

# *the Sous Chef® 16 Pro*



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                        |
| 21 | Food Processing Guide            |
| 25 | Tips                             |
| 25 | Care & Cleaning                  |
| 27 | Troubleshooting                  |

## 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 and cutting discs 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 bench 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 drain board.
- 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, no blade or disc should be placed on the shaft except when the bowl is properly locked in place and the processor is in use. Store blades and discs, as you would sharp knives, out of reach of children.
- Be sure cover and feed tube are 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.
- Turn the appliance OFF, then unplug from the outlet when not in use, before assembling or disassembling parts and before cleaning.
- To unplug, grasp the plug and pull from the outlet. Never pull from the power cord.
- 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](http://www.Breville.com) or call Breville Consumer Support for examination, repair or adjustment.
- For any maintenance other than cleaning, visit [www.Breville.com](http://www.Breville.com) or call Breville Consumer Support.
- This appliance is equipped with a power cord having a grounding wire with a grounding plug. The appliance must be grounded using a 3-hole properly grounded outlet. In the event of an electrical short circuit, grounding reduces the risk of electrical shock.
- 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 the grounding 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.

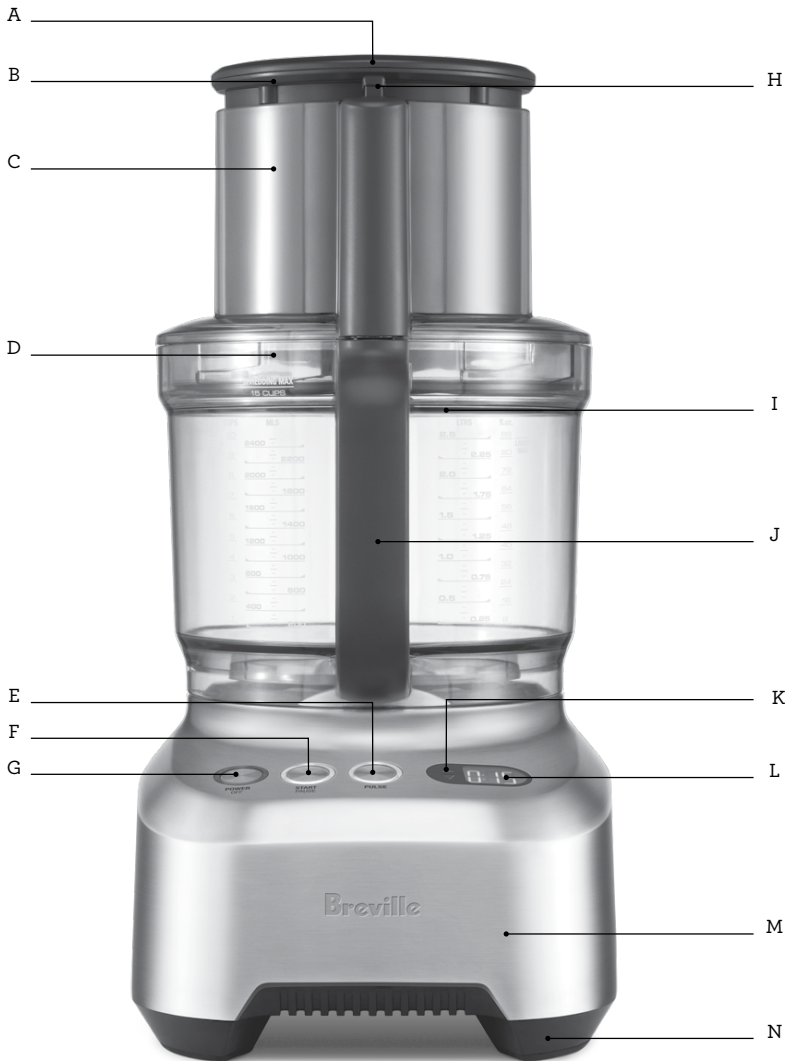
## BREVILLE ASSIST® PLUG

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



**Rating Information**  
120 V ~ 60 Hz 8 A



#### 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. Large Food Pusher

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

#### C. Super Wide Feed Chute

#### D. Processing Lid

Locks onto the processing bowl.

#### E. PULSE button

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

#### F. START/PAUSE button

#### G. POWER/OFF button

Provides power to the food processor unit only. START/PAUSE is required to be pressed to start operating the food processor.

#### H. Feed Chute Safety System

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

#### I. Silicone Seal

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

#### J. Processing Bowl

16 cup bowl for dry ingredients and 12 cups for liquid (wet ingredients). The processing bowl locks onto the motor base.

#### 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. LCD Display

Displays the timing function.

#### M. Direct Drive Motor

With safety braking system.

#### N. Non-Skid Rubber Feet

For added safety and stability.

#### O. Julienne Disc

Use this disc for julienning vegetables.

#### P. French Fry/Vegetable Stick Disc

Use this disc for french fries or thick cut vegetables.

#### Q. Reversible Shredding Disc

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

#### R. Adjustable Slicer

Use this disc for slicing ingredients. Slice with 24 settings from 0.3mm – 8mm thick.

#### S. Emulsifying Disc

Use this attachment for whisking of eggs and cream.



T. Micro-Serrated Universal S Blade™  
Swift action for chopping, mixing, whipping and blending a variety of ingredients.

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

V. Mini Processing Blade  
Used for chopping, mixing, whipping and blending a variety of ingredients.

W. Disc Spindle  
Fits onto bowl drive coupling and is used to hold the Adjustable Slicer and discs in position. Use Disc Spindle with Julienne Disc, French Fry/Vegetable Stick Disc, Reversible Shredding Disc, Emulsifying Disc, and Adjustable Slicer.

X. Storage Container  
Used for storing blades and disc when they are not in use.

## NOT SHOWN

### Cleaning Brush

For cleaning the processor bowl, blades and discs. The flat end is designed as a scraper to remove food particles from crevices.

### Plastic Spatula

For scraping the sides of the processing bowl helping to process ingredients evenly.

### 2.5 Cup Mini Processing Bowl

For processing small volumes of ingredients.

### Cord Storage

Cord can be pushed into the housing to reduce length.



## NOTE

Processing bowls and attachments are BPA free.



## Assembly

### BEFORE FIRST USE

Before using your Breville food processor, become familiar with all the parts. Remove all packaging materials and promotional labels, being careful when handling the processing blades and discs as they are very sharp. Wash the processing bowl, processing lid and other attachments in warm, soapy water. Rinse and dry thoroughly. (Refer to cleaning, care and storage section).

1. Place the motor base on a dry, level work surface. Place the processing bowl on to the motor base with the handle in line with the **ALIGN HANDLE** graphic on the motor base.



2. Turn the processing bowl clockwise until the handle aligns with the **TURN TO LOCK** graphic. The processing bowl should be securely locked into position.



3. If using a disc, first assemble the disc spindle onto the bowl drive coupling. Orientate the disc so that the side you wish to use is facing upwards. Hold the disc by the center plastic moulding and position the central hole above the disc spindle. Push down firmly until fitted correctly. (Please note that these discs only fit the larger processing bowl).



4. If using the processing blades, carefully grasp either the S Blade™, dough blade or mini processing blade using the central plastic support and position it over the bowl drive coupling and push down until inserted correctly.
5. If using the mini processing blade, ensure the mini processing bowl is assembled into the large bowl first.



6. Place the processing lid onto the processing bowl so the feed chute is slightly right of the bowl handle and the arrow graphics are aligned **ALIGN**. Holding the feed chute and pressing down firmly at the same time, turn the lid clockwise (as indicated by the graphic) so the **LOCKING TAB** on the lid slots into the 'Interlocking Safety Catch' on the handle. The lid should be securely locked into position.



## NOTE

The food processor will not operate unless both the processing bowl and lid are correctly locked into position.



## CAUTION

The processing blades (including the mini bowl blade) and discs are extremely sharp, handle with care at all times.

7. Insert the power plug into a 110/120V power outlet.
8. Press the POWER/OFF button to turn your food processor on. The red light will illuminate around the POWER/OFF button to indicate that the processor is on.
9. Press the START/PAUSE button to switch the motor on and operate continuously.



## NOTE

The food processor will not start unless the large food pusher is inserted correctly into place.

10. Press the POWER/OFF button to switch the motor off. When short bursts of power are required, press the PULSE button and hold down briefly, release, then press again. The PULSE action will automatically stop when the button is released.

11. To set the timer, press the ▲▼ buttons located to the left of the timing window. Time will move up by 5 second intervals, from 0 to 30 seconds. From 30 seconds to 2 minutes the time will increase in 10 second intervals and from 2 minutes to 9,59 minutes the time will increase in 20 second intervals.



## NOTE

If a time is not set, the timer will automatically count up during processing.

12. Once the time is set, press the START/PAUSE button and the timer will start to count down.
13. Ensure the large food pusher is inserted correctly into place. The food processor will not start until pusher is in place. Once the timer has finished, the food processor will stop and go into STANDBY mode. Three (3) beeps will sound to indicate that the processing is complete. The processor incorporates a 'Safety Interlock System' that ensures the unit will not start without the large food pusher in position. Processing will stop automatically, once the large food pusher has been removed from the lid. The CHUTE FILL MAX graphic indicates the maximum volume of food to be placed in the chute for the pusher to activate the unit.
14. At the end of processing, always wait until the blades or discs have stopped spinning before unlocking and removing the lid. To remove the processing lid, ensure the POWER/OFF button has been pressed, and the cord is unplugged from the power outlet. Holding the feed chute and pressing down firmly at the same time, turn the lid counter-clockwise so that the arrow graphics are no longer aligned.



## NOTE

As a safety feature, the food processor will automatically switch off when the lid is unlocked; however, it is good practice to manually switch off the food processor using the POWER/OFF button before removing the lid.

15. Remove the processing bowl (before removing blade or discs) by turning it counter-clockwise until the handle is in line with the ALIGN Handle graphic. Lift the bowl off the motor shaft. When removing the discs - carefully remove by gripping the plastic hub on the center of the disc and lifting the disc up and away from the pin on the spindle.



## NOTE

- Reassemble the food processor by locking the processing bowl into position before attaching blade, disc or lid.
- Care should be taken when removing the food from the processing bowl by ensuring the motor and processing blade or disc has completely stopped before disassembling. Ensure the POWER/OFF button is pressed to switch the motor off, and unplug the cord from the power outlet before removing the lid from the processing bowl. The processing bowl should then be unlocked from the motor body, then the processing blade or disc should be removed before attempting to remove the processed food.

## OVERLOAD PROTECTION SYSTEM

- If the motor overloads, the food processor will go to STANDBY mode and the OVERLOAD icon in the LCD will start to flash. The food processor can still be switched off by pressing the POWER/OFF button. To operate the food processor again, allow the machine to cool for approximately 30 minutes.
- Some stiff mixtures, such as dough, may cause the dough blade to rotate more slowly than normal. If this happens, do not process for longer than 1 minute.
- If the blades or discs should jam while processing, ensure the POWER/OFF button is pressed to switch the motor off and then unplug the power cord from the power outlet. Remove the processing lid and adjust any food wedged between the blade and the processing bowl or in the disc. Replace the lid and proceed as normal. If this occurs again, the processing bowl may be overloaded, so remove some of the food and process in smaller batches.



## NOTE

The food processor is designed so the motor will not operate without the processing bowl and lid correctly locked into position and the pusher inserted into the feed chute. In the event that the food processor starts without the lid correctly locked into position, immediately disconnect at the power outlet and contact Breville Consumer Support.



## Functions

The food processor can process food in a variety of ways depending on which blade or disc you choose.

### CHOPPING WITH THE MICRO-SERRATED S BLADE™

The Micro-serrated universal S Blade™ chops raw and cooked food to the consistency required, from coarsely chopped to minced. For many large processing tasks, the micro-serrated S Blade™ will cut the processing time needed to achieve the desired results. The result depends on the type of food and how long the food is processed. Always remember to place the S Blade™ into the processing bowl before adding the food.



#### NOTE

To avoid over-processing, check the consistency frequently. For many processing tasks we recommend to use the PULSE button, as it may only take a few seconds to fully process the food to the desired consistency. If necessary, press the POWER/OFF button, unlock the lid and use the spatula to scrape down the sides of the bowl to ensure even processing.

### Raw Vegetables, Fruit and Cooked Meats

Trim and cut food into 1 inch (2.5cm) cubes. Process no more than 8 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 and cut food into 1 inch (2.5cm) cubes. Ensure all bones are removed. Chill well until firm as this will help to cut through the food more readily. Process no more than 2¼ pounds (or 1kg) of raw meat for no more than 30 seconds at a time using the START/PAUSE button until chopped or minced to desired size or consistency.

