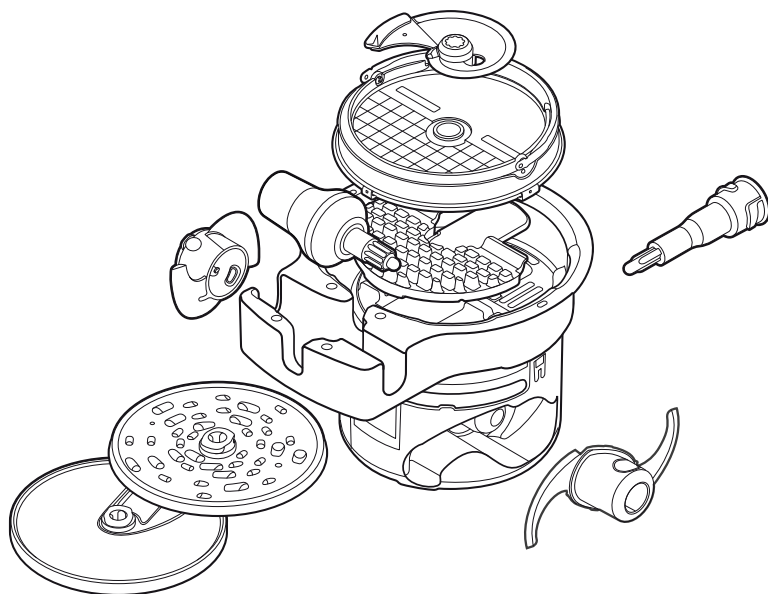
TIP

How to remove the caddy from the bowl?

With the lid sitting on the Caddy, grasp the outer rim of the caddy below where the lid sits and lift caddy out of bowl. Then, lift the lid off the caddy to access the accessories.

DETACHMENT OF ACCESSORIES

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





Assembly

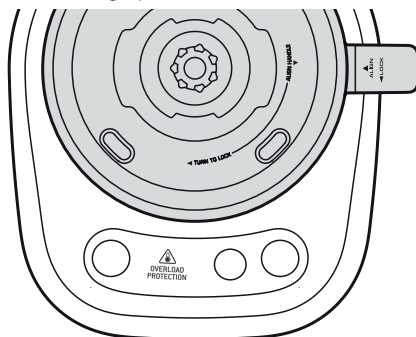
BEFORE FIRST USE

- Before using your food processor for the first time, remove any packaging material and promotional labels. Ensure the POWER button is OFF and the food processor is unplugged.
- Be careful when handling the blades and 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 dicing gearbox, may be washed in the dishwasher.
- When first using your food processor, you may notice an odour coming from the motor. This is normal and will dissipate with use.
- Always use the food processor on a dry, level work surface.

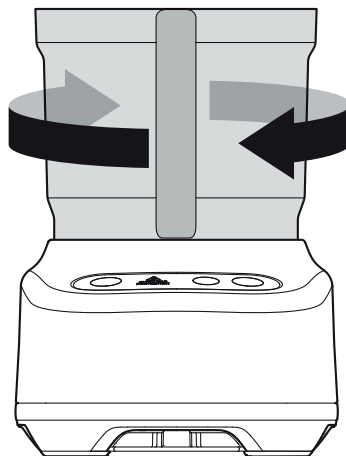
ASSEMBLY

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.

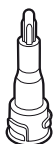
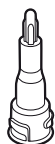
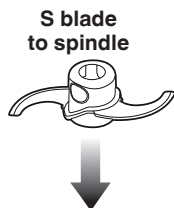


Spindles and Discs



WARNING

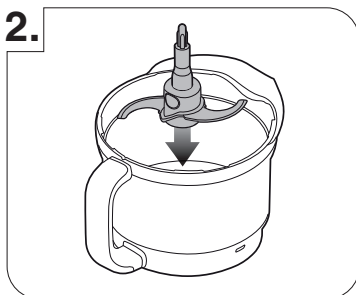
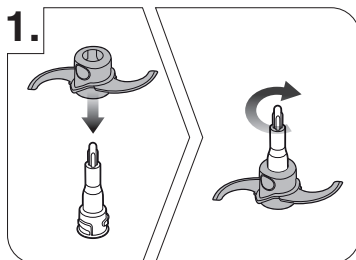
Do not touch the blades of the Dicing Grid and Dicing Blade. They are extremely sharp.



1. First is to assemble your chosen attachment (S blade or Dough blade) over the spindle and place them in position over the coupling in the centre of the processing bowl; then, place the lid onto the processing bowl.
2. The dicing gearbox is required when using the dicing kit. To dice vegetables or fruit, insert the dicing gearbox into the bowl first, followed by the dicing grid, ensuring to align with the 4 tabs in the bowl, place the dicing blade onto the dicing grid, over the dicing gearbox. Ensure the flat section of the blade (blade end) lines up with the 'insert blade' area of the grid.

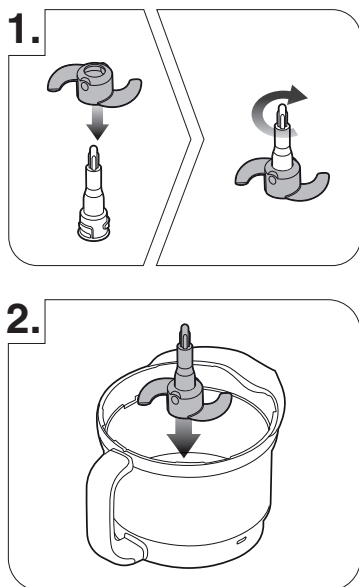
Spindle and S Blade

1. Carefully insert the S blade into the spindle and turn clockwise until it is firmly locked in place.
2. Place the assembled spindle and S blade over the coupling in the centre of the bowl with caution. Avoid touching the blades.



Spindle and Dough Blade

1. Insert the dough blade into the spindle and turn clockwise until it is firmly locked in place.
2. Place the assembled spindle and dough blade over the coupling in the centre of the bowl.

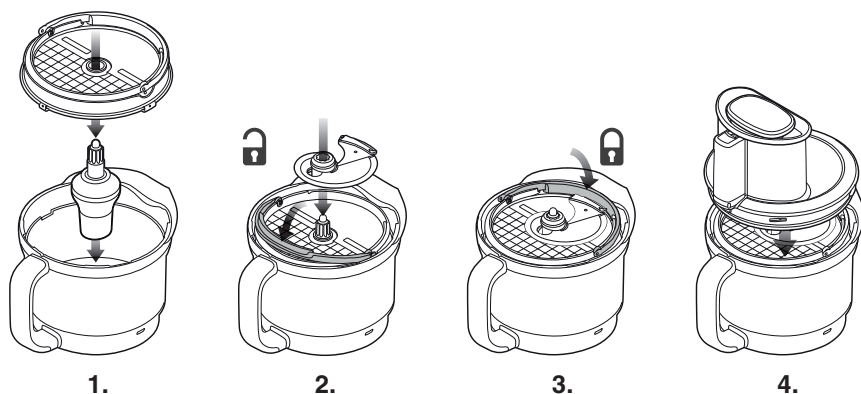


Lid

Place lid onto the processing bowl. To LOCK the lid, hold the chute and turn clockwise so that the handle parts align. Locking the lid correctly will engage the interlocking safety catch on.



Dicing Assembly





Functions

OPERATION

Getting started

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

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

Control Panel

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

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

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

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

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

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

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

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

After Processing

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

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

Overload Protection System

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

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

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



Tips

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

ACCESSORY	ACTION	TYPES OF INGREDIENTS / DISHES	TIPS
S Blade™	Chop	• Raw fruits and vegetables • Raw or cooked meats and fish • Fresh herbs • Bread crumbs • Nuts • Dried fruits	• Trim and cut food, if necessary, into 2.5cm cubes before processing. ⚠ Warning: Motor should run for no more than 1 minute at a time.
	Mince / Ground Meat	• Raw and cooked proteins	• Trim and cut food into 2.5 cm cubes before processing. • For best results, freeze meat for 30 minutes. • Trim excess fats and sinew.
	Puree / Blend	• Cooked fruit and vegetables	• Allow food to cool before pureeing or blending.
	Mix	• Sauces • Batters • Pesto • Compound butters	• For batters, use PULSE button until mixed evenly. Do not over process.
Dough Blade	Knead	• Bread and pizza doughs	• Add liquid through small feed chute whilst the motor is running to incorporate. • Recommended Recipe – 375 g flour – 7 g salt – 8 g yeast – 235 g of water – 10 g sugar • Maximum flour quantity = 500 g
Adjustable Slicer Disc	Slice	• Raw foods and vegetables • Salamis and deli meats	• Place ingredients vertically on the left side of appropriate sized feed chute to minimize tilting. • For deli meats like salami or pepperoni, trim one end and process one at a time.