### Garlic, Chili and Ginger

For garlic, peel cloves and leave whole. For chili, leave whole (remove seeds for milder chili). For ginger, peel and cut into 1 inch (2.5cm) cubes. Process until chopped to desired consistency. Store chopped garlic or chili mixed with a little vegetable oil in an airtight container in refrigerator for up to 1 week. Mix ginger with a little Sherry. If adding garlic, chili or ginger to other ingredients, drop whole pieces down the small feed chute while the motor is running.

### Herbs

Wash and dry herbs thoroughly. Remove any coarse stems. Process no more than 2 bunches (approx. 4 cups) at a time using the PULSE button at 1-2 second intervals until chopped to desired size or consistency.

### Nuts

Process no more than 6 cups shelled nuts at a time using the PULSE button at 1-2 second intervals until chopped to desired size.

### Dried fruit

As dried fruit can be sticky, place in freezer for about 10 minutes (this prevents the fruit sticking to the blades). Process no more than 4 cups at a time using the PULSE button at 1-2 second intervals until chopped to desired size or consistency.



#### NOTE

If chopping fruit to add to cake batter, process the fruit before making the batter, adding a little flour from recipe quantity to prevent fruit from sticking to the S Blade™ processing blade.

### Citrus peel

Remove the peel from the fruit using a vegetable peeler and cut into 1 inch (2.5cm) pieces. Process no more than 6 cups at a time together with ½ cup granulated sugar and using the PULSE button at 1-2 second intervals until chopped to desired size.



## NOTE

The white pith between the skin and citrus flesh is bitter, so carefully remove the citrus peel ensuring the white pith remains on the fruit.

### Hard boiled eggs

After cooking eggs to hard boiled stage, allow to cool then remove shells and cut eggs in half. Process no more than 12 eggs at a time using the PULSE button at 1-2 second intervals until chopped to desired size or consistency.

### Soft breadcrumbs

Break stale bread into chunks (fresh bread will stick to blades). Process no more than 6 cups at a time using the PULSE button at 1-2 second intervals until crumbed to desired consistency



## NOTE

For best results when making bread crumbs, add one slice at a time.

### Dried breadcrumbs

Tear bread into chunks and toast in oven until golden and crisp. Do not over brown. Process no more than 6 cups at a time using the PULSE button at 1-2 second intervals until crumbed to desired consistency.

### Cookie crumbs

Break cookies into quarters, measure quantity and place into processing bowl. Process no more than 6 cups at a time using the PULSE button at 1-2 second intervals until crumbed to desired consistency.



## NOTE

Sweet or savory cookies crumbs can be used as an alternative to pastry for sweet or savory pies.

### Cake crumbs

Cut cake into small pieces, measure quantity and place into processing bowl. Process no more than 6 cups at a time using the PULSE button at 1-2 second intervals until crumbed to desired consistency.

### PURÉEING WITH THE MICRO-SERRATED S BLADE™

The S Blade™ purées raw and cooked food to the consistency required, including baby food. For many large processing tasks, blades will cut the processing time needed to achieve the desired results. Always remember to place the S Blade™ into the bowl before adding the food.



## NOTE

After puréeing the food, carefully remove the S Blade™ and use the spatula to scrape any food adhering to the blade and the processing bowl.

### Cooked vegetables

Peel and cut vegetables into 1 inch (2.5cm) cubes. Ensure vegetables are well cooked and softened before processing. Process no more than 10 cups at a time using the START/PAUSE button until food is puréed to desired consistency.



## NOTE

After processing vegetables, add stock through the small feed chute, if necessary, to make a smoother purée.

### Creamed vegetable soups

Use same process as for cooked vegetables above then with motor running, gradually add no more than 4 cups stock and cream or milk through the small feed chute. Do not exceed LIQUID MAX level.

## Cooked meat and patés

Trim and cut cooked meat into 1 inch (2.5cm) cubes. For chicken liver paté, leave livers whole. Process no more than 2¼ lbs (1kg) for no more than 30 seconds the START/PAUSE button until puréed to desired consistency. For paté, add cream through the small feed chute while motor is running.



### NOTE

Add pan juices during processing if mixture becomes too stiff.

## Peanut butter

Process shelled peanuts, no more than 6 cups at a time, using the START/PAUSE button until puréed to desired consistency. The mixture will form into a ball.



### NOTE

2 cups peanuts will yield approximately 1 cup peanut butter. The natural oil in the butter will separate on standing. Stir before use.

## Fresh fruit

Peel and cut fruit into 1 inch (2.5cm). Ensure any seeds or stones are removed. For hard or firm fruit such as apples and pears, cook until soft before processing. Process no more than 6 cups at a time using the START/PAUSE button until puréed to desired consistency.

## Baby food

Trim and cut cooked food (meat and/or vegetables) into 1 inch (2.5cm) cubes. Process no more than 8 cups at a time using the START/PAUSE button until puréed to desired consistency.



### NOTE

Add stock, milk or gravy during processing if mixture becomes too stiff. If required, freeze excess mixture in ice-cube trays, then repack in freezer bags ready for use.

## MIXING WITH THE MICRO-SERRATED S BLADE™

The S Blade™ mixes ingredients for cakes, batters, and egg-based sauces such as mayonnaise. Always remember to place the S Blade™ into the processing bowl before adding the food.

### Butter cake (Pound cake)

Place softened butter and sugar into the processing bowl. Process using the START/PAUSE button until mixture is lightly creamed. With the motor running, add eggs one at a time down the small feed chute, mixing well after each addition. Add liquid and dry ingredients to the mixture in the processing bowl and process using the PULSE button until folded through evenly. If necessary, interrupt the processing, remove the lid and scrape the mixture from the sides of the bowl with a spatula. Replace the lid and if adding dried fruit, nuts, etc., use the PULSE button until folded through evenly.

### Quick-mix cakes and batters

Use this method for melt 'n mix cakes, packet cakes and crêpe batters. Place all ingredients (starting with the liquid ingredients) into the processing bowl ensuring not to exceed MAX liquid level.

Process using the START/PAUSE button until mixed to a smooth consistency. If necessary, interrupt the processing, remove the lid and scrape the mixture from the sides of the bowl with a spatula. Replace the lid and continue, be sure not to over process the mixture.

### Cookie dough

Insert the S Blade™ into the processing bowl. Place softened butter and sugar into the processing bowl. Process using the START/PAUSE button until lightly creamed. With the motor running, add eggs one at a time down the small feed chute, mixing well after each addition. Place dry ingredients into the processing bowl and use the PULSE button until ingredients are just combined.

Add dried fruit, nuts, etc. through the small feed chute and use the PULSE button until the additions are folded through evenly.

### **Melt 'n mix cookies**

Insert the S Blade™ into the processing bowl. Place melted ingredients, followed by liquid ingredients then dry ingredients into the processing bowl. Process ingredients using the PULSE button until just combined. If necessary, interrupt the processing, remove the lid and scrape the mixture from the sides of the bowl with a spatula. Replace the lid and continue but do not over-process the mixture. Add dried fruit, nuts etc. after this step using PULSE button until folded through evenly.

### **Sorbet**

Using the S Blade™, place ripe fruit and sugar syrup into the processing bowl and process until smooth. Transfer this mixture to a plastic dish and freeze until just starting to set. Return frozen mixture to the processing bowl and using the S Blade™, process using the PULSE button until smooth. Return mixture to freezer as before and repeat this process 2-3 times to break down large ice crystals. Using the emulsifying disk, beat egg whites until foamy (see 'Egg Whites', pg 20).

Add frozen fruit purée to egg white foam and process using PULSE button until folded through evenly. Freeze until ready to serve.

### **Dips and spreads**

Using S Blade™ place ingredients into the processing bowl and process using the START/PAUSE button until ingredients are mixed to desired consistency. If necessary, during processing remove the lid and scrape the mixture from the sides of the bowl with a spatula.

## **KNEADING WITH THE DOUGH BLADE**

The edges of the plastic blade provide a softer action for combining dough ingredients.

### **Pastry dough**

Insert the dough blade into the processing bowl. Place flour and cubed, chilled butter into the processing bowl. Do not process a mixture with more than 6 cups/ 700g flour. Process using the PULSE button until the butter is absorbed into flour. While motor is running, quickly add liquid through the small feed chute, processing until mixture forms a ball of dough.

### **Bread dough**

Insert the dough blade into the processing bowl. Use instant active dry yeast and include with the dry ingredients in the processing bowl. Do not process a mixture with more than 5 cups/700g flour. Add softened, cubed butter and process using the START/PAUSE button until the butter is absorbed into the flour.

If using oil, with the motor running, add the oil through the small feed chute and process until the mixture forms a soft, elastic ball of dough. Do not over process.

Transfer the dough to a lightly floured surface and knead for a further 5 minutes if necessary until soft and pliable. Place dough into large, greased mixing bowl and stand covered in a warm place until doubled in size. Turn the dough onto a lightly floured surface and knead again until smooth and elastic. Shape the dough, allow to rise in a warm area then bake in a hot oven.



### **NOTE**

The dough blade should be used for yeast doughs and doughs that require kneading.

## SLICING, SHREDDING AND GRATING WITH THE DISCS

### Slicing with the Adjustable Slicing Disc

The adjustable slicer disc slices raw fruit and vegetables to a consistent thickness, with 24 settings from fine (0.33mm) to thick (8.0mm).

For many large processing tasks, the adjustable slicing disc will cut the processing time needed to achieve the desired results. The result depends on the type of food and how the food is positioned into the feed chute.

For smaller foods, the small feed chute provides greater control for adjustable slicing.

To adjust slicing height, hold the adjustable slicing disc outer edge with one hand, turn the adjustment dial on the underside of the disc to set the height. An arrow graphic indicates the height to which the blade is set. Place the adjustable slicer on the disc spindle in the processing bowl. Close the lid and insert the large pusher to operate.



#### NOTE

- Use Adjustable Slicing Disc with Disc Spindle.
- There may be slight variation in slice thickness depending on the food being processed and force applied with the feed chute pusher.
- Do not overfill the feed chute before slicing. The pusher will not activate the unit if the chute is overfilled. A MAX level graphic indicates the maximum fill level.
- Placing items to the far left in the large feed chute provides stability and helps to make more accurate slices.



#### WARNING

Adjustable Slicing Disc blade is sharp, keep hands away from the blade.

### Shredding and Grating with the Reversible Shredding Disc

Both thick and thin grating can be achieved by using the coarse/fine shredding disc. Use one side of the disc for coarse shredding and the other side for fine shredding. Carefully turn over the disc so that the process required is facing upwards.

### Slicing and shredding

1. Place the desired cutting disc onto the disc spindle in the processing bowl.
2. Prepare food as directed in the following food categories or recipes.
3. Pack food into the feed chute as directed in the following food categories. For smaller size food leave the large pusher in place and use the small pusher instead. The food should fit snugly so it is supported upright in the feed chute, but not so tight that it prevents the food from easily moving down the feed chute when guided by the food pusher.
4. Process using the START/PAUSE button while at same time, gently guiding the food down the feed chute using the food pusher. Never force the food down as this will damage the discs. Apply light pressure for soft foods such as tomatoes and bananas; medium pressure for firmer foods such as potatoes and apples; and firm pressure for hard foods such as Parmesan cheese and deli meats such as salami.
5. Repeat this process until all food has been sliced, shredded or grated.



#### NOTE

Use adjustable Slicing Disc with Disc Spindle.

### Round Fruit and Vegetables

Prepare fruit or vegetables by washing or peeling, and coring or seeding (if necessary). For small fruit and vegetables (e.g. kiwi fruit, Roma tomatoes), trim one end so the food sits flat in the feed chute.

For large fruit and vegetables (e.g. apples), cut in half (if required) to fit in the feed chute. Pack into the feed chute from left to right with the adjustable slicing disc at the slot number required for the desired thickness.

### Long Fruit and Vegetables

Prepare fruit or vegetables by washing or peeling. First cut the food to fit the length of the feed chute (no more than 5 ½ inches (14cm). If food fits without the need to cut, trim one end so that it sits flat in feed chute or the food should be able to lie on the side if you require a long thin slice of vegetable or fruit.

Pack food vertically or horizontally, into the feed chute with cut side facing disc.

The small feed chute can be used for long vegetables such as carrots and zucchini.



### WARNING

When slicing and shredding, always use the food pusher to guide food down the feed chute. Never put your fingers or spatula into the feed chute. Always wait for the disc to stop spinning before removing the lid.

### Leafy Vegetables

For cabbage, wash and shake off excess water. Cut into wedges to fit feed chute. For lettuce, separate leaves, wash and dry thoroughly, then roll up and pack vertically into feed chute. Slice or shred.



### NOTE

Slicing or shredding is not recommended for spinach. To process spinach, wash and dry thoroughly, tear into pieces and use mini chopping blade or S Blade™.

### Cheese

Caution should always be taken when processing cheese in a food processor.

For soft cheese such as Mozzarella and Bocconcini, partially freeze, until firm otherwise it will jam in the disc.

For hard cheese such as Parmesan, check first that it is not too hard otherwise it will damage the disc - the cheese should slice easily with a sharp knife.

For round cheese such as Mozzarella and Bocconcini, slice one end and pack into the feed chute so the flat end is facing the disc. For wedge-shaped cheese, pack 2 pieces side by side into chute to form a rectangular shape (one piece with tip facing down, other piece with tip facing up). Slice or shred.

### Deli Meats

Cut the meat to fit the length of the feed chute (no more than 5 ½ inches (14cm)).

Pack into the feed chute with the cut side facing disc.

### Chocolate

Break block of chocolate into small pieces. Chill until firm. Pack into the small feed chute. Shred.

### JULIENNE DISC

The Julienne disc is positioned on the disc spindle in the main processing bowl and cuts food into long thin strips. Common items to be julienned include carrots, zucchini, potato and celery. For longer strips, use the large feed chute and lie the foods down horizontally. For shorter match stick size strips use the small feed chute and pusher.



### NOTE

Use Julienne Disc with Disc Spindle.

### MINI-BOWL FUNCTION

The mini processing bowl can be positioned inside the main processing bowl and is used for processing small food quantities. A mini processing blade is provided which fits inside the mini bowl and can be used for chopping, mixing, whipping and blending a variety of foods.

## FRENCH FRY/VEGETABLE STICK DISC

The french fry/vegetable stick cutting disc is positioned on the disc spindle in the main processing bowl and cuts food into long chunky lengths. This disc is used primarily for potatoes, however, a variety of foods can be used for this application. If using large potatoes, lie them down in feed chute for extra long strips.

For best results, position the pusher so that firm pressure is applied onto the food to be processed.

Press the START/PAUSE button.

With some foods it may be necessary to remove the lid. Remove the disc from the bowl, and clear the lodged food before proceeding.



### NOTE

Use French Fry/Vegetable Disc with Disc Spindle.

When processing with the french fry disc, the last piece of each food processed may become caught in the cutting blade. This is normal, however, the disc could become unbalanced. To reduce vibration we recommend the pusher is quickly removed from the feed chute after each piece of food is processed so the motor stops quickly. Insert the next piece of food and repeat the process.

## WHIPPING WITH THE EMULSIFYING DISC

The emulsifying disc is positioned on the disc spindle in the main processing bowl and is used to aerate ingredients.



### NOTE

When using the emulsifying disc, insert the disc spindle before adding ingredients.

### Egg whites

Ensure the processing bowl and emulsifying disc are clean, dry and free of any fat residue.

Place a minimum of 6 egg whites and a pinch of salt into the processing bowl. Process using the START/PAUSE button until egg whites are foamy (about 1 minute). With the motor running, slowly add 1 tablespoon lemon juice through the small feed chute to help stabilize the egg white foam.



### NOTE

The foamed egg whites are not recommended for making meringue (refer to processing tips).

When using the emulsifying disc, insert the disc into the processing bowl before adding ingredients.

### Milkshakes

Place milk, flavorings and ice-cream into the processing bowl and using the emulsifying disc, process using START/PAUSE button until frothy. To reduce the risk of leaks, do not use more than 3¼ cups of liquid when processing Milkshakes using the emulsifying disc.

### Whipped cream

Place 2½ cups (600ml) well-chilled cream into the processing bowl and using the emulsifying disc, process using the PULSE button until whipped to desired consistency.

### Egg sauces

(Mayonnaise, Hollandaise, Bearnaise)

Using the emulsifying disc, place a minimum of 6 egg yolks or 4 whole eggs into the processing bowl with seasonings and vinegar. Process using START/PAUSE button until mixture is light and creamy (about 2 minutes).

For Mayonnaise: using the S Blade™, with the motor running, slowly add oil through the small feed chute until mixed to desired consistency. Do not exceed LIQUID MAX level.

For Hollandaise or Bearnaise: using the emulsifying disc, with the motor running, slowly add warm, melted butter through the small feed chute until mixed to desired consistency. Do not exceed LIQUID MAX level.



# 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                 | BLADE TYPE                                          | ADJUSTABLE SLICING<br>DISC THICKNESS       | RECOMMENDED<br>DISC TYPE                             |
|----------------------|-----------------------------------------------------|--------------------------------------------|------------------------------------------------------|
| Avocado              | S Blade™ or mini blade<br>Use: Guacamole            | 2 - 5                                      |                                                      |
| Asparagus (cooked)   | S Blade™ or mini blade<br>Use: Asparagus dip        |                                            |                                                      |
| Beets                |                                                     | 2 - 5                                      | Shredding<br>Use: Salad                              |
| Broccoli (cooked)    | S Blade™<br>Use: Broccoli soup                      |                                            |                                                      |
| Butternut Squash     | S Blade™ or mini blade<br>Use Butternut Squash soup |                                            |                                                      |
| Cabbage              |                                                     | Thin 1-2 and med 2-3<br>Use: Accompaniment | Shredding<br>Use: Salad                              |
| Carrot               | S Blade™ or mini blade<br>Use: Vegetable soup       | 0 - 5                                      | Shredding<br>Use: Salad                              |
| Cauliflower (cooked) | S Blade™ or mini blade<br>Use: Cauliflower soup     |                                            |                                                      |
| Celery               | S Blade™ or mini blade<br>Use: Vegetable soup       | Thin 1-2 med 2-3<br>Use: Salad             |                                                      |
| Chili Pepper         | S Blade™ or mini blade<br>Use: Seasoning            |                                            |                                                      |
| Eggplant             | S Blade™ or mini blade<br>Use: Accompaniment, soups | 2 - 5<br>Use: Grilled eggplant             | Shred or Julienne<br>Use:<br>Accompaniment to dishes |
| Garlic               | S Blade™ or mini blade<br>Use: Seasoning            | 0-2<br>Use: Garlic chips                   |                                                      |
| Ginger               | S Blade™ or mini blade<br>Use: Seasoning            |                                            |                                                      |
| Herbs                | S Blade™ or mini blade<br>Use: Seasoning pesto      |                                            |                                                      |
| Leeks (cooked)       | S Blade™ or mini blade<br>Use: Cooked for soups     | 2-5<br>Use: Vegetable soup                 |                                                      |
| Lettuce              |                                                     | 2-4<br>Use: Salad                          |                                                      |

| FOOD               | BLADE TYPE                                                                   | ADJUSTABLE SLICING<br>DISC THICKNESS                                   | RECOMMENDED<br>DISC TYPE                                                 |
|--------------------|------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------|
| Mushrooms (raw)    | S Blade™ or mini blade<br>Use: Vegetable soup                                | 4-6<br>Use: Salad, vegetable<br>soup, mushroom sauce,<br>mushroom soup |                                                                          |
| Mushrooms (cooked) | S Blade™<br>Use: Mushroom soup                                               | 4-6<br>Use: Salad, vegetable<br>soup, mushroom sauce,<br>mushroom soup |                                                                          |
| Onion              | S Blade™ or mini blade<br>Use: Soups, sauces                                 | 0-5<br>Use: Salad                                                      |                                                                          |
| Parsnip            | S Blade™ or mini blade<br>Use: Vegetable soup,<br>parsnip puree              | 2-5<br>Use: Vegetable lasagna                                          |                                                                          |
| Parsnip (cooked)   | S Blade™<br>Use: Accompaniment                                               |                                                                        |                                                                          |
| Peas (cooked)      | S Blade™ or mini blade<br>Use:<br>Accompaniment, baby food                   |                                                                        |                                                                          |
| Potatoes           |                                                                              | 0.5 – 6<br>Use: Potato au Gratin                                       | French Fry /<br>Julienne / Shredder<br>Use: French fries,<br>hash browns |
| Potatoes (cooked)  | S Blade™ or mini blade<br>Use: Mash potato                                   |                                                                        |                                                                          |
| Pumpkin            | S Blade™ or mini blade<br>Use: Pumpkin frittata                              | 3-6<br>Use: Pumpkin sliced salad                                       | Shredder - Coarse<br>or fine<br>Use: Salad                               |
| Pumpkin (cooked)   | S Blade™ or mini blade<br>Use: Mash pumpkin, pumpkin<br>soup, pumpkin scones | 3-6<br>Use: Pumpkin sliced salad                                       |                                                                          |
| Spinach            | S Blade™ or mini blade<br>Use: Accompaniment                                 |                                                                        |                                                                          |
| Spinach (cooked)   | S Blade™ or mini blade<br>Use: Creamed spinach                               |                                                                        |                                                                          |
| Tomatoes           | S Blade™ or mini blade<br>Use: Salsa                                         | 2-5<br>Use: sandwich filling, caprese<br>salad, tomato relish          |                                                                          |
| Turnip             | S Blade™ or mini blade<br>Use: Vegetable soup                                |                                                                        |                                                                          |
| Zucchini           |                                                                              | 3-6<br>Use: Accompaniment, zucchini<br>slice, gratin                   | Shredder - Coarse<br>or fine<br>Use: Salad, frittata                     |
| Apple              | S Blade™ or mini blade<br>Use: Apple sauce                                   | 2-5<br>Use: Apple pie                                                  |                                                                          |

| FOOD                                             | BLADE TYPE                                                      | ADJUSTABLE SLICING<br>DISC THICKNESS                              | RECOMMENDED<br>DISC TYPE                                     |
|--------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------|
| Apple (cooked)                                   | S Blade™ or mini blade<br>Use: Baby food                        | 4-6<br>Use: Fruit salad                                           |                                                              |
| Banana                                           | S Blade™ or mini blade<br>Use: Dessert sauces                   |                                                                   |                                                              |
| Berries                                          | S Blade™ or mini blade<br>Use: Fruit salad, fruit coulis        |                                                                   |                                                              |
| Citrus Fruit                                     | S Blade™ or mini blade<br>Use: Fruit mince                      |                                                                   |                                                              |
| Citrus Peel                                      | S Blade™ or mini blade<br>Use: Fruit mince                      |                                                                   |                                                              |
| Dried Fruit                                      | S Blade™ or mini blade<br>Use: Fruit salad, dessert sauce       |                                                                   |                                                              |
| Kiwi fruit                                       | S Blade™ or mini blade<br>Use: Fruit salad, dessert sauce       | 4-6<br>Use: Dessert decoration                                    |                                                              |
| Mango                                            | S Blade™ or mini blade<br>Use: Fruit salad, dessert sauce       |                                                                   |                                                              |
| Melon<br>(Honeydew/cantaloupe)                   | S Blade™ or mini blade<br>Use: Fruit salad                      |                                                                   |                                                              |
| Pear                                             | S Blade™ or mini blade<br>Use: Fruit salad                      | 4-6<br>Use: Pear pie                                              |                                                              |
| Pear (cooked)                                    | S Blade™ or mini blade<br>Use: Baby food                        |                                                                   |                                                              |
| Pineapple                                        | S Blade™ or mini blade<br>Use: Fruit salad                      | 2-5<br>Use: Sliced pineapple rings,<br>pineapple upside down cake |                                                              |
| Stone Fruit (Apricot,<br>nectarine, peach, plum) | S Blade™ or mini blade<br>Use: Fruit salad, dessert sauce       |                                                                   |                                                              |
| Strawberries                                     | S Blade™ or mini blade<br>Use: Fruit salad, dessert sauce       | 2-5<br>Use: Strawberry pancakes,<br>fresh fruit tart              |                                                              |
| Batters                                          | S Blade™<br>Use: Cakes, pancake,<br>waffle batter               |                                                                   | Emulsifying<br>Use: Cakes, muffins, crepes                   |
| Breadcrumbs                                      | S Blade™ or mini blade<br>Use: Coatings,<br>breadcrumb stuffing |                                                                   |                                                              |
| Cheese                                           |                                                                 | 2-5<br>Use: Garnish, sandwich fillings                            | Shredder - Coarse<br>or fine<br>Use: Grated cheese for pizza |
| Chocolate                                        | S Blade™ or mini blade<br>Use: Chocolate ganache                |                                                                   | Shredder - Coarse or fine<br>Use: Dessert decoration         |

| FOOD                  | BLADE TYPE                                                       | ADJUSTABLE SLICING<br>DISC THICKNESS                 | RECOMMENDED<br>DISC TYPE                                        |
|-----------------------|------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------|
| Cream Cheese          | S Blade™ or mini blade<br>Use: Dips, cheese cake                 |                                                      |                                                                 |
| Doughs                | Dough<br>Use: Pastry, dough                                      |                                                      |                                                                 |
| Egg Whites            |                                                                  |                                                      | Emulsifying<br>Use: Egg foams (not<br>recommended for meringue) |
| Eggs (hard boiled)    | S Blade™ or mini blade<br>Use: Sandwich filling,<br>deviled eggs | 2-5<br>Use: Sandwich filling                         |                                                                 |
| Eggs (whole or yolks) |                                                                  |                                                      | Emulsifying<br>Use: Mayonnaise                                  |
| Meat (raw)            | S Blade™<br>Use: Meatloaf,<br>burgers , meatballs                |                                                      |                                                                 |
| Meat (cooked)         | S Blade™<br>Use: Sandwich fillings,<br>pate, baby food           |                                                      |                                                                 |
| Meat (deli)           |                                                                  | 1-6<br>Use: Sandwiches, antipasto,<br>pizza toppings |                                                                 |