Reversible Shredding Disc	Coarse and Fine Shred	• Cheeses • Fruits and vegetables such as apples, potatoes, and cabbage	• For best results, freeze softer cheeses for 45 minutes before grating.  NOTE: Grating soft white cheeses such as fresh mozzarella is not recommended. • Remove the rind from hard cheeses before grating.
Dicing kit	Dicing	• Raw and cooked vegetables and fruits	• Use small feed chutes for harder ingredients such as carrot or pumpkin. To further improve results you can also pre cook. • When dicing tomatoes, avocados firmer fruit will give a better result.



IMPORTANT NOTES

Due to the harder and more fibrous nature of the below;
DO NOT DICE the following:

- Cheese
- Raw sweet potato/kumara.
- Meat including hard deli meats.
- Fruit and vegetables with tough skin such as pineapple and watermelon. These should be peeled first.

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

Do not fill the Bowl with ingredients above the MAX level on the side of the Bowl.



IMPORTANT NOTES

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

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.



NOTE

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

Smaller Ingredients

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

Larger Ingredients

The wide feed chute is 12 cm wide and can fit ingredients up to this size. The food should fit snugly so it is supported in an upright position in the chute, but not so tight that it could prevent the food from moving down the chute. Ensure 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 indicator.



Care & Cleaning

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

Processing bowl and lid

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

To keep your bowl and lid clean, and to avoid food drying, 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.



WARNING

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

Dicing gearbox and accessory caddy

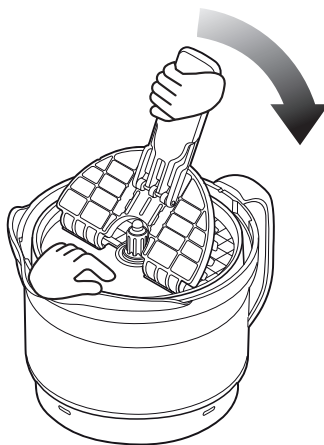
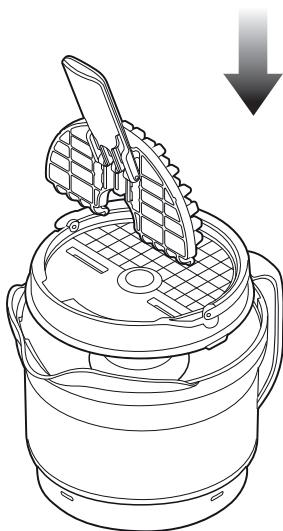
Dicing gearbox and accessory caddy (if needed) should only be hand washed.

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.
- Spindle, blades and discs can be washed in the dishwasher.

Removal of Dicing Blade

1. With the lid removed from the bowl, use your thumb and forefinger to carefully grasp the dicing blade hub.
2. Lift up and simultaneously twist off the dicing gearbox and set aside.



NOTE

If you cannot remove the blade, return the lid onto the bowl, place the large pusher into the lid feed chute and press the pulse button until you see the blade tip stop in the 'insert blade' area.

Then, repeat steps above.

Cleaning the Dicing Grid



NOTES

- Ensure dicing blade has been removed first.
 - The dicing grid must remain correctly assembled to the bowl prior to using the dicing cleaner.
 - The dicing gearbox can remain inside the bowl and grid.
1. Take cleaner out of caddy and flip up handle
 2. Align and then insert cleaner tabs into grid slots making sure the cleaner is upright
 3. With one hand, grasp the cleaner handle. With your other hand, put pressure/hold down the blank side of the grid.
 4. Push the cleaner handle down towards the bowl rim, maintaining pressure on the grid with your other hand - Food should begin to be pressed through the grid and into the bowl.

5. Continue to push down with the handle until you feel the resistance of the food cease and you cannot push any further.

6. Lift the handle back up and remove the cleaner from the grid slots. Repeat the process if any large pieces still remain.



NOTE

Any small food pieces remaining can be removed by washing brush or rinsing in the sink.

Motor base

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

Cleaning agents

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

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



Troubleshooting

PROBLEM	EASY SOLUTION
Food is unevenly processed	- Ingredients should be cut evenly into 2.5 cm pieces before processing. - Ingredients should be processed in batches to avoid overloading.
Slices are slanted or uneven	Apply even pressure on the pusher.
Food falls over in the feed chute	There are two chute sizes for appropriate size of produce. Ensure the food is packed snugly for best results.
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 must not exceed maximum recommended quantity on the recipe. Remove half and process in two batches. - Dough may be too dry. If motor speeds up, continue processing. If not, add more water, 1 tablespoon at a time until the motor speeds up. Process until dough cleans the side of the processing bowl.
Dough doesn't clear inside of the processing bowl	- Amount of dough may exceed food processor maximum capacity. Remove half and process in two batches. - Dough may be too dry.
Dough nub forms on top of dough blade and dough does not become uniformly kneaded	Stop machine, carefully remove dough, divide it into 3 pieces and redistribute them evenly in the processing bowl.
Dough feels tough after kneading	Divide dough into 2 or 3 pieces and redistribute evenly in processing bowl. Process 10 seconds or until uniformly soft and pliable. Allowing dough to rest allows the gluten strands to relax and become more pliable.
Dough is too dry	While machine is running, add water through the small feed chute, 1 tablespoon at a time until dough clears the inside of the processing bowl.
Dough is too wet	While machine is running, add flour through the small feed chute, 1 tablespoon at a time until dough clears the inside of the processing bowl.

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 lid and large pusher are securely locked into position.
- The food content in the feed chute should be below the maximum fill line.
- If the motor still will not start, check the power cord and power outlet.

The food processor shuts off during operation

- The lid may have become unlocked; check to make sure it is securely in position.
- If the motor overloads, the 'OVERLOAD PROTECTION' icon in the screen will start to flash. Switch off by pressing the POWER button and unplug the power cord. Allow the food processor to cool for 30 minutes before resuming.

The motor slowed down during operation

- This is normal as some heavier loads (e.g. slicing / shredding cheese) may require the motor to work harder. Reposition the food in the feed chute and cut the food into smaller sizes and process using a smaller pusher and continue processing.
- The maximum load capacity may have been exceeded. Remove some of the ingredients and continue processing.

The food processor vibrates / moves during processing

- Make sure the rubber feet at the bottom of the unit are clean and dry. Also make sure that the maximum load capacity is not being exceeded.
- This is normal as some heavier loads may require the motor to work harder.
- Turn the unit off and clear any ingredients that may be caught on the disc, before continuing.
- If this occurs while mixing dough – then turn unit off and redistribute the dough mixture more evenly around the bowl before continuing.
- Process hard and fibrous foods such as carrots, through the small chute.

Dicing blade stuck on spindle

- Place lid back onto bowl and insert large pusher.
 - Press the pulse button once and check if the blade is aligned to the 'insert blade' area. If not, repeat until it is - you may need to remove the lid to confirm.
 - With the lid removed and blade in the correct position, carefully grasp the blade hub with thumb and forefinger. Then, lift the blade upwards and off the spindle.
-

ATTACHMENT OF CADDY COMPONENTS

Attachment of caddy only after all the accessories have been removed.
Refer to this instructions for:

- If dropped and fallen apart.

ATTACHMENT

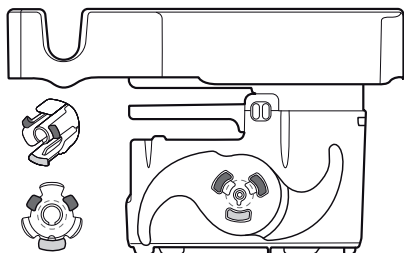
Blade Clips

1. Locate correct side of caddy (dough blade or chopping blade) and correct blade clip.
2. Insert blade clip spigot onto caddy base peg - maintaining correct alignment of blade clip legs
3. Push blade clip further until blade clip legs have flexed into caddy base holes. Ensure all three legs have engaged with caddy base.



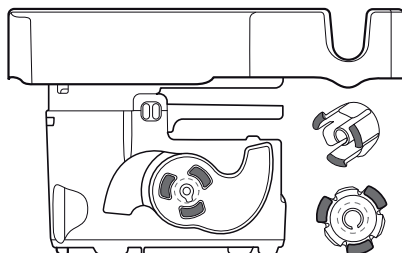
WARNING

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



S BLADE CLIP

Right Side View



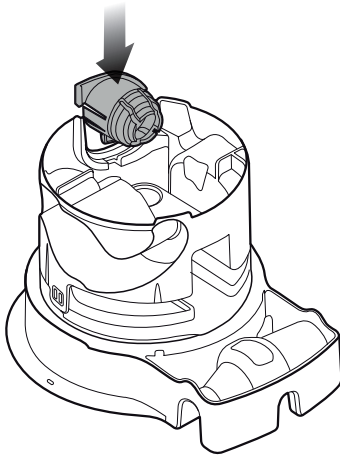
DOUGH BLADE CLIP

Left Side View

ATTACHMENT

Spindle Sheath

1. Remove all accessories and flip caddy upside-down (WARNING! Blades are sharp).
2. Slide sheath downwards into guide ribs. Press further until clip is locked into position.



Dicing Pocket

1. Take dicing pocket and align ribs to shredding cavity.
2. Place dicing pocket onto top of shredding cavity ensuring ribs are correctly engaged into slots.
3. Slide dicing pocket forward and home, ensuring dicing pocket hook latches underneath shredding cavity handle.



NOTE

Hand wash and rinse only.

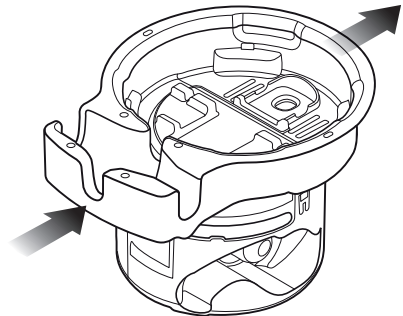
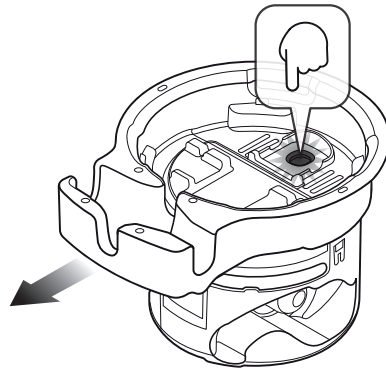
Detachment

1. Remove all accessories from caddy. (WARNING! Blades are sharp).
2. Press the release button and slide the dicing pocket backwards to dislodge.
3. Push down shredding cavity handle and continue sliding dicing pocket to detach.



NOTE

Hand wash and rinse only.



the Paradise™ 9

설명서 - BFP638



Breville®



목차

- 2 제한적 제품 보증
- 2 Breville®은 안전을 최우선으로 생각합니다
- 6 부품
- 7 액세서리
- 9 조립
- 12 가이드 및 설정
- 13 팁
- 15 관리 및 청소
- 17 문제 해결



제한적 제품 보증

이 제품에 대한 Breville의 보증은 보증 기간 이내에 잘못된 소재, 제조 공정 또는 기능으로 인해 결함이 있는 것으로 밝혀진 경우, 수리 또는 교체를 제공합니다.

해당 국가의 법률에 따른 모든 법적 보증 권리는 존중되며 당사의 보증은 이에 영향을 미치지 않습니다. 보증 기간에 대한 자세한 정보, 인쇄본 또는 전체 이용 약관을 확인하려면 QR 코드를



QR149

스캔하거나
www.breville.com을
 방문하시기 바랍니다.
 Breville 서비스 센터를
 통한 문의도 가능합니다
 (연락처는 뒷면 참조).

BREVILLE®은 안전을 최우선으로 생각합니다

Breville®은 안전을 매우 중요하게 생각합니다. 당사는 소중한 고객의 안전을 최우선으로 생각하여 제품을 설계하고 제조합니다. 아울러 제품을 사용할 때는 각별한 주의를 기울이고 다음의 예방 가이드를 준수해 주시기 바랍니다.

중요 안전 지침

사용하기 전에 모든 지침을 읽고 나중에 참조할 수 있도록 잘 보관해 두시기 바랍니다

- 푸드프로세서를 처음 사용하기 전에 모든 포장재와 홍보용 라벨을 제거하세요.
- 작동 중에는 푸드프로세서를 벤치나 테이블 가장자리 근처 또는 싱크대 배수판 위에 두지 마십시오. 표면이 평평하고 깨끗하며 물, 밀가루 등이 없는지 확인하세요. 작동 중 진동으로 인해 기기가 움직일 수 있습니다.
- 푸드프로세서와 부품을 조심해서 다루십시오. 칼날과 디스크가 매우 날카로워서 어린이의 손이 닿지 않는 곳에 보관해야 합니다.
- 날카로운 절단날을 다룰 때, 용기를 비울 때, 청소할 때 특히 주의해야 합니다.
- 푸드프로세서가 완전히 조립되었는지, 작동하기 전에 프로세싱 뚜껑이 제자리에 단단히

고정되었는지 항상 확인하세요.
이 기기는 올바르게 조립하지
않으면 작동하지 않습니다.

- 칼날, 디스크 또는 프로세싱
뚜껑을 부착하거나 제거하기
전에 OFF 버튼을 눌렀는지,
푸드프로세서가 꺼져 있고 전원
콘센트에서 플러그가 뽑혔는지
확인하세요.
- 플러그를 잡고 콘센트에서 당겨
빼세요. 절대로 전원 코드를
당겨서 뽑지 마세요.
- 블레이드나 디스크를 부착하기
전에 항상 프로세싱 용기를 모터
베이스에 고정하세요.
- 손가락이나 다른 도구로 음식을
재료 투입구에 밀어 넣지
마십시오. 항상 제공된 푸드
푸셔를 사용하세요.
- 손, 칼, 기타 도구를 움직이는
칼날이나 디스크에서 멀리
두세요.
- 모터, 칼날 또는 디스크가
완전히 멈추기 전까지는
푸드프로세서의 용기에 손이나
손가락을 넣지 마십시오.
- 화재, 감전 또는 부상의 위험을
줄이려면 푸드프로세서와 함께
제공된 부품 이외의 다른 부품을
사용하지 마십시오.
- 이 책자에 설명된 방법 외의
다른 방법으로 푸드프로세서를
작동하지 마십시오.
- 분해하기 전에 모터, 블레이드
또는 디스크가 완전히 멈췄는지
확인하세요.

- 사용하지 않을 때, 방치할 때,
청소할 때 또는 보관할 때는 OFF
버튼을 누르고 전원 콘센트에서
플러그를 뽑아 두십시오.
- 음식물을 프로세서 용기에서 꺼낼
때에는 모터, 칼날 또는 디스크가
완전히 멈춘 후 분해해야
하므로 주의하십시오. 그런 다음
프로세싱 용기를 모터 본체에서
잠금 해제하고 칼날이나 디스크를
조심스럽게 제거한 후 처리된
음식물을 꺼내야 합니다.
- 얼음을 프로세싱 용기에서
분쇄하지 마십시오. 칼날이
손상될 수 있습니다. 얼음을
분쇄하려면 블렌더를 사용하는
것이 좋습니다.
- 반죽 등 딱딱한 혼합물의 경우,
가공 칼날이 정상보다 느리게
회전할 수 있습니다. 이런 일이
발생하면 1분 이상 처리하지
마십시오. 다음 사용 전에 기기를
냉각시키세요.
- 뜨겁거나 끓는 액체는
프로세싱하지 마십시오. 프로세싱
용기에 넣기 전에 실온으로
냉각하세요. 갑작스러운 증기로
인해 뜨거운 액체가 분출되어
부상을 입을 수 있습니다.
- 푸드프로세서가 작동 중일 때는
움직이지 마십시오.
- 사용 중에는 푸드프로세서를
방치하지 마십시오.
- 푸드프로세서의 어떤 부분도
전자레인지에 넣지 마십시오.