## Tips

- Do not fill the processing bowl above the liquid LIQUID MAX for wet ingredients. Always add drier or thicker ingredients to the processing bowl prior to adding fluids.
- To avoid over-processing when coarsely chopping food, frequently check consistency. Use the spatula to scrape down the sides of bowl to ensure an even texture.
- If chopping fruit to add to cake batter, process before making batter, adding a little flour from quantity recommended in recipe to prevent fruit from sticking to blades.
- When crumbing bread for stuffing, use stale bread as fresh bread sticks to blades.
- Add liquid to puréed foods after processing.
- Use the small feed chute when adding liquid to processed mixtures.
- Peanut butter made in the food processor will separate on standing. Stir just before use.
- When processing a variety of ingredients, it is not necessary to remove them after each addition, unless they exceed the MAX level marking.
- When mixing dry and wet ingredients, the mixture will process more evenly if the wet ingredients are placed in the bowl preceding the dry ingredients.
- Egg white foams used for aerating mixtures such as fruit sorbet, work successfully. A minimum of 6 egg whites is recommended. It is recommended to use the emulsifying disc to maximize the effect.
- Beating egg whites for meringue requires lengthy beating to dissolve the sugar and entrap the air. It is not recommended to use the emulsifying disc for best results.
- Before slicing and shredding, trim the food to fit the feed chute. Do not overfill beyond the CHUTE FILL MAX indicator.
- Before slicing and shredding softer structured foods (such as meat), partially freeze until just firm.



## Care & Cleaning

When finished processing, remove the power cord from the power outlet.

### Motor Base

Wipe the motor base with a clean, damp cloth after each use. Dry thoroughly with a soft, clean cloth.

### Processing Bowl and Lid

Hand wash in hot, soapy water using a mild detergent. Do not use a scouring sponge or pad or abrasive cleaners as they will scratch the plastic surface. The plastic parts may occasionally be washed in the dishwasher (top shelf only). It is not recommended on a regular basis, as prolonged exposure to hot water temperatures and harsh detergents will damage and shorten the life of the plastic.



### NOTE

The silicone seal is dishwasher safe and can be left on the processing lid during cleaning.

### S Blade™ Mini Processing Blade, Dough Blade and Discs

Hand wash the bowl and lid. Use the cleaning brush accessory to scrub stubborn foods off the blades and discs. The handle end of the brush is designed for scraping. To avoid accidental cuts, do not leave S Blade™ or discs to soak in sudsy water. The S Blade™, dough blade, discs and disc spindle can also be washed in the dishwasher (top shelf only).

### Food Stains and Odors

Foods such as carrot may leave a stain on plastic parts while other foods such as garlic may leave a strong odor. To remove either, soak the parts for 5 minutes in 2 liters of water with ½ cup lemon juice added. Rinse and wash as normal.

## STORAGE

- Ensure the food processor is switched off and the power cord is unplugged.
- Ensure all parts of the food processor are clean and dry.
- Carefully grasp the S Blade™ using the disc spindle. The S Blade™ and mini processing blade, should be stored in the storage box when not in use. The mini processing bowl can be stored inside the main processing bowl when not in use.
- Place the lid on top of the processing bowl but **DO NOT** turn clockwise to the locked position to store as unnecessary strain will be placed on the operating and safety switches on the processing bowl and the motor base.
- Place the large food pusher, with the small food pusher inserted, into position in the feed chute.
- Place the discs in the storage container and store in a safe place out of the reach of children to avoid accidental cuts. It is not recommended to store the discs in a drawer with other utensils.
- Store your food processor upright on the kitchen bench or in an easily accessible cupboard.
- Do not place or store anything on top of the food processor.



## NOTE

The large french fry disc must be placed in the back slot in the storage container.

The accessories storage container can stand upright on its back to save cupboard space. Make sure it is fully snapped closed.



## WARNING

- The processing blades and discs are extremely sharp, handle with care at all times.
- Never immerse the motor base, power cord or power plug in water or any other liquid.
- Never store your food processor with the bowl fixed and lid locked into position. Doing so will cause unnecessary strain on the auto operating switch on the handle of the processing bowl and the automatic safety switch on the motor base.
- Do not put any part of the food processor in the microwave oven.



# Troubleshooting

| PROBLEM                                                                           | EASY SOLUTION                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|-----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Food is unevenly processed                                                        | <ul style="list-style-type: none"><li>• Ingredients should be cut evenly into 1 inch (2.5cm) pieces before processing.</li><li>• Ingredients should be processed in batches to avoid overloading.</li></ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| Slices are slanted or uneven.                                                     | <ul style="list-style-type: none"><li>• Place evenly cut food into the feed chute. Apply even pressure on the pusher.</li></ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| Food falls over in the feed chute                                                 | <ul style="list-style-type: none"><li>• The large feed chute must be packed full for best results.</li><li>• If processing smaller quantities, place items to the far left in the feed chute, or use the small feed chute.</li></ul>                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| Some food remains on top of the disc after processing                             | <ul style="list-style-type: none"><li>• It is normal for small pieces to remain after processing.</li></ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| Motor slows down when kneading dough                                              | <ul style="list-style-type: none"><li>• Amount of dough may exceed maximum capacity. Remove half and process in two batches.</li><li>• Dough may be too wet (see next page). If motor speeds up, continue processing. If not, add more flour, 1 tablespoon at a time until the motor speeds up. Process until dough cleans the side of the processing bowl.</li></ul>                                                                                                                                         |
| Dough blade doesn't fully incorporate ingredients                                 | <ul style="list-style-type: none"><li>• When kneading dough, always start the food processor before adding liquid. Add liquid in a slow, steady stream, allowing the dry ingredients to absorb it. If too much liquid is added, wait until ingredients in the processing bowl have mixed, then add remaining liquid slowly (do not turn off the machine). Pour liquid onto the dough as it passes under the feed chute opening; do not pour liquid directly onto the bottom of the processing bowl.</li></ul> |
| Dough doesn't clean inside of the processing bowl                                 | <ul style="list-style-type: none"><li>• Amount of dough may exceed food processor maximum capacity. Remove half and process in two batches. Dough may be too dry.</li></ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| Dough nub forms on top of dough blade and dough does not become uniformly kneaded | <ul style="list-style-type: none"><li>• Stop machine, carefully remove dough, divide it into 3 pieces and redistribute them evenly in the processing bowl.</li></ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| Dough feels tough after kneading                                                  | <ul style="list-style-type: none"><li>• Divide dough into 2 or 3 pieces and redistribute evenly in processing bowl. Process 10 seconds or until uniformly soft and pliable.</li></ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| Dough is too dry                                                                  | <ul style="list-style-type: none"><li>• 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.</li></ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |

| PROBLEM                                             | EASY SOLUTION                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|-----------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Dough is too wet                                    | <ul style="list-style-type: none"> <li>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.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| The motor does not start                            | <ul style="list-style-type: none"> <li>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.</li> <li>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.</li> <li>Make sure the large food pusher is inserted in the feed chute low enough to engage safety interlock switch. LCD screen will read "Insert Pusher".</li> <li>If the motor still will not start, check the power cord and power outlet.</li> </ul> |
| The food processor shuts off during operation       | <ul style="list-style-type: none"> <li>The lid may have become unlocked; check to make sure it is securely in position.</li> <li>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.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| The motor slowed down during operation              | <ul style="list-style-type: none"> <li>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.</li> <li>The maximum load capacity may have been exceeded. Remove some of the ingredients and continue processing.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| The food processor vibrates/moves during processing | <ul style="list-style-type: none"> <li>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.</li> <li>This is normal as some heavier loads may require the motor to work harder.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |

# *the Sous Chef<sup>®</sup> 16 Pro*



FR-CA MANUEL D'INSTRUCTIONS

# **Breville<sup>®</sup>**



## Table des matières

- 2 Breville vous recommande la sécurité avant tout
- 9 Composants
- 12 Assemblage
- 15 Fonctions
- 23 Guide de transformation
- 27 Trucs
- 28 Entretien & nettoyage
- 30 Guide de dépannage

## 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



### LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT L'USAGE ET CONSERVEZ-LES À TITRE DE RÉFÉRENCE.

- Les lames et les disques ont des arêtes très coupantes. Manipulez-le avec soin.
- Retirez et disposez de tout matériel d'emballage et étiquettes promotionnelles avant d'utiliser cet appareil pour la première fois.
- Afin d'éliminer les risques de suffocation chez les jeunes enfants, retirez et jetez en lieu sûr l'enveloppe protectrice recouvrant la fiche de l'appareil.
- Pour vous protéger contre le risque d'électrocution, ne plongez pas le cordon d'alimentation, la fiche ou 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 lorsqu'il est en marche. Assurez-vous que la surface de travail est de niveau, propre et sèche. La vibration causée par le fonctionnement du moteur peut faire bouger l'appareil.
- Ne placez pas l'appareil sur ou près d'un brûleur à gaz ou électrique ou dans 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 est complètement assemblé avant de le faire fonctionner. L'appareil ne fonctionnera QUE s'il est correctement assemblé.
- Assurez-vous d'avoir enfoncé la touche MARCHE/ARRÊT et débranché l'appareil avant d'y assembler les lames, les disques ou le couvercle.
- Manipulez le robot culinaire et les accessoires avec soin. Les lames et les disques sont extrêmement tranchants. Gardez-les hors de portée des enfants.
- Fixez toujours le bol en place sur le socle motorisé avant d'assembler les lames ou les disques.
- Ne laissez pas le cordon d'alimentation pendre d'un comptoir ou d'une table, toucher des surfaces chaudes ou se nouer. Déroulez-le complètement avant l'usage.
- Afin de prévenir le risque de blessures importantes ou de dommages à l'appareil, gardez les mains, les spatules ou autres ustensiles loin des lames ou des disques durant le fonctionnement. Une spatule de plastique peut être utilisée, mais seulement quand le moteur s'est immobilisé.

- Assurez-vous d'avoir éteint le moteur en enfonçant la touche MARCHE/ARRÊT, et d'avoir débranché l'appareil de la prise électrique avant de retirer le couvercle du bol.
- Évitez tout contact avec les pièces en mouvement de l'appareil. N'utilisez pas vos mains pour pousser les aliments dans le tube d'alimentation lorsque vous les tranchez ou les 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 les disques sur l'arbre de rotation du moteur. Pour réduire les risques de blessure, aucune lame ni disque ne doit être placé sur l'arbre de rotation, sauf si le bol est bien verrouillé et le robot fonctionne. Rangez les lames et les disques hors de portée des enfants, comme vous le feriez pour des couteaux tranchants.
- Assurez-vous que le couvercle et le tube d'alimentation sont bien verrouillés avant de faire fonctionner le robot culinaire.
- Ne tentez jamais de contourner ou de modifier le mécanisme de verrouillage 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.
- Certains mélanges plus coriaces, comme la pâte, peuvent ralentir la vitesse de rotation des lames. Dans un tel cas, ne traitez pas les aliments plus d'une minute à la fois.
- Ne traitez pas de liquides chauds ou bouillants – laissez-les refroidir avant de les mettre dans le bol du robot.
- Ne déplacez pas l'appareil lorsqu'il est en marche.
- Ne mettez aucune pièce du robot dans le micro-ondes.
- Ne remplissez pas le bol au-delà du niveau maximum de 12 tasses (2,8 L) pour les liquides et de 16 tasses pour les aliments secs (déchiquetage). Placez toujours les ingrédients secs ou plus denses avant les ingrédients liquides.
- Ne retirez jamais le couvercle quand l'appareil fonctionne. Utilisez toujours les touches MARCHE/ARRÊT ou DÉMARRER/PAUSE pour arrêter le robot avant de retirer le couvercle.
- Soyez très prudent lorsque vous retirez les aliments du bol du robot. Assurez-vous d'abord que les lames/disques sont complètement immobilisés, que le moteur est éteint en enfonçant la touche MARCHE/ARRÊT, et que l'appareil est débranché avant de retirer le couvercle du robot. Le bol du robot doit alors être déverrouillé du socle motorisé et les lames/disques délicatement retirés avant d'extraire les aliments.
- N'utilisez pas de produits nettoyants abrasifs ou caustiques ou de nettoyants pour le four pour nettoyer l'appareil.

- Respectez à la lettre les consignes d'entretien et de nettoyage décrites dans ce manuel.
- Pour ne pas entraver le bon fonctionnement de l'interrupteur de sécurité du bol, ne rangez jamais le robot culinaire avec le poussoir en position de verrouillage.
- Cet appareil est conçu pour un usage domestique seulement. Ne l'utilisez pas à d'autres fins que celles prévues dans ce manuel. N'utilisez pas cet appareil à l'extérieur ou dans un véhicule ou un bateau en mouvement.
- L'usage d'accessoires non vendus ou recommandés par Breville peut causer des risques d'incendie, d'électrocution ou de blessure.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lorsqu'il est en marche.
- Assurez-vous que le moteur et les lames/disques sont complètement immobilisés avant de les retirer. Veillez à éteindre le moteur en enfonçant la touche MARCHE/ARRÊT, et à débrancher l'appareil s'il 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.
- Éteignez l'appareil, puis débranchez-le lorsqu'il n'est pas utilisé, avant d'assembler ou de retirer

des pièces ou avant de le nettoyer.

- Pour le débrancher, saisissez la fiche et retirez-la de la prise murale. Ne tirez jamais sur le cordon d'alimentation.
- Vérifiez régulièrement le cordon d'alimentation, la fiche ou l'appareil pour tout dommage. Ne faites pas fonctionner l'appareil s'il est endommagé de quelque façon que ce soit ou présente un défaut de fonctionnement. Cessez immédiatement l'usage de l'appareil et visitez [www.Breville.com](http://www.Breville.com) ou appelez le Soutien aux consommateurs de Breville pour le faire examiner, réparer ou ajuster.
- Pour tout entretien autre que le nettoyage, visitez [www.Breville.com](http://www.Breville.com) ou appelez le Soutien aux consommateurs de Breville.
- Cet appareil est muni d'un cordon d'alimentation relié à la terre et d'une fiche

reliée à la terre. Il doit être branché dans une prise électrique à trois alvéoles correctement reliée à la terre. Si un court-circuit se produit, la mise à la terre réduira les risques d'électrocution.

- Si la prise électrique est standard à deux alvéoles, il en tient de votre responsabilité et obligation de la faire remplacer par une prise électrique à 3 alvéoles correctement reliée à la terre.
- Ne tentez en aucune circonstance de couper ou de retirer la troisième broche (mise à la terre) du cordon d'alimentation ou d'utiliser un adaptateur.
- Consultez un électricien qualifié si vous ne comprenez pas les instructions de mise à la terre ou si un doute persiste quant 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 blessures ou dommages pouvant résulter du fait de tirer, trébucher ou s'enchevêtrer dans un cordon plus long. Si une rallonge est utilisée:

(1) la puissance nominale inscrite sur le cordon ou la rallonge doit être au moins équivalente ou supérieure à la puissance nominale de l'appareil; (2) la corde ne doit pas pendre d'un comptoir ou d'une table où des enfants pourraient s'y suspendre ou trébucher accidentellement; et (3) la rallonge doit être munie d'une fiche à trois broches reliée à la terre.

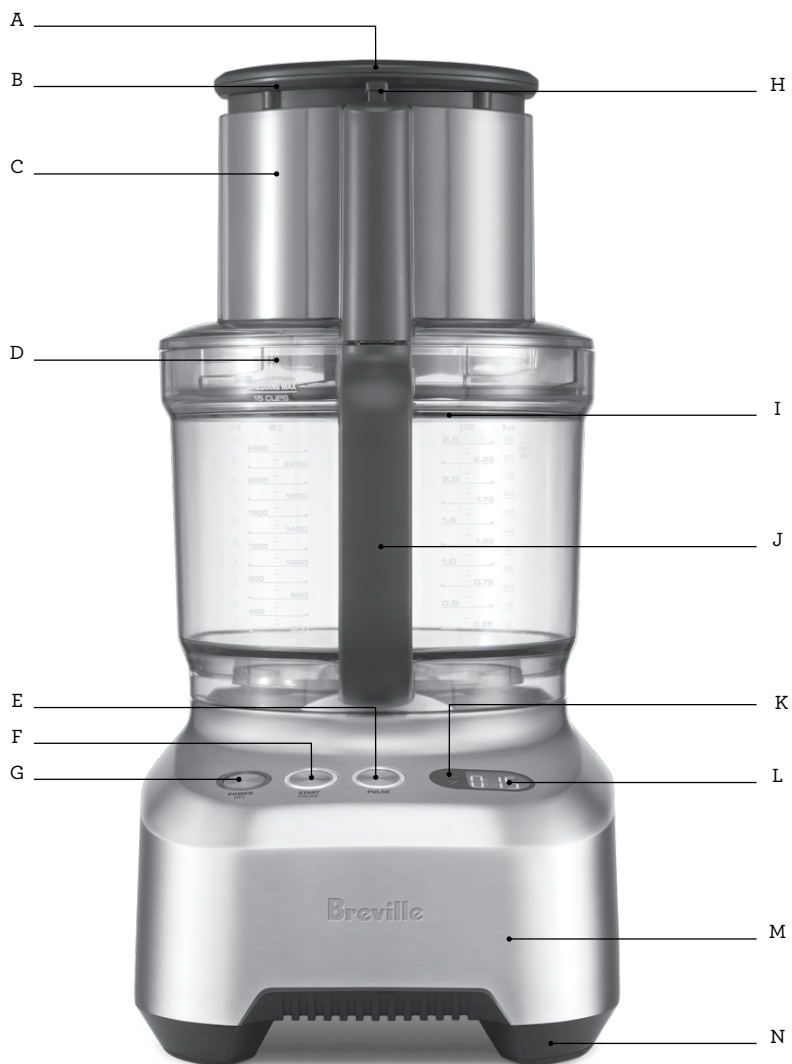
## FICHE ASSIST® DE BREVILLE

Votre appareil Breville est muni d'une fiche exclusive Assist® conçue spécialement avec un anneau pour laisser passer un doigt et faciliter sont retrait de la prise électrique. Par mesure de sécurité, il est recommandé de brancher l'appareil dans une prise individuelle sur un circuit indépendant séparé des autres appareils. Une surcharge électrique 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



**Informations énergétiques**  
120 V ~ 60 Hz 8 A



#### 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 tourner, que le petit poussoir soit en place ou non.

#### B. Gros poussoir

Pour pousser les aliments dans le tube d'alimentation. Le robot culinaire ne pourra démarrer si le gros poussoir n'est pas correctement installé.

#### C. Très large tube d'alimentation

#### D. Couvercle du robot

Se verrouille sur le bol du robot.

#### E. Touche IMPULSION

Enfoncez la touche à répétition pour de brefs jets de puissance. Le moteur s'arrêtera automatiquement après avoir relâché la touche.

#### F. Touche DÉMARRER/PAUSE

#### G. Touche MARCHÉ/ARRÊT

Pour mettre l'appareil sous tension seulement. Vous devrez enfoncez la touche DÉMARRER/PAUSE pour faire fonctionner le robot.

#### H. Système de sécurité du tube d'alimentation

Empêche le moteur de tourner si le bol, le couvercle et le gros poussoir ne sont pas correctement verrouillés.

#### I. Joint de silicone

Réduit le risque d'écoulement lorsque de grands volumes de liquides sont traités.

#### J. Bol du robot

Bol de 16 tasses pour ingrédients secs et bol de 12 tasses pour ingrédients liquides (humides). Le bol se verrouille sur le socle motorisé.

#### K. Minuterie de compte progressif et compte à rebours

Sert à régler le temps de transformation requis. Fonctionne en mode progressif ou à rebours, arrêtant l'appareil dès que le temps est écoulé en mode de compte à rebours.

#### L. Écran ACL

Affiche la fonction de minuterie.

#### M. Moteur en prise directe

Avec système de freinage de sécurité.

#### N. Pieds caoutchoutés antidérapants

Pour plus de sécurité et de stabilité

#### O. Disque à juliennes

Sert à couper les légumes en juliennes.

#### P. Disque à frites/bâtonnets de légumes

Sert à préparer des frites ou d'épais bâtonnets de légumes.

#### Q. Disque déchiqueteur réversible

Un côté sert au déchiquetage fin/mince et l'autre, à un déchiquetage plus grossier.

#### R. Disque éminceur réglable

Sert à trancher les ingrédients. Les 24 réglages procurent des tranches de 0,3 mm à 8 mm d'épaisseur.

#### S. Disque émulsionneur

Sert à fouetter les œufs et la crème.



X



- T. Lame universelle microdentelée S Blade<sup>MC</sup>
- U. Agit rapidement pour hacher, mélanger ou fouetter une variété d'ingrédients.
- V. Lame à pâte  
Lame émoussée conçue pour mélanger avec souplesse les ingrédients de la pâte.
- W. Minilame  
Sert à hacher, mélanger ou fouetter une variété d'ingrédients.
- X. Tige de rotation  
Se fixe sur l'accouplement de transmission du bol et sert à retenir le disque éminceur et les disques en place. Utilisez la tige de rotation pour les disques à julienne, à frites/bâtonnets de légumes, déchiqueteur réversible, émulsionneur et éminceur réglable.
- Y. Boîte de rangement avec couvercle  
Sert à ranger les lames et les disques lorsqu'ils ne sont pas utilisés.

## NON ILLUSTRÉS

### Brosse de nettoyage

Sert à nettoyer le bol du robot, les lames et les disques. L'extrémité aplatie sert à racler les résidus d'aliments coincés.

### Spatule en plastique

Sert à racler les parois du bol pour obtenir un mélange homogène.

### Minibol de 2,5 tasses

Sert à traiter de petits volumes d'ingrédients.

### Rangement du cordon

Le cordon rentre dans le boîtier pour en réduire la longueur.



## NOTE

Les bols et les accessoires sont sans BPA.



## Assemblage

### AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

Avant d'utiliser votre robot culinaire, familiarisez-vous avec tous les composants. Retirez tout matériel d'emballage et étiquettes promotionnelles. Manipulez les lames et disques avec précaution, car leurs arêtes sont très acérées. Lavez le bol du robot, le couvercle et les accessoires à l'eau chaude savonneuse. Rincez et asséchez correctement. (Consultez la section Entretien & nettoyage).

1. Placez le socle motorisé sur une surface sèche et de niveau. Placez le bol du robot sur le socle motorisé, en alignant la poignée sur l'indication **ALIGN HANDLE** inscrite sur le socle.



2. Tournez le bol en sens horaire jusqu'à ce que la poignée soit alignée sur l'inscription **TURN TO LOCK**. Le bol se verrouillera en place.



3. Si vous utilisez un disque, fixez d'abord la tige de rotation à l'accouplement de transmission du bol. Placez le disque de façon à ce que le côté à être utilisé soit orienté vers le haut. Tenez-le par le moyeu central en plastique et placez l'orifice central sur la tige de fixation. Pressez fermement vers le bas jusqu'à ce que le disque s'enclenche correctement. (À noter : ces disques ne conviennent qu'au grand bol du robot).



4. Si vous utilisez la lame S Blade<sup>MC</sup>, la lame à pâte ou la minilame, placez-la sur la tige de rotation en la tenant par le moyeu central en plastique, puis pressez vers le bas pour qu'elle s'insère correctement.
5. Si vous utilisez la minilame, vérifiez si le minibol est d'abord assemblé dans le grand bol.



6. Placez le couvercle sur le bol du robot de façon à ce que le tube d'alimentation soit légèrement à droite de la poignée du bol et que les flèches soient alignées.  En maintenant le tube d'alimentation et, simultanément, en pressant fermement vers le bas, tournez le couvercle dans le sens horaire (tel qu'indiqué sur le graphique), de sorte que l'ONGLET DE VERROUILLAGE du couvercle s'insère dans l'ENCOCHE DE VERROUILLAGE de sûreté de la poignée. Le couvercle sera alors verrouillé en place.



#### NOTE

Le robot culinaire ne fonctionnera pas si le bol et son couvercle ne sont pas bien verrouillés.



#### ATTENTION

Les lames (incluant la minilame) et les disques ont des arêtes extrêmement coupantes. Manipulez-les toujours avec soin.

7. Branchez l'appareil dans une prise électrique de 110/120V.
8. Pressez la touche MARCHE/ARRÊT pour mettre l'appareil sous tension. Le contour de la touche s'illuminera en rouge pour indiquer que le robot est allumé.
9. Enfoncez la touche DÉMARRER/PAUSE pour faire démarrer le moteur et procéder au traitement.



#### NOTE

Le robot culinaire ne fonctionnera QUE si le grand poussoir est inséré correctement dans le tube.