- 뜨거운 가스나 전기 버너 근처 또는 가열된 오븐에 두지 마십시오.
- 재료 종류별로 표시된 최대 주입선 이상으로 프로세싱 용기를 채우지 마십시오. 항상 건조하거나 걸쭉한 재료를 프로세싱 용기에 넣은 다음 액체를 넣으십시오. 이 설명서를 따르지 않을 경우 커버나 용기의 파손으로 인한 제품 오작동, 제품 손상 또는 부상의 원인이 될 수 있습니다.
- 제품을 깨끗하게 유지하십시오. 본 설명서에 명시된 청소 지침을 따르십시오.
- 어린이가 제품을 가지고 놀지 않도록 감독하십시오.
- 제품을 정기적으로 검사할 것을 권장합니다. 전원 공급 장치 코드, 플러그 또는 제품이 어떤 식으로든 손상된 경우 제품을 사용하지 마십시오. 검사 및/또는 수리가 필요한 경우, 가까운 공식 Breville 서비스 센터에 제품 전체를 맡기십시오.
- 청소 이외의 수리 서비스는 Breville 공식 서비스 센터에서 받아 보시는 것을 권장 드립니다.
- 본 기기는 가정용입니다. 이 제품을 원래 용도 이외의 목적으로 사용하면 안 됩니다. 움직이는 차량이나 보트에서는 사용하지 마십시오. 옥외에서 사용하지 마십시오. 잘못 사용하면 부상을 입을 수 있습니다.

모든 전기 제품 사용 시 중요 안전 수칙

- 사용하기 전에 전원 코드를 모두 풀어내십시오.
- 전원 코드가 조리대 또는 테이블 가장자리에 걸리거나 뜨거운 표면에 닿거나 꼬이지 않도록 주의하시기 바랍니다.
- 이 제품은 어린이가 사용해서는 안 됩니다. 제품과 코드를 어린이의 손이 닿지 않는 곳에 보관하십시오. 신체적, 감각적, 정신적 능력이 떨어지거나 경험과 지식이 부족한 사람도, 안전한 사용 방법과 관련하여 보호자의 감독이나 지침을 받고, 제품 사용과 관련한 위험성을 이해하는 경우 제품을 사용할 수 있습니다.
- 프로세싱 칼날과 디스크는 매우 날카로우므로 항상 주의해서 다루십시오. 작동 중에 움직이는 부품과 닿지 않도록 주의를 기울이십시오. 손, 머리카락, 옷, 주걱 및 기타 조리 도구를 푸드프로세서 재료 투입구 밖에 두어 부상이나 제품 손상을 방지하십시오. 항상 푸드 푸셔를 사용하여 재료 투입구 아래로 식품을 밀어 넣으십시오.
- 어린이가 보호자의 감독 없이 청소 및 사용자 유지 보수를 하지 않도록 하십시오.

- 기기의 과열 방지 장치가 실수로 재설정되는 위험을 피하기 위해, 타이머와 같은 외부 스위칭 장치를 통해 전원을 공급하거나 정기적으로 전원이 켜졌다 꺼지는 회로에 기기를 연결하는 것은 삼가해 주시기 바랍니다.
- 전기 제품을 사용할 때는 추가적인 안전 보호를 위해서 누전 차단기(안전 스위치)를 설치하는 것이 좋습니다. 제품에 전기를 공급하는 전기 회로에 정격 잔류 작동 전류가 30mA 이하인 안전 스위치를 설치하는 것을 권장합니다. 전문적인 조언은 전기 기술자에게 문의해 주시기 바랍니다.



경고

프로세싱 용기의 자동 스위치 오작동을 방지하려면 제품을 사용하지 않을 때 프로세싱 뚜껑을 잠금 위치에 두지 마십시오.



화재, 감전으로부터 보호하기 위해; 전원 코드, 전원 플러그 또는 제품을 물이나 기타 액체에 담그지 마십시오.



표시된 기호는 제품을 일반 가정용 쓰레기와 함께 폐기할 수 없음을 나타냅니다. 지역 당국의 지정된 폐기물 수거 센터 또는 관련 서비스를 제공하는 업체를 통해 폐기하십시오. 자세한 정보는 지자체 담당 부서로 문의하시기 바랍니다.

**해당 제품은 가정용이며,
이 설명서를 보관하시기 바랍니다.**



부품

A. 소형 푸셔 캡

소형 푸셔 캡은 소형 재료 투입구의 덮개 역할을 합니다.

B. 소형 푸드 푸셔

작은 재료의 프로세싱 제어를 개선하기 위해 사용합니다. 또한 계량컵으로도 사용할 수 있습니다. 푸드프로세서는 소형 푸셔의 장착 여부에 관계없이 계속 작동합니다.

C. 대형 식품 푸셔

재료를 투입구 아래로 밀어 넣을 때 사용합니다. 대형 푸셔가 제자리에 있지 않은 경우에는 푸드프로세서가 작동하지 않습니다.

D. 재료 투입구 안전 시스템

용기와 뚜껑이 제자리에 올바르게 고정되지 않고 대형 피드 푸셔가 삽입되지 않으면 모터가 작동하지 않습니다.

E. 실리콘 씰이 있는 프로세싱 뚜껑

프로세싱 용기에 고정합니다.

F. 손잡이가 있는 메인 용기

용기를 모터 베이스에 고정합니다.

G. 전원 버튼

H. 펄스 버튼

짧게 누르고 있으면 짧은 시간 동안 힘이 가해집니다. 펄스 버튼에서 손을 떼면 모터가 자동으로 중지됩니다.

I. 시작 | 중지 버튼

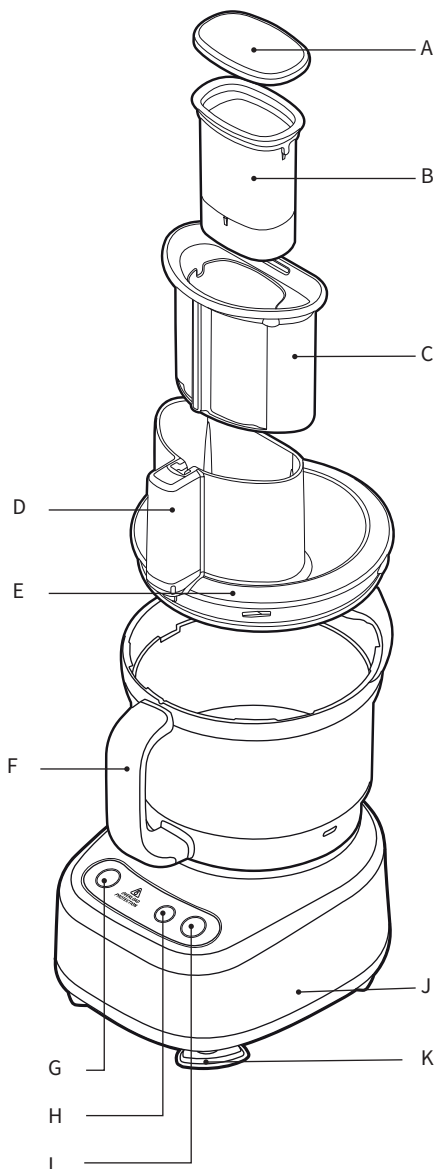
모터를 시작하고 중지하려면 누르세요.

J. 강력한 인덕션 모터 베이스

안전 제동 시스템을 갖춘 인덕션 모터입니다.

K. 미끄럼 방지가 적용된 고무 밑부분

안전성과 안정성을 향상시킵니다.





액세서리

1. 다이싱 블레이드

큐브 조각으로 자르기 위한 부분이며
다이싱 그리드와 함께 사용합니다.

2. 다이싱 그리드

큐브 조각으로 자르기 위한 부분이며
다이싱 블레이드와 함께 사용합니다.

3. 다이싱 클리너

다이싱 그리드를 청소할 때 사용합니다.

4. 메인 스펀들

칼날 또는 디스크에 부착합니다.

5. 다이싱 기어박스

다이싱 키트(다이싱 블레이드 및
그리드)와 함께 사용합니다.

6. 양면식 슈레더

디스크 한쪽 면은 곱게 다지는 데
사용하고 반대면은 곱게 다지는 데
사용합니다.

7. 조절식 슬라이서

재료를 썰 때 이 디스크를 사용합니다.
0.3mm~5.0mm 두께로 자를 수
있습니다.

8. S Blade™

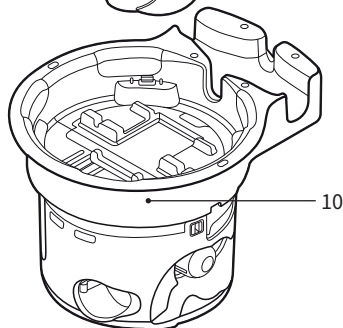
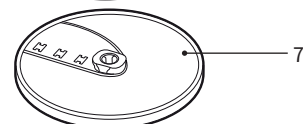
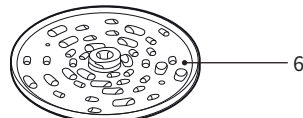
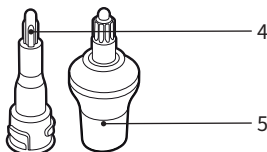
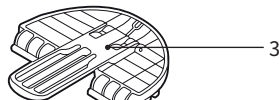
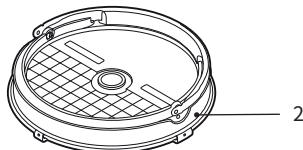
다양한 재료를 빠르게 절단, 혼합,
블렌딩합니다.

9. 도우 블레이드

도우를 반죽하는 데 사용하는 부드러운
재질의 칼날입니다.

10. 캐디

액세서리를 보관합니다.



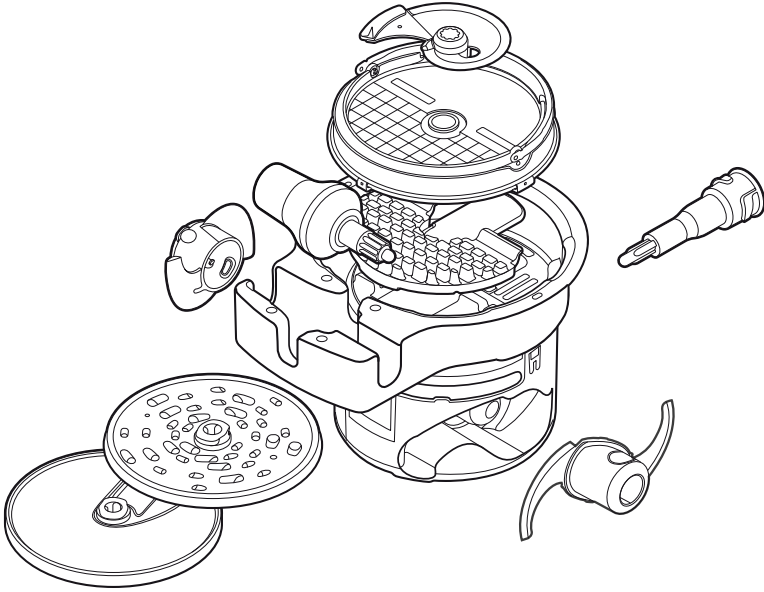
팁

용기에서 캐디를 제거하는 방법?

캐디 위에 뚜껑을 놓은 상태에서 캐디의 바깥쪽
가장자리를 잡고 용기에서 캐디를 들어 올립니다.
그런 다음 캐디에서 뚜껑을 들어 올려 사용할
액세서리를 선택합니다.

액세서리 분리

- 액세서리는 캐디 내부에 색상으로 구별된 별도의 공간에 들어 있습니다.
- 모든 액세서를 개별적으로 분리하여 사용할 수 있습니다.





조립

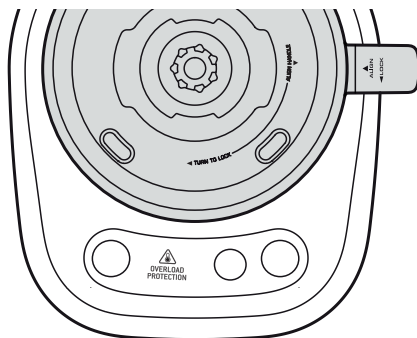
처음 사용하기 전에

- 처음으로 푸드프로세서를 사용하기 전에 모든 포장재와 홍보용 라벨을 제거하세요. 전원 버튼이 꺼져 있고 푸드프로세서의 플러그가 콘센트에서 뽑혀 있는지 확인합니다.
- 칼날과 디스크가 매우 날카로우므로 취급 시 주의하십시오.
- 부드러운 천을 사용하여 따뜻한 비눗물로 프로세싱 용기, 프로세싱 뚜껑 및 모든 부품을 세척합니다. 물로 행군 후 완전히 말리십시오. 다이싱 기어박스를 제외한 모든 부품은 식기 세척기에 넣어 세척할 수 있습니다.
- 푸드프로세서를 처음 사용할 때 모터에서 냄새가 날 수 있습니다. 이는 정상적인 현상이며 사용 시 사라집니다.
- 항상 건조하고 평평한 작업대에서 푸드프로세서를 사용하세요.

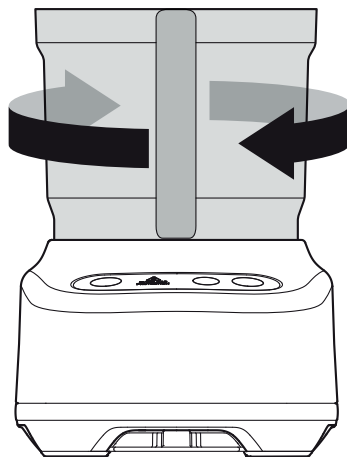
조립

모터 베이스 및 용기

- 손잡이가 모터 베이스의 'ALIGN HANDLE' 그래픽과 일치선이 되도록 프로세싱 용기를 모터 베이스에 놓습니다.



- 손잡이가 앞쪽으로 잠길 때까지 용기를 시계 방향으로 돌립니다. 이제 프로세싱 용기가 제자리에 단단히 고정됩니다. 용기가 올바른 위치에 고정되지 않으면 푸드프로세서가 작동하지 않습니다.



스핀들 및 디스크



경고

다이싱 그리드와 다이싱 블레이드의 칼날을 만지지 마십시오. 매우 날카롭습니다.



S 블레이드에서
스핀들로



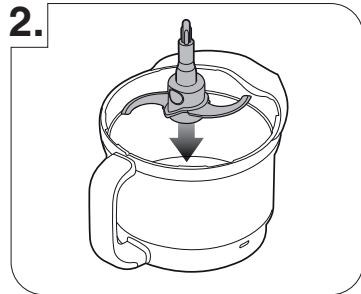
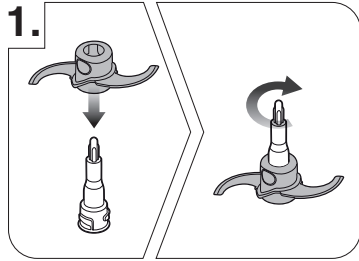
도우 칼날에서
스핀들로



1. 먼저, 선택한 부속품(S 블레이드 또는 도우 블레이드)을 스핀들 위에 조립하고 프로세서 용기 중앙의 커플링 위에 놓습니다. 그런 다음, 뚜껑을 프로세서 용기 위에 놓습니다.
2. 다이싱 키트를 사용하려면 다이싱 기어박스가 필요합니다. 야채나 과일을 큐브 조각으로 자르려면 다이싱 기어박스를 먼저 용기에 삽입한 다음 다이싱 그리드를 용기의 4개 탭과 정렬하고 다이싱 블레이드를 다이싱 기어박스 위의 다이싱 그리드에 놓습니다. 블레이드의 평평한 부분(블레이드 끝)이 그리드의 '블레이드 삽입' 영역과 정렬되도록 합니다.

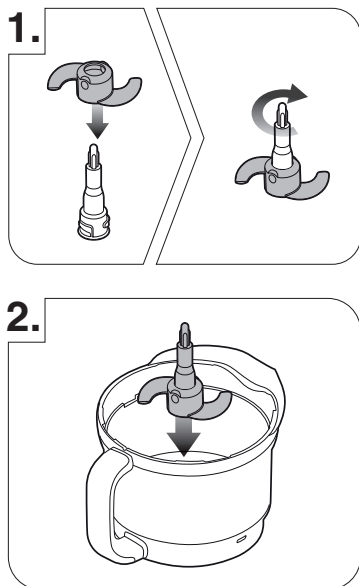
스핀들과 S 블레이드

1. S 블레이드를 스핀들에 조심스럽게 삽입하고 시계 방향으로 돌려서 제자리에 단단히 고정되도록 합니다.
2. 조립된 스핀들과 S 블레이드를 용기 중앙의 커플링 위에 조심스럽게 올려 놓으세요. 블레이드를 만지지 마십시오.