10. Pressez la touche MARCHE/ARRÊT pour éteindre le moteur. Si de brefs jets de puissance sont requis, enfoncez brièvement et à répétition la touche IMPULSION. L'action s'arrêtera automatiquement lorsque la touche sera relâchée.
11. Pour régler la minuterie, pressez les touches ▲ ▼ situées sur le côté gauche de l'écran de minuterie. Le temps progressera par intervalles de 5 secondes, de 0 à 30 secondes. De 30 secondes à 2 minutes, la progression se fera par intervalles de 10 secondes, et de 2 minutes à 9:59 minutes, par intervalles de 20 secondes.



#### NOTE

Si la minuterie n'a pas été réglée, le compte progressif se fera automatiquement.

12. Une fois la minuterie réglée, pressez la touche DÉMARRER/PAUSE pour activer le compte à rebours.
13. Assurez-vous que le gros poussoir est correctement inséré en place. Le robot culinaire ne démarrera QUE si le poussoir est en place. Une fois le temps écoulé, le robot culinaire s'arrêtera et entrera en mode VEILLE. Trois (3) bips se feront entendre pour indiquer la fin de l'opération. Le robot est muni d'un 'système de verrouillage de sûreté' qui empêche l'appareil de démarrer si le gros poussoir n'est pas en place. L'opération s'arrêtera automatiquement, une fois que le gros poussoir aura été retiré du couvercle. La marque CHUTE FILL MAX inscrite sur le tube d'alimentation indique la quantité maximale d'aliments pouvant être placés dans le tube d'alimentation pour permettre au poussoir d'activer l'appareil.

14. À la fin de l'opération, attendez toujours que les lames ou les disques soient immobilisés avant de déverrouiller et de retirer le couvercle. Pour ce faire, assurez-vous que la touche MARCHE/ARRÊT a été enfoncée et que la fiche a été retirée de la prise murale. En tenant le tube d'alimentation et, simultanément, en pressant fermement vers le bas, tournez le couvercle en sens antihoraire pour que les flèches ne soient plus alignées.



## NOTE

Par mesure de sécurité, le robot culinaire s'arrêtera automatiquement quand le couvercle sera déverrouillé. Cependant, il est recommandé d'éteindre manuellement l'appareil en enfonçant la touche MARCHE/ARRÊT avant de retirer le couvercle.

15. Retirez le bol (avant de retirer les lames ou les disques) en le tournant dans le sens antihoraire, jusqu'à ce que la poignée soit alignée sur la marque ALIGN HANDLE. Soulevez le bol de la tige de rotation. Lorsque vous retirez les disques, faites-le avec précaution en saisissant le moyeu en plastique au centre du disque et en soulevant le disque hors de la tige de rotation.



## NOTE

- Réassemblez le robot culinaire en verrouillant le bol bien en place avant d'insérer la lame, le disque ou le couvercle.
- Soyez très prudents lorsque vous retirez les aliments du bol. Assurez-vous que le moteur et les lames ou disques ont été complètement immobilisés avant le démontage. Assurez-vous d'avoir éteint le moteur en enfonçant la touche MARCHE/ARRÊT et d'avoir retiré la fiche de la prise murale avant de retirer le couvercle du bol. Vous pourrez alors déverrouiller le bol du socle motorisé, puis retirer la lame ou le disque avant de tenter de dégager les aliments du bol.

## SYSTÈME DE PROTECTION EN CAS DE SURCHARGE

- Si le moteur est surchargé, le robot culinaire entrera en mode VEILLE et l'icône OVERLOAD (surcharge) clignotera sur l'écran ACL. L'appareil peut quand-même être éteint en pressant la touche MARCHE/ARRÊT. Avant de réactiver l'appareil, laissez-le refroidir environ 30 minutes.
- Certains mélanges plus coriaces, comme la pâte, peuvent ralentir la vitesse de rotation de la lame. Dans ce cas, ne traitez pas les aliments plus d'une minute.
- Si les lames ou les disques se bloquent durant l'opération, assurez-vous d'avoir éteint le moteur en enfonçant la touche MARCHE/ARRÊT, et d'avoir retiré la fiche de la prise murale. Retirez le couvercle et dégagez les aliments coincés entre la lame et le bol ou dans le disque. Remplacez le couvercle et procédez normalement. Si cela se reproduit, la quantité d'aliments dans le bol est peut-être excédentaire. Retirez un peu d'aliments et traitez de plus petites quantités.



## NOTE

Le robot culinaire est conçu de telle façon que le moteur ne tourne pas si le bol et son couvercle ne sont pas verrouillés correctement et que le poussoir n'est pas bien inséré dans le tube d'alimentation. Si le robot se met en marche sans que le couvercle soit correctement verrouillé en place, débranchez immédiatement l'appareil et contactez le Soutien aux consommateurs de Breville.



## Fonctions

Le robot culinaire peut traiter les aliments de différentes manières, selon la lame ou le disque que vous choisirez.

### HACHER AVEC LA LAME MICRODENTELÉE S BLADE<sup>MC</sup>

La lame S Blade<sup>MC</sup> hache les aliments crus ou cuits pour obtenir la consistance requise, de la plus grossière à la plus fine. Cette lame réduira le temps requis pour obtenir les résultats escomptés lors de la transformation de grandes quantités d'aliments. Les résultats dépendront du type d'aliments et de la durée de transformation. Souvenez-vous de toujours placer la lame S Blade<sup>MC</sup> dans le bol du robot avant d'ajouter les aliments.



#### NOTE

Pour éviter un traitement excessif des aliments, vérifiez fréquemment la consistance du mélange. Dans plusieurs cas, il est recommandé d'utiliser la touche IMPULSION pour obtenir la consistance requise en quelques secondes seulement. Si nécessaire, pressez la touche MARCHE/ARRÊT, déverrouillez le couvercle et raclez les parois du bol avec la spatule pour obtenir une consistance uniforme.

### Légumes crus, fruits et viande cuite

Parez et coupez les aliments en cubes de 1 po (2,5 cm). Ne traitez pas plus de 8 tasses à la fois en utilisant la touche IMPULSION par intervalles de 1-2 secondes, jusqu'à consistance ou format désiré.

### Viande crue, poulet et poisson

Parez et coupez les aliments en cubes de 1 po (2,5 cm). Assurez-vous que tous les os ont été enlevés. Réfrigérez jusqu'à consistance ferme, ce qui facilitera le travail de la lame S Blade<sup>MC</sup>. Ne traitez pas plus de 2¼ lb (1 kg) de viande crue durant 30 secondes maximum à la fois en

utilisant la touche DÉMARRER/PAUSE, jusqu'à ce que le tout soit haché ou émincé selon la consistance ou le format désiré.

### Ail, piments forts et gingembre

Pelez les gousses d'ail et laissez-les entières. Pour les piments forts, laissez-les entiers (pour un goût moins pimenté, retirez les graines). Pour le gingembre, pelez-le et coupez-le en cubes de 1 po (2,5 cm). Traitez jusqu'à consistance désirée. L'ail et les piments se gardent jusqu'à 1 semaine au réfrigérateur, dans un contenant hermétique, s'ils sont mélangés à un peu d'huile végétale. Ajoutez un peu de Sherry au gingembre. Si vous ajoutez de l'ail, des piments forts ou du gingembre à d'autres ingrédients, insérez-les dans le petit tube d'alimentation pendant que le moteur tourne.

### Fines herbes

Lavez et séchez correctement les fines herbes. Retirez les tiges coriaces. Ne traitez pas plus de 2 bouquets de fines herbes à la fois (environ 4 tasses), en utilisant la touche IMPULSION à intervalles de 1-2 secondes, jusqu'à ce que le tout soit haché selon la consistance ou le format désiré.

### Noix

Ne traitez pas plus de 6 tasses de noix écalées à la fois, en utilisant la touche IMPULSION à intervalles de 1-2 secondes, jusqu'à ce que le tout soit haché selon le format désiré.

### Fruits séchés

Comme les fruits séchés peuvent être collants, mettez-les au congélateur environ 10 minutes (cela les empêchera d'adhérer aux lames). Ne traitez pas plus de 4 tasses à la fois, en utilisant la touche IMPULSION à intervalles de 1-2 secondes, jusqu'à ce que le tout soit haché selon la consistance ou le format désiré.



#### NOTE

Si vous désirez ajouter des fruits séchés à un mélange à gâteau, hachez-les d'abord en y ajoutant un peu de la farine contenue dans la recette. Cela empêchera les fruits de coller à la lame S Blade<sup>MC</sup>.

## Zeste d'agrumes

Retirez le zeste d'agrumes en utilisant un économe et coupez-le en morceaux de 1 po (2,5 cm) de longueur. N'en traitez pas plus de 6 tasses à la fois avec ½ tasse de sucre, en utilisant la touche **IMPULSION** à intervalles de 1-2 secondes, jusqu'à ce que le tout soit haché selon le format désiré.



### NOTE

La partie blanchâtre entre l'écorce et la chair de l'agrumes est amère. Il faudra retirer le zeste en prenant soin de laisser cette partie sur le fruit.

## Œufs à la coque cuits durs

Après que les œufs à la coque seront cuits durs, laissez-les refroidir, puis retirez la coquille et coupez-les en deux. Ne traitez pas plus de 12 œufs à la fois en utilisant la touche **IMPULSION** à intervalles de 1-2 secondes, jusqu'à ce que le tout soit haché selon la consistance ou le format désiré.

## Chapelure molle

Cassez des morceaux de pain rassis (le pain frais collera aux lames). Ne traitez pas plus de 4 tasses à la fois, en utilisant la touche **IMPULSION** à intervalles de 1-2 secondes, jusqu'à consistance désirée.



### NOTE

Pour l'obtention d'une belle chapelure, traitez une tranche de pain à la fois.

## Chapelure sèche

Brisez des morceaux de pain et faites-les griller au four jusqu'à ce qu'ils soient dorés et croustillants. Ne pas trop griller. Ne traitez pas plus de 6 tasses à la fois, en utilisant la touche **IMPULSION** à intervalles de 1-2 secondes, jusqu'à consistance désirée.

## Chapelure de biscuits

Cassez les biscuits en quartiers, mesurez la quantité et placez-les dans le bol du robot. Ne traitez pas plus de 6 tasses à la fois, en utilisant la touche **IMPULSION** à intervalles de 1-2 secondes, jusqu'à consistance désirée.



### NOTE

La chapelure de biscuits sucrés ou salés peut être utilisée en remplacement de la pâte à tarte sucrée ou salée.

## Chapelure de gâteau

Coupez le gâteau en petits morceaux, mesurez la quantité et placez dans le bol du robot. Ne traitez pas plus de 6 tasses à la fois, en utilisant la touche **IMPULSION** à intervalles de 1-2 secondes, jusqu'à consistance désirée.

## RÉDUIRE EN PURÉE AVEC LA LAME MICRODENTELÉE S BLADE<sup>MC</sup>

La lame S Blade<sup>MC</sup> réduit en purée les aliments crus ou cuits pour obtenir la consistance désirée, incluant les aliments pour bébés. Pour traiter de grandes quantités, la lame S Blade<sup>MC</sup> réduira le temps de transformation requis pour obtenir de bons résultats. Assurez-vous de placer la lame S Blade<sup>MC</sup> dans le bol avant d'ajouter les ingrédients.



### NOTE

Après avoir réduit les aliments en purée, retirez délicatement la lame S Blade<sup>MC</sup> et utilisez une spatule pour racler les aliments adhérant à la lame et au bol.

## Légumes cuits

Pelez et coupez les légumes en cubes de 1 po (2,5 cm). Assurez-vous que les légumes sont bien cuits et ramollis avant de les traiter. Ne traitez pas plus de 10 tasses à la fois en utilisant la touche DÉMARRER/PAUSE jusqu'à consistance désirée.



### NOTE

Après avoir transformé les aliments, ajoutez si nécessaire un peu de bouillon par le petit tube d'alimentation si vous désirez une purée plus onctueuse.

## Potage aux légumes

Utilisez la même méthode (ci-dessus) que pour les légumes cuits et, pendant que le moteur tourne, ajoutez graduellement tout au plus 4 tasses de bouillon et de crème ou lait par le petit tube. Ne dépassez pas le niveau de liquide MAX.

## Viande cuite et pâtés

Parez et coupez la viande en cubes de 1 po (2,5 cm). Pour le pâté de foie de poulet, laissez les foies entiers. Ne traitez pas plus de 1 kg (2¼ lb), en utilisant la touche DÉMARRER/PAUSE jusqu'à l'obtention de la consistance désirée. Pour les pâtés, ajouter de la crème par le petit tube d'alimentation pendant que le moteur tourne.



### NOTE

Vous pourrez ajouter du jus de cuisson durant l'opération, si le mélange est trop épais.

## Beurre d'arachides

Transformez les arachides écalées, sans excéder 6 tasses à la fois, en utilisant la touche DÉMARRER/PAUSE jusqu'à consistance désirée. Le mélange formera une boule.



### NOTE

2 tasses d'arachides donneront environ 1 tasse de beurre d'arachides. L'huile naturelle contenue dans le beurre se séparera. Bien mélanger avant d'utiliser.

## Fruits frais

Pelez et coupez les fruits en cubes de 1 po (2,5 cm). Assurez-vous de bien les dénoyauter ou les épépiner. Pour les fruits plus coriaces comme les pommes ou les poires, faites-les cuire avant de les mettre au robot. Ne traitez pas plus de 6 tasses à la fois, en utilisant la touche DÉMARRER/PAUSE jusqu'à consistance désirée.

## Aliments pour bébés

Parez et coupez les aliments (viande/légumes) en cubes de 1 po (2,5 cm). Ne traitez pas plus de 8 tasses à la fois en utilisant la touche DÉMARRER/PAUSE jusqu'à consistance désirée.



### NOTE

Si le mélange est trop épais, ajoutez un peu de bouillon ou de lait durant l'opération. 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 LAME MICRODENTELÉE S BLADE<sup>MC</sup>

La lame S Blade<sup>MC</sup> mélange les ingrédients pour les gâteaux, pâtes à crêpe et sauces à base d'œufs, comme la mayonnaise. Assurez-vous de toujours placer la lame S Blade<sup>MC</sup> dans le bol avant d'y ajouter les aliments.

### Gâteau au beurre (Pound cake)

Placez le beurre ramolli et le sucre dans le bol du robot. Mélangez en utilisant la touche DÉMARRER/PAUSE jusqu'à ce que le tout soit légèrement crémeux. Pendant que le moteur tourne, ajoutez les œufs, un à la fois, par le petit tube d'alimentation, en mélangeant entre chaque addition. Ajoutez le liquide et les ingrédients secs et mélangez en utilisant la touche IMPULSION jusqu'à consistance homogène. Si nécessaire, faites une pause, retirez le couvercle et raclez les parois du bol avec une spatule. Remettez le couvercle et, si vous ajoutez des fruits séchés, des noix, etc., utilisez la touche IMPULSION jusqu'à consistance homogène.

### Mélanges à gâteau et pâte à crêpe

Utilisez cette méthode pour les mélanges à gâteau Melt'n mix, les mélanges à gâteaux préparés et la pâte à crêpe. Placez tous les ingrédients (en commençant par les ingrédients liquides) dans le bol du robot, en prenant soin de ne pas excéder le niveau de liquide MAX.

Transformez en utilisant la touche DÉMARRER/PAUSE jusqu'à consistance homogène. Si nécessaire, faites une pause, retirez le couvercle et raclez les parois du bol avec une spatule. Remettez le couvercle et poursuivez, en prenant soin de ne pas trop mélanger.

### Pâte à biscuits

Insérez la lame S Blade<sup>MC</sup> dans le bol du robot. Y ajouter le beurre ramolli et le sucre. Mélangez en utilisant la touche DÉMARRER/PAUSE jusqu'à consistance légèrement crémeuse. Pendant que le moteur tourne, ajoutez les œufs un à un par le petit tube, en mélangeant bien

entre chaque addition. Placez les ingrédients secs dans le bol du robot et, en utilisant la touche IMPULSION, mélangez les ingrédients jusqu'à consistance homogène. Ajoutez les fruits séchés, les noix, etc. par le petit tube et utilisez la touche IMPULSION jusqu'à ce que tous les ingrédients soient bien mélangés.

### Biscuits fondants Melt'n mix

Insérer la lame S Blade<sup>MC</sup> dans le bol du robot. Ajoutez les ingrédients fondus, puis les ingrédients liquides et enfin les ingrédients secs. Mélangez en utilisant la touche IMPULSION jusqu'à consistance homogène. Si nécessaire, faites une pause, retirez le couvercle et raclez les parois du bol avec une spatule. Remettez le couvercle et poursuivez l'opération, sans trop mélanger. Ajoutez les fruits secs, les noix, etc. en utilisant la touche IMPULSION jusqu'à consistance homogène.

### Sorbet

En utilisant la lame S Blade<sup>MC</sup>, placez les fruits murs et le sirop dans le bol du robot et transformez jusqu'à consistance homogène. Transférez le mélange dans un plat en plastique et laissez congeler légèrement. Transférez le mélange congelé dans le bol du robot et, à l'aide de la lame S Blade<sup>MC</sup>, mélangez en utilisant la touche IMPULSION jusqu'à consistance homogène. Remettez de nouveau le mélange au congélateur et répétez l'opération 2-3 fois pour briser les plus gros morceaux de glace. À l'aide du disque émulsionneur, montez les blancs d'œufs en neige (voir 'Blancs d'œufs' à la page 22).

Ajoutez la purée de fruits congelés aux blancs d'œufs et pliez délicatement en utilisant la touche IMPULSION jusqu'à consistance homogène. Congelez jusqu'au moment de servir.

### Tremettes et tartinades

Placez tous les ingrédients dans le bol du robot et, à l'aide de la lame S Blade<sup>MC</sup>, mélangez en utilisant la touche DÉMARRER/PAUSE jusqu'à consistance désirée. Si nécessaire, retirez le couvercle durant l'opération et raclez les parois du bol avec une spatule.

## PÉTRIR AVEC LA LAME À PÂTE

Les extrémités de la lame de plastique mélangent avec plus de souplesse les ingrédients de la pâte.

### Pâte à tarte

Insérez la lame à pâte dans le bol du robot. Ajoutez la farine et les cubes de beurre refroidi. Ne traitez pas plus de 6 tasses (700 g) de farine à la fois. Transformez en utilisant la touche **IMPULSION** jusqu'à ce que la farine ait absorbé le beurre. Pendant que le moteur tourne, ajoutez rapidement le liquide par le petit tube d'alimentation et mélangez jusqu'à ce que le tout forme une boule de pâte.

### Pâte à pain

Insérez la lame à pâte dans le bol du robot. Utilisez la levure instantanée sèche active et incorporez-la aux ingrédients secs. Ne traitez pas plus de 5 tasses (700 g) de farine à la fois. Ajoutez les cubes de beurre ramolli et transformez en utilisant la touche **DÉMARRER/PAUSE** jusqu'à ce que la farine ait absorbé le beurre.

Si vous utilisez de l'huile, versez-la par le petit tube d'alimentation pendant que le moteur tourne, et mélangez jusqu'à ce que le tout forme une boule de pâte souple et élastique. Ne pas trop mélanger.

Transférez la pâte sur une surface légèrement enfarinée et pétrissez-la durant 5 minutes, si nécessaire, jusqu'à ce qu'elle soit souple et flexible. Placez la pâte dans un grand bol graissé, couvrez-la et gardez-la et gardez-la dans un endroit chaud jusqu'à ce qu'elle ait doublé de volume. Retournez la pâte sur une surface légèrement enfarinée et pétrissez-la à nouveau jusqu'à consistance souple et élastique. Façonnez la pâte, laissez-la lever dans un endroit chaud, puis cuisez-la au four.



### NOTE

La lame à pâte doit être utilisée pour les pâtes à levure ou celles requérant un pétrissage.

## TRANCHER, DÉCHIQUETER ET RÂPER AVEC LES DISQUES

### Trancher avec le disque éminceur réglable

Le disque éminceur réglable tranche les fruits et les légumes crus selon l'épaisseur désirée. Ses 24 réglages vont de 0,3 mm (fin) à 8 mm (épais).

Pour de grandes quantités d'aliments, le disque éminceur réglable réduira le temps de transformation requis pour obtenir de bons résultats. Ceux-ci dépendront du type d'aliments et de la façon dont ils seront empilés dans le tube d'alimentation.

Pour des aliments de petite taille, le petit tube d'alimentation offre un plus grand contrôle de coupe.

Pour régler la hauteur de coupe, tenez le rebord du disque éminceur d'une main, puis tournez le cadran d'ajustement sur l'autre côté du disque pour régler l'épaisseur. Une flèche indique la hauteur à laquelle la lame est réglée. Installez le disque éminceur réglable sur la tige de rotation dans le bol du robot. Refermez le couvercle et insérez le large poussoir pour faire fonctionner l'appareil.



### NOTE

- Utilisez le disque éminceur réglable avec la tige de rotation.
- L'épaisseur des tranches peut varier sensiblement selon les aliments et la pression exercée sur le large poussoir.
- Ne surchargez pas le tube d'alimentation avant de trancher les aliments. Le poussoir ne pourra activer l'appareil si le tube est trop plein. L'indication **MAX** indique le niveau maximum de remplissage.
- Le fait de placer les aliments à l'extrême gauche du large tube assurera plus de stabilité et des tranches homogènes.



### ATTENTION

La lame du disque éminceur réglable est très coupante. Gardez les mains à l'écart de la lame.

## Déchiqueter et râper avec le disque déchiqueteur réversible

Vous pourrez obtenir un râpage fin ou grossier grâce au disque déchiqueteur réversible. Utilisez un côté pour un déchiquetage plus grossier, ou l'autre pour déchiqueter plus fin. Faites basculer le disque délicatement pour que le côté requis soit orienté vers le haut.

### Trancher et déchiqueter

1. Placez le disque choisi sur la tige du bol du robot.
2. Préparez les aliments, tel que décrit dans les catégories ou recettes ci-dessous.
3. Entassez les aliments dans le tube d'alimentation, tel que décrit dans les catégories énoncées plus bas. Pour des aliments de petite taille, laissez le gros poussoir en place et utilisez plutôt le petit. Les aliments devraient se tenir debout dans le tube d'alimentation, sans trop les tasser pour ne pas obstruer le fonctionnement du poussoir sur les aliments.
4. Procédez en utilisant la touche DÉMARRER/PAUSE et, simultanément, faites descendre les aliments à l'aide du poussoir. N'appliquez pas une pression trop forte, car cela pourrait endommager les disques. Pressez légèrement pour des aliments plus tendres comme les tomates et les bananes, moyennement pour les aliments plus fermes comme les pommes de terre et les pommes, et fermement pour les aliments coriaces comme les produits de charcuterie et le salami.
5. Répétez l'opération pour trancher, déchiqueter ou râper le reste des aliments.



#### NOTE

Utilisez le disque déchiqueteur réversible avec la tige de rotation.

### Fruits et légumes arrondis

Lavez, pelez, évidez ou égrenez les fruits et les légumes (si nécessaire). Pour les petits fruits, comme les kiwis et les tomates Roma, coupez

une tranche sur le dessous pour qu'ils soient à plat dans le tube.

Pour des fruits ou des légumes de plus grande taille, comme les pommes, coupez-le en deux, si nécessaire, afin qu'ils s'insèrent correctement dans le tube d'alimentation. Empilez-les en réglant le disque éminceur au numéro convenant à l'épaisseur requise.

### Fruits et légumes allongés

Lavez et pelez les fruits et les légumes. Coupez-les d'abord en une longueur qui convient au tube d'alimentation (ne pas excéder 5½ po (14 cm). S'ils sont déjà d'une bonne longueur, coupez une extrémité pour qu'ils reposent à plat, ou placez-les sur le côté pour obtenir de longues tranches minces. Empilez-les à la verticale ou à l'horizontale dans le tube d'alimentation, avec l'extrémité coupée face au disque.

Le petit tube d'alimentation conviendra davantage aux légumes plus longs comme les carottes ou les zuchinis.



#### ATTENTION

Lorsque vous tranchez ou déchiquetez des aliments, utilisez toujours le poussoir pour les acheminer dans le tube d'alimentation. Ne mettez jamais les mains ou une spatule dans le tube. Attendez que le disque ait terminé sa rotation avant de retirer le couvercle.

### Légumes feuillus

Pour le chou, bien le laver et l'essorer. Coupez-le en quartiers pour bien l'insérer dans le tube d'alimentation. Pour la laitue, lavez-la et essorez-la soigneusement en séparant les feuilles que vous enroulerez comme un boudin et placerez à la verticale dans le tube. Tranchez ou déchiquetez.



#### NOTE

Nous ne vous recommandons pas de trancher ou déchiqueter les épinards. Lavez-les et séchez-les soigneusement, puis déchirez-les en morceaux et utilisez la lame à hacher ou la lame S Blade<sup>MC</sup>.

## Fromage

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

Pour les fromages plus coriaces comme le parmesan, vérifiez au préalable la dureté, car ils pourraient endommager les lames - le fromage devrait se trancher facilement avec un couteau.

Pour les fromages ronds comme la mozzarella et le bocconcini, coupez une extrémité pour que le côté plat soit face au disque. Pour les fromages en triangles, disposez-les côte à côte pour former un rectangle (un morceau orienté vers le haut et l'autre vers le bas). Tranchez ou déchiquetez.

## Charcuterie

Coupez la viande en longueurs n'excédant pas 5½ po (14 cm) pour convenir au tube d'alimentation. Placez la viande dans le tube pour que le côté coupé soit face au disque.