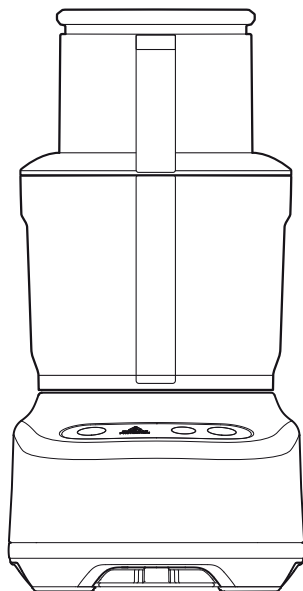
스핀들과 반죽 블레이드

1. 반죽 블레이드를 스핀들에 넣고 시계 방향으로 돌려서 제자리에 단단히 고정되도록 합니다.
2. 조립한 스핀들과 도우 블레이드를 용기 중앙의 커플링 위에 올려놓습니다.

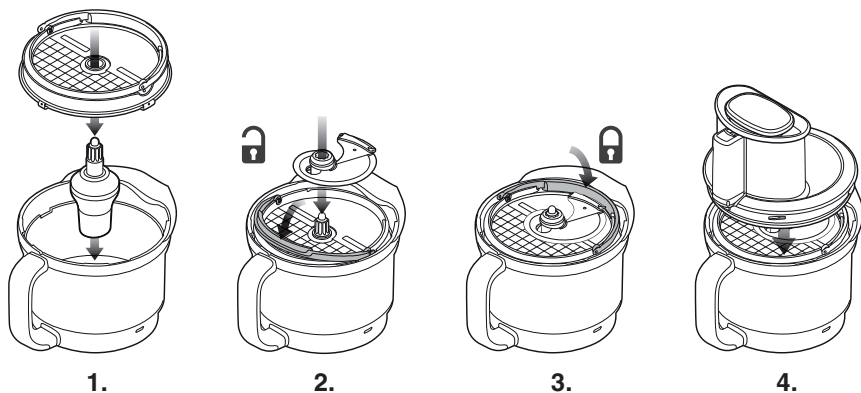


뚜껑

뚜껑을 프로세싱 용기에 놓습니다. 뚜껑을 잠그려면 슈트를 잡고 시계 방향으로 돌려 손잡이 부분이 일직선이 되도록 합니다. 뚜껑을 제대로 잠그면 잠금 안전 장치가 작동됩니다.



다이싱 조립





가이드 및 설정

작동

시작하기

푸드프로세서는 프로세싱 용기, 뚜껑 및 대형 푸셔가 올바르게 조립된 경우에만 작동합니다. 제대로 조립되었을 때에만 안전 인터록이 활성화되며 모터가 작동할 준비가 됩니다.

투입구에는 투입구에 넣을 수 있는 식품의 최대량을 나타내는 'CHUTE FILL MAX(최대 투입량)' 표시가 있으며 이는 안전 잠금 걸쇠를 활성화하기 위험합니다.

제어판

제품이 전원 공급 장치에 연결된 상태에서 전원 버튼을 누르면 버튼에 불이 들어오고 푸드프로세서가 작동할 준비가 됩니다.

이 단계에서 전원 버튼을 누르면 장치가 꺼집니다.

시작 | 중지 버튼을 누르면 모터가 계속해서 작동하기 시작합니다.

작동 중에 다시 시작 | 중지 버튼을 누르면 모터가 중지됩니다.

계속 작동하려면 시작 | 중지 버튼을 누르고 대기 모드로 돌아가려면 전원 버튼을 누릅니다.

프로세싱 중에 대형 푸셔를 제거하면 모터가 중지됩니다. 재료는 뚜껑 투입구를 통해 추가할 수 있으며 대형 푸셔를 다시 삽입하면 프로세서가 계속 작동합니다.

펄스 버튼을 누르면 버튼을 누르고 있는 동안에만 모터가 작동합니다.

펄스와 시작 | 중지 버튼을 함께 사용하면 더욱 정밀하게 프로세싱 작동을 제어할 수 있습니다.

프로세싱 후

블레이드 또는 디스크의 움직임이 멈출 때까지 기다린 후 뚜껑의 잠금을 해제하십시오. 블레이드를 다루기 전에 전원 버튼을 사용하여 장치가 꺼져 있는지 확인하고 전원 콘센트에서 플러그를 뽑으십시오.

블레이드 또는 디스크를 제거할 때는 중앙의 플라스틱 허브 영역을 조심스럽게 잡고 부품을 들어 올리십시오.

과부하 방지 시스템

푸드프로세서에는 모터 손상을 방지하기 위한 과부하 방지 시스템이 있습니다. 해당 시스템이 작동하면 푸드프로세서가 대기 모드로 전환됩니다.

푸드프로세서의 플러그를 뽑고 30분 동안 냉각시킵니다.

프로세싱 작동 중에 블레이드나 디스크가 멈추면 즉시 머신을 멈추고 전원 콘센트에서 플러그를 뽑은 다음 잘린 재료를 치우십시오. 이런 경우가 두 번 이상 발생하면 용기에 과부하가 걸릴 수 있습니다. 용량을 더 작게 나누어 다지거나 갈아보세요.



팁

아래 나열된 팁을 참고하세요. 더 자세한 사항은 breville.com 에서 제공되는 레시피를 참조하세요.

액세서리	기능	재료/요리 유형	팁
S-Blade™	다지기	- 생과일과 채소 - 생고기/익힌 고기 및 생선 - 신선한 허브 - 빵가루 - 견과류 - 말린 과일	- 필요한 경우, 프로세싱 전 재료를 다듬고 2.5cm 크기의 조각으로 자릅니다. ⚠ 경고: 모터를 한 번에 1분 이상 작동하지 마십시오.
	다진/간 고기	날것 또는 익힌 단백질	- 프로세싱 전 재료를 다듬고 2.5cm 크기의 조각으로 자릅니다. - 최상의 결과를 얻으려면 고기를 30분 동안 얼립니다. - 과도한 지방과 힘줄을 다듬습니다.
	퓨레/블렌딩	익힌 과일과 채소	퓨레로 만들거나 블렌딩하기 전에 식품을 식힙니다.
	혼합	- 소스 - 반죽 - 페스토 - 컴파운드 버터	반죽의 경우 펄스 버튼을 사용하여 고르게 혼합합니다. 과도하게 갈지 않도록 주의합니다.
도우 블레이드	반죽	빵과 피자 도우	- 모터가 작동하여 반죽을 만드는 동안 소형 재료 투입구를 통해 액체를 추가합니다. - 추천 레시피 - 밀가루 375g - 소금 7g - 효모 8g - 물 235g - 설탕 10g - 최대 밀가루 양 = 500g
조절식 슬라이서 디스크	얇게 썰기	- 생과일, 채소 - 살라미, 델리 미트	- 기울어짐을 최소화하기 위해 적절한 크기의 재료 투입구 왼쪽에 재료를 수직으로 놓습니다. - 살라미 또는 페퍼로니와 같은 델리 미트의 경우 한쪽 끝을 다듬고 한 번에 하나씩 처리하십시오.

양면식 슈레딩 디스크	굵게 및 곱게 다지기	• 치즈 • 사과, 감자, 양배추와 같은 과일 및 채소	• 부드러운 치즈의 경우 최상의 결과를 얻으려면 갈기 전에 45분간 얼립니다. ☞ 참고: 신선한 모짜렐라와 같은 부드러운 흰색 치즈는 갈지 않는 것이 좋습니다. • 딱딱한 치즈는 갈기 전에 껍질 부분을 제거하십시오.
다이싱 키트	다이싱	• 날것 및 익힌 채소, 과일	• 당근이나 호박과 같이 단단한 재료에는 소형 투입구를 사용하세요. 더 나은 결과를 얻기 위해 사전에 조리를 할 수도 있습니다. • 토마토나 아보카도를 깎둑썰기할 때는 재료가 단단할수록 더 좋은 결과를 얻을 수 있습니다.



중요 참고 사항

아래의 재료는 더 단단하고 섬유질이
많으므로 잘게 자르지 마십시오.

- 치즈
- 생고구마
- 단단한 델리 미트를 포함한 육류
- 파인애플, 수박 등 껍질이 질긴
과일과 채소. 이러한 재료는 껍질을
먼저 벗겨야 합니다.

무거운 하중으로 인해 용기와 뚜껑이
손상될 수 있습니다.

용기 측면의 최대 레벨 이상으로
용기를 채우지 마십시오.



중요 참고 사항

최적의 결과를 얻으려면 처리할 식품에 적합한
투입구 크기를 선택하고 투입구에 식품을 넣은 후,
푸드프로세서를 작동하기 전에 푸셔를 사용하여
식품을 아래쪽으로 가볍게 누르십시오.

압력

처리할 때 디스크를 손상시킬 수 있으므로 식품을
투입구 아래로 강제로 보내지 마십시오. 토마토나
바나나와 같은 부드러운 식품의 경우 가볍고 균일한
압력을 가하십시오. 감자, 치즈, 델리 미트, 사과와
같은 단단한 식품의 경우 중간 정도의 압력을
가하십시오.



참고

식품이 투입구 내부에 걸리면 푸셔를 제거하고
용기에서 뚜껑을 분리한 다음 투입구를 용기와
블레이드에서 분리해 투입구 내부에 갇힌 식품을
손으로 조심스럽게 빼내십시오.

작은 재료

당근, 오이, 애호박 등과 같이 길고 가는 식품의 경우
소형 투입구를 사용하세요. 이를 통해 자르는 동안
재료가 뒤집히는 것을 방지할 수 있습니다.

큰 재료

넓은 투입구는 폭이 12cm이며 재료를 이 크기까지
넣을 수 있습니다. 식품은 투입구에 수직으로 지지
될 수 있도록 꼭 맞아야 하지만 식품이 투입구 아래로
이동하지 못할 정도로 너무 조이지는 마십시오.
투입구에 너무 많은 양의 재료를 넣을 경우 푸셔가
인터록 안전 결쇠를 활성화하지 못하므로 과도하게
채우지 않도록 하십시오. 최대 표시기를 넘겨 채우지
마십시오.



관리 및 청소

안전상의 이유로 사용 후에는 콘센트에서 플러그를 뽑으십시오.

프로세싱 용기 및 뚜껑

인터록 구성품으로 인해 용기와 뚜껑을 물에 장시간 담그지 않는 것이 좋습니다.

용기와 뚜껑을 깨끗하게 유지하고 식품이 건조되는 것을 방지하려면 사용 후 가능한 한 빨리 아래의 단계를 따릅니다.

- 용기와 뚜껑에 남은 재료를 대부분 씻어내십시오.
- 순한 액체 세제와 비연마성 스펀지를 사용하여 따뜻한 비눗물로 세척하십시오.
- 프로세싱 용기와 뚜껑은 간혹 식기세척기 상부 선반에 두어 세척할 수 있지만 정기적으로 식기세척기 세척은 권장하지 않습니다. 강한 세제, 온수 및 압력에 장기간 노출되면 플라스틱 및 인터록 구성품이 손상되고 수명이 단축될 수 있습니다.



경고

감귤류 껍질의 오일에 장기간 노출될 경우 푸드프로세서 용기의 재질이 손상될 수 있습니다. 감귤류 껍질을 처리한 직후에는 항상 프로세싱 용기를 세척하시기 바랍니다.



경고

다이싱 그리드의 블레이드를 만지지 마십시오. 매우 날카롭습니다.

다이싱 기어박스 및 액세서리 캐디

다이싱 기어박스와 액세서리 캐디(필요한 경우)는 손으로만 세척해야 합니다.

블레이드와 디스크

- 블레이드와 디스크는 매우 날카로우므로 만지지 마십시오. 식품을 제거하거나 블레이드를 청소할 때는 항상 주걱이나 브러시를 사용하세요.
- 스펀들, 블레이드 및 디스크는 식기세척기에서 세척할 수 있습니다.

다이싱 블레이드 제거

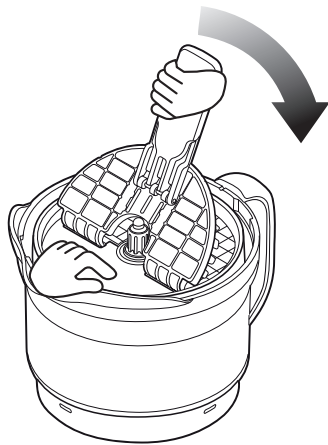
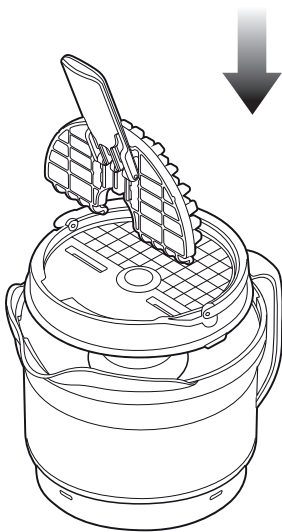
1. 용기에서 뚜껑을 분리한 상태에서 엄지와 검지로 조심스럽게 다이싱 블레이드 중앙의 허브를 잡습니다.
2. 다이싱 기어박스를 비틀어 들어올려 분리한 후 한쪽에 따로 둡니다.



참고

블레이드를 제거할 수 없는 경우, 용기를 다시 뚜껑으로 덮고 대형 푸셔를 뚜껑 재료 투입구에 놓은 다음 '블레이드 삽입' 영역에서 블레이드 끝이 멈출 때까지 펄스 버튼을 누릅니다.

그런 다음 위의 단계를 반복합니다.



다이싱 그리드 세척



참고

- 먼저 다이싱 블레이드가 제거되었는지 확인하십시오.
 - 다이싱 그리드가 용기에 올바르게 조립된 상태에서 다이싱 클리너를 사용해야 합니다.
 - 다이싱 기어박스는 용기와 그리드 내부에 그대로 두어도 됩니다.
1. 캐디에서 클리너를 꺼내고 손잡이를 위로 올립니다.
 2. 클리너 탭이 그리드 투입구에 정렬되도록 삽입하고 클리너가 똑바로 세워져 있는지 확인합니다.
 3. 한 손으로 클리너 손잡이를 잡습니다. 다른 손으로 그리드의 빈 면을 누르거나 누른 채 유지합니다.
 4. 그리드에 압력을 가한 상태로 클리너 손잡이를 용기 가장자리 쪽 아래로 밀니다. 식품이 그리드를 통해 용기에 눌러지기 시작해야 합니다.
 5. 식품의 저항감이 느껴지지 않고 더 이상 밀 수 없을 때까지 손잡이를 계속 아래로 누릅니다.
 6. 손잡이를 위로 들어 올려 그리드 투입구에서 클리너를 제거합니다. 큰 조각이 남아 있으면 이 과정을 반복합니다.



참고

남은 작은 식품 조각은 브러시를 씻어 내거나 싱크대에서 행구어 제거할 수 있습니다.

모터베이스

모터 베이스는 부드럽고 젖은 천으로 닦은 뒤 완전히 건조시킵니다. 전원 코드에 묻은 식재료 찌꺼기도 닦아냅니다.

세척제

표면이 긁힐 수 있으므로 모터 베이스나 용기에 연마성 수세미 또는 세제를 사용하지 마십시오. 부드러운 천과 따뜻한 비눗물만 사용해 세척하십시오.

잘 지워지지 않는 식품 얼룩과 냄새, 마늘, 생선 등 냄새가 강한 식품과 당근과 같은 일부 야채는 용기나 뚜껑에 냄새나 얼룩을 남길 수 있습니다. 이를 제거하려면 따뜻한 비눗물을 넘치지 않게 채우십시오. 용기 전체를 담그지 말고 이대로 5 분 동안 담칩니다. 그런 다음 중성 세제와 따뜻한 물로 세척하고 잘 행군 뒤 완전히 말립니다. 용기는 뚜껑을 연 채로 보관하시기 바랍니다.