## Chocolat

Brisez le chocolat en morceaux et mettez-les au réfrigérateur pour les raffermir. Puis empilez-les dans le tube d'alimentation et râpez-les.

## DISQUE À JULIENNES

Le disque à juliennes se place sur la tige de rotation dans le grand bol et sert à tailler les aliments en bâtonnets. Les aliments souvent utilisés sont les carottes, les zucchini, les pommes de terre et le céleri. Pour de longs bâtonnets, utilisez le gros tube d'alimentation et disposez les légumes à l'horizontale. Pour les couper en 'allumettes', utilisez le petit tube et le petit poussoir.



### NOTE

Utilisez le disque à juliennes avec la tige de rotation.

## FONCTION DU MINIBOL

Le minibol peut être imbriqué dans le grand bol et sert à traiter de petites quantités d'aliments. La minilame fournie avec l'appareil s'insère dans le minibol et peut être utilisée pour hacher, mélanger et fouetter une variété d'aliments.

## DISQUE À FRITES/BÂTONNETS DE LÉGUMES

Le disque à frites/bâtonnets de légumes se place sur la tige de rotation dans le grand bol, et sert à couper les aliments en bâtonnets assez épais. Bien qu'il soit utilisé principalement pour les pommes de terre, il peut aussi servir à d'autres aliments. Si vous traitez de grosses pommes de terre, disposez-les à l'horizontale dans le tube d'alimentation pour obtenir de très longs bâtonnets.

Pour de meilleurs résultats, appliquez une pression ferme sur le poussoir.

Pressez la touche DÉMARRER/PAUSE.

Il peut s'avérer nécessaire de retirer le couvercle durant la transformation de certains aliments. Retirez le disque du bol et dégagez les aliments coincés avant de reprendre l'opération.



### NOTE

Utilisez le disque à frites/bâtonnets de légumes avec la tige de rotation.

Lorsque vous utilisez le disque à frites/bâtonnets de légumes, il se peut qu'un dernier morceau d'aliment reste coincé dans la lame de coupe. Cela est normal, mais peut déstabiliser le disque. Pour réduire la vibration, nous vous recommandons de retirer rapidement le poussoir du tube d'alimentation après que chaque morceau d'aliment aura été traité, pour permettre au moteur de s'arrêter rapidement. Insérez d'autres morceaux d'aliment et répétez l'opération.

## FOUETTER AVEC LE DISQUE ÉMULSIONNEUR

Le disque émulsionneur se place sur la tige de rotation à l'intérieur du bol et sert à aérer les ingrédients.



### NOTE

Lorsque vous utilisez le disque émulsionneur, insérez la tige de rotation avant d'ajouter les ingrédients.

### Blancs d'œufs

Assurez-vous que le bol du robot et le disque émulsionneur sont propres, secs et sans gras.

Versez au moins 6 blancs d'œufs et une pincée de sel dans le bol. Montez-les en neige en utilisant la touche DÉMARRER/PAUSE (environ 1 minute). Pendant que le moteur tourne, ajoutez lentement 1 cuillerée à soupe de jus de citron par le petit tube; cela stabilisera la mousse de blancs d'œufs.



### NOTE

Les blancs d'œufs en neige ne sont pas recommandés pour faire des meringues (voir 'Trucs de transformation').

Lorsque vous utilisez le disque émulsionneur, insérez la tige de rotation avant d'ajouter les ingrédients.

### Lait frappé

Ajoutez le lait, les essences et la crème glacée dans le bol du robot et, à l'aide du disque émulsionneur, transformez en utilisant la touche DÉMARRER/PAUSE jusqu'à consistance mousseuse. Afin de réduire le dégoulinage, n'utilisez pas plus de 3¼ tasses (800 ml) de liquide lorsque vous préparez du lait frappé avec le disque émulsionneur.

### Crème fouettée

Versez 2½ tasses (600 ml) de crème réfrigérée dans le bol du robot et, à l'aide du disque émulsionneur, transformez en utilisant la touche IMPULSION jusqu'à consistance désirée.

### Sauces à base d'œufs

(Mayonnaise, sauces hollandaise et béarnaise)

À l'aide du disque émulsionneur, mettez dans le bol au moins 6 jaunes d'œufs ou 4 œufs entiers, ajoutez les assaisonnements et le vinaigre. En utilisant la touche DÉMARRER/PAUSE, fouettez jusqu'à ce que le mélange soit léger et crémeux (environ 2 minutes).

Pour la mayonnaise: à l'aide de la lame S Blade<sup>MC</sup> et pendant que le moteur tourne, versez l'huile en filet dans le petit tube d'alimentation jusqu'à consistance désirée. N'excédez pas le niveau MAX.

Pour les sauces hollandaise ou béarnaise: à l'aide du disque émulsionneur et pendant que le moteur tourne, versez le beurre fondu dans le petit tube d'alimentation jusqu'à consistance désirée. N'excédez pas le niveau de liquide MAX.



## Guide de transformation

Pour plus d'information sur la préparation des aliments et la façon de les traiter, référez-vous aux techniques de transformation de base. Pour des recettes spécifiques, voir la section des recettes.

| ALIMENTS            | TYPE DE LAME                                                          | RÉGLAGE DU DISQUE ÉMINCEUR                                                                  | TYPE DE DISQUE RECOMMANDÉ                              |
|---------------------|-----------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------|
| Ail                 | S Blade <sup>MC</sup> ou mini lame<br>Utilité: Assaisonnement         | 0-2<br>Utilité: Ail émincé                                                                  |                                                        |
| Aubergine           | S Blade <sup>MC</sup> ou mini lame<br>Utilité: Accompagnement, soupes | 2-5<br>Utilité: Aubergines grillées                                                         | Déchiqueteur ou à juliennes<br>Utilité: Accompagnement |
| Avocat              | S Blade <sup>MC</sup> ou mini lame<br>Utilité: Guacamole              | 2-5                                                                                         |                                                        |
| Asperges (cuites)   | S Blade <sup>MC</sup> ou mini lame Utilisé:<br>Trempeuse aux asperges |                                                                                             |                                                        |
| Betteraves          |                                                                       | 2-5                                                                                         | Déchiqueteur<br>Utilité: Salade                        |
| Brocoli (cuit)      | S Blade <sup>MC</sup><br>Utilité: Soupe de brocoli                    |                                                                                             |                                                        |
| Carottes            | S Blade <sup>MC</sup> ou mini lame<br>Utilité: Soupe de légumes       | 0-5                                                                                         | Déchiqueteur<br>Utilité: Salade                        |
| Céleri              | S Blade <sup>MC</sup> ou mini lame<br>Utilité: Soupe de légumes       | Mince: 1-2, moyenne: 2-3<br>Utilité: Salade                                                 |                                                        |
| Champignons (crus)  | S Blade <sup>MC</sup> ou mini lame<br>Utilité: Soupe de légumes       | 4-6<br>Utilité: Salade, soupe de légumes,<br>sauce aux champignons, soupe<br>de champignons |                                                        |
| Champignons (cuits) | S Blade <sup>MC</sup><br>Utilité: Soupe de champignons                | 4-6<br>Utilité: Salade, soupe de légumes,<br>sauce aux champignons, soupe<br>de champignons |                                                        |
| Chou                |                                                                       | Mince: 1-2, moyenne: 2-3<br>Utilité: Accompagnement                                         | Déchiqueteur<br>Utilité: Salade                        |
| Chou-fleur (cuit)   | S Blade <sup>MC</sup> ou mini lame<br>Utilité: Soupe de chou-fleur    |                                                                                             |                                                        |
| Courge musquée      | S Blade <sup>MC</sup> ou mini<br>Utilité: Soupe à la courge musquée   |                                                                                             |                                                        |
| Citrouille          | S Blade <sup>MC</sup> ou mini lame<br>Utilité: Frittata               | 3-6<br>Utilité: Salade de<br>citrouille tranchée                                            | Déchiqueteur - Fin ou grossier<br>Utilité: Salade      |

| ALIMENTS                    | TYPE DE LAME                                                                          | RÉGLAGE DU DISQUE<br>ÉMINCEUR                                              | TYPE DE DISQUE<br>RECOMMANDÉ                                                            |
|-----------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|
| Épinards                    | S Blade <sup>MC</sup> ou mini lame<br>Utilité: Accompagnement                         |                                                                            |                                                                                         |
| Épinards (cuits)            | S Blade <sup>MC</sup> ou mini lame<br>Utilité: Épinards en crème*                     |                                                                            |                                                                                         |
| Fines herbes                | S Blade <sup>MC</sup> ou mini lame<br>Utilité:<br>Assaisonnement pour pesto           |                                                                            |                                                                                         |
| Gingembre                   | S Blade <sup>MC</sup> ou mini lame<br>Utilité: Assaisonnement                         |                                                                            |                                                                                         |
| Laitue                      |                                                                                       | 2-4<br>Utilité: Salade                                                     |                                                                                         |
| Navet                       | S Blade <sup>MC</sup> ou mini lame<br>Utilité: Soupe de légumes                       |                                                                            |                                                                                         |
| Oignons                     | S Blade <sup>MC</sup> ou mini lame<br>Utilité: Soupe de légumes                       | 0-5<br>Utilité: Salade                                                     |                                                                                         |
| Panais                      | S Blade <sup>MC</sup> ou mini lame<br>Utilité: Accompagnement                         | 2-5<br>Utilité: Lasagne de légumes                                         |                                                                                         |
| Panais (cuit)               | S Blade <sup>MC</sup> ou mini lame<br>Utilité: Accompagnement                         |                                                                            |                                                                                         |
| Panais (cuit)               | S Blade <sup>MC</sup><br>Utilité: Accompagnement                                      |                                                                            |                                                                                         |
| Piments forts               | S Blade <sup>MC</sup> ou mini lame<br>Utilité: Assaisonnement                         |                                                                            |                                                                                         |
| Pois (cuits)                | S Blade <sup>MC</sup> ou mini lame<br>Utilité: Accompagnement,<br>aliments pour bébés |                                                                            |                                                                                         |
| Poireaux                    | S Blade <sup>MC</sup> ou mini lame<br>Utilité: Soupes                                 | 2-5<br>Utilité: Soupe de légumes                                           |                                                                                         |
| Pommes de terre             |                                                                                       | 0,5-6<br>Utilité: Gratin de pommes de terre                                | À frites, à juliennes,<br>déchiqueteur<br>Utilité: Frites, pommes de<br>terre rissolées |
| Pommes de<br>terre (cuites) | S Blade <sup>MC</sup> ou mini lame<br>Utilité: Purée de pommes de terre               |                                                                            |                                                                                         |
| Tomates                     | S Blade <sup>MC</sup> ou mini lame<br>Utilité: Salsa                                  | 2-5<br>Utilité: Garniture à sandwich,<br>salade Caprese, relish de tomates |                                                                                         |
| Zucchini                    |                                                                                       | 3-6<br>Utilité: Accompagnement,<br>zucchini tranché, gratin                | Déchiqueteur - fin ou grossier<br>Utilité: Salade, frittata                             |
| Agrumes<br>(fruit ou zeste) | S Blade <sup>MC</sup> ou mini lame<br>Utilité: Hachis de fruits                       |                                                                            |                                                                                         |

| ALIMENTS                                                | TYPE DE LAME                                                                           | ÉPAISSEUR VARIABLE<br>DU DISQUE ÉMINCEUR                          | TYPE DE DISQUE<br>RECOMMANDÉ                                           |
|---------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------|
| Ananas                                                  | S Blade <sup>MC</sup> ou mini lame<br>Utilité: Salade de fruits                        | 2-5<br>Utilité: Rondelles d'ananas,<br>gâteau renversé aux ananas |                                                                        |
| Bananes                                                 | S Blade <sup>MC</sup> ou mini lame<br>Utilité: Sauce pour dessert                      |                                                                   |                                                                        |
| Fraises                                                 | S Blade <sup>MC</sup> ou mini lame<br>Utilité: Salade de fruits, sauce<br>pour dessert | 2-5<br>Utilité: Crêpes aux fraises, tarte<br>aux fruits frais     |                                                                        |
| Fruits séchés                                           | S Blade <sup>MC</sup> ou mini lame<br>Utilité: Salade de fruits, sauce<br>pour dessert |                                                                   |                                                                        |
| Fruits à noyau<br>(abricot, nectarine,<br>pêche, prune) | S Blade <sup>MC</sup> ou mini lame<br>Utilité: Salade de fruits, sauce<br>pour dessert |                                                                   |                                                                        |
| Kiwi                                                    | S Blade <sup>MC</sup> ou mini lame<br>Utilité: Salade de fruits, sauce<br>pour dessert | 4-6<br>Utilité: Décoration pour dessert                           |                                                                        |
| Mangue                                                  | S Blade <sup>MC</sup> ou mini lame<br>Utilité: Salade de fruits, sauce<br>pour