문제 해결

문제	해결방법
재료가 고르지 않게 갈리거나 잘림	- 프로세싱 작동 전 재료를 2.5cm 조각으로 고르게 잘라야 합니다. - 과부하를 피하기 위해 재료를 나누어서 처리해야 합니다.
슬라이스가 기울어지거나 고르지 않음	푸셔에 균일한 압력을 가합니다.
재료 투입구에서 재료가 얹어짐	두 가지 투입구 크기 중 재료의 크기에 적절한 것을 선택합니다. 최상의 결과를 위해 재료를 꼭 맞게 넣으십시오.
프로세싱 후 일부 재료가 디스크 위에 남아있음	프로세싱 후 작은 조각이 남아 있는 것은 정상입니다.
반죽할 때 모터 속도가 느려짐	- 도우의 양은 레시피의 최대 권장량을 초과하지 않아야 합니다. 절반으로 잘라 두 번으로 나누어 처리합니다. - 도우가 너무 건조하기 때문일 수 있습니다. 모터 속도가 빨라지면 작동을 계속합니다. - 그렇지 않은 경우 모터 속도가 빨라질 때까지 물을 한 번에 1큰술씩 추가합니다. 프로세싱 용기의 측면에서 반죽이 떨어질 때까지 작동시킵니다.
프로세싱 용기 내부에 있는 반죽이 떨어지지 않음	- 반죽의 양이 푸드프로세서 최대 용량을 초과하기 때문일 수 있습니다. 절반으로 잘라 두 번으로 나누어 처리합니다. - 도우가 너무 건조하기 때문일 수 있습니다.
도우 블레이드 위에 반죽 덩어리가 생겨 균일하게 반죽되지 않음	프로세서를 멈추고 도우를 조심스럽게 꺼내 3등분한 후 프로세싱 용기에 고르게 재분배합니다.
반죽 후 도우가 거칠게 느껴짐	도우를 2~3등분하여 프로세싱 용기에 고르게 재분배합니다. 10초간 또는 균일하게 부드럽고 유연해질 때까지 처리합니다. 도우를 식히면 글루텐 가닥이 이완되고 더 유연해집니다.
반죽이 너무 건조함	머신이 작동하는 동안 반죽이 프로세싱 용기 내부에서 떨어질 때까지 소형 재료 투입구를 통해 물을 한 번에 1큰술씩 추가합니다.
반죽이 너무 축축함	머신이 작동하는 동안 반죽이 프로세싱 용기 내부에서 떨어질 때까지 소형 재료 투입구를 통해 밀가루를 한 번에 1큰술씩 추가합니다.
모터가 작동되지 않음	- 제대로 조립되지 않으면 모터가 시작되지 않도록 하는 안전 인터록 스위치가 있습니다. 프로세싱 용기 뚜껑 및 대형 푸셔가 제자리에 단단히 고정되어 있는지 확인하세요. - 재료 투입구의 식품은 최대 주입선 아래까지만 채워져야 합니다. - 여전히 모터가 시작되지 않으면 전원 코드와 전원 콘센트를 확인합니다.

문제

해결방법

작동 중에 푸드 프로세서가 꺼짐

- 뚜껑이 잠금 해제되었을 수 있습니다. 제자리에 단단히 고정되어 있는지 확인합니다.
- 모터에 과부하가 걸리면 화면의 ‘과부하 보호’ 아이콘이 깜박이기 시작합니다. 전원 버튼을 눌러 끄고 전원 코드를 뽑습니다. 푸드프로세서를 30분 동안 식힌 후 다시 시작합니다.

작동 중에 모터 속도가 느려짐

- 일부 더 무거운 부하(예: 치즈 썰기/다지기)가 가해지는 경우 모터가 더 많이 작동해야 할 수 있으므로 이는 정상적인 현상입니다. 재료 투입구에 재료를 재배치하거나 더 작은 크기로 자른 후, 더 작은 푸셔를 사용하여 처리합니다.
- 최대 부하 용량을 초과했기 때문일 수 있습니다. 일부 재료를 제거하고 처리를 계속합니다.

다이스 블레이드가 스피ن들에 끼임

- 용기를 다시 뚜껑으로 덮고 대형 푸셔를 삽입합니다.
- 펄스 버튼을 한 번 눌러 블레이드가 ‘블레이드 삽입’ 부분에 맞춰졌는지 확인합니다. 그렇지 않은 경우 맞춰질 때까지 반복합니다. 확인을 위해 뚜껑을 제거해야 할 수도 있습니다.
- 뚜껑을 제거하고 칼날을 올바른 위치에 놓은 상태에서 엄지와 검지로 블레이드 중앙의 허브를 조심스럽게 잡습니다. 그런 다음 블레이드를 위로 들어 올려 스피ن들에서 분리합니다.

캐디 구성품 부착

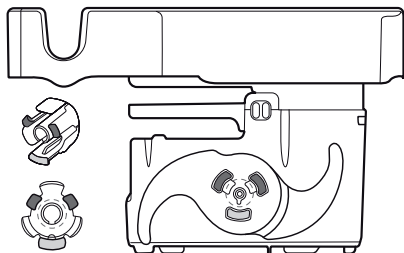
모든 액세서리를 제거한 후에만 캐디를 부착하세요. 다음에 대한 지침을 참조하세요.

- 구성품이 떨어져 분리된 경우

부착

블레이드 클립

1. 캐디의 올바른 면(도우 블레이드 또는 절단 블레이드)과 올바른 블레이드 클립을 찾으세요.
2. 블레이드 클립 꼭지를 캐디 베이스 돌출부에 삽입하여 블레이드 클립 다리의 정렬이 올바르게 유지되도록 합니다.
3. 블레이드 클립 다리가 캐디 베이스 구멍으로 휘어질 때까지 블레이드 클립을 더 밀니다. 3개의 다리가 모두 캐디 베이스에 맞물렸는지 확인합니다.

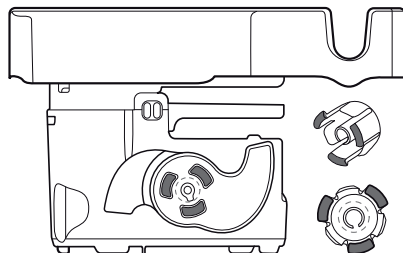


S 블레이드 클립
오른쪽 측면 보기



경고

다이싱 그리드와 다이싱 블레이드의 칼날을 만지지 마십시오. 매우 날카롭습니다.

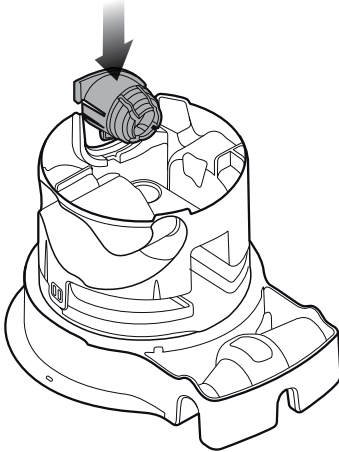


도우 블레이드 클립
왼쪽 측면 보기

부착

스핀들 칼집

1. 모든 액세서리를 제거하고 캐디를 거꾸로 뒤집습니다 (주의! 블레이드가 날카롭습니다).
2. 칼집을 아래 가이드 리브로 밀어 넣습니다. 클립이 제자리에 고정될 때까지 더 누릅니다.



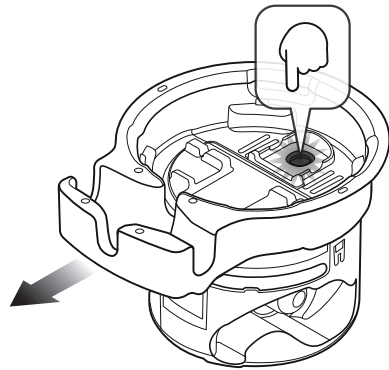
분리

1. 캐디에서 모든 액세서리를 제거하세요. (주의! 블레이드가 날카롭습니다).
2. 열림 버튼을 누르고 다이싱 포켓을 뒤로 밀어 빼냅니다.
3. 슈레드 공간 핸들을 아래로 누르고 다이싱 포켓을 슈레드 공간 분리합니다.



참고

손세척 및 행굼만 가능합니다.



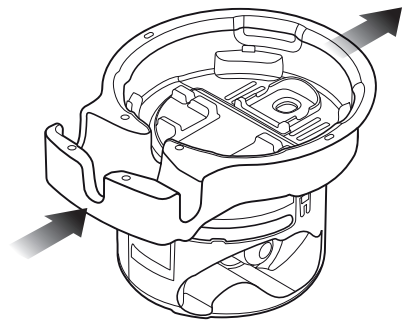
다이싱 포켓

1. 다이싱 포켓을 잡고 립을 슈레드 공간에 맞춥니다.
2. 잘게 썬 구멍 위에 다이싱 포켓을 놓고 립이 투입구에 올바르게 맞물리도록 합니다.
3. 다이싱 포켓을 앞으로 밀어 넣고, 다이싱 포켓 후크가 슈레드 공간 핸들 아래에 걸리도록 합니다.



참고

손세척 및 행굼만 가능합니다.





참고



참고



참고

수입판매원: 브레빌코리아 유한회사
서울특별시 강남구 논현로 159길 41 (신사동)
고객 서비스 센터: 080-822-1691

Breville®
Master Every Moment™

Copyright Breville Pty. Ltd. 2025.

지속적인 제품 개선으로 인해, 본 책자에 담긴 제품 삽화 및 사진은 실제 제품과 약간 다를 수 있습니다.

BFP638 KOR - B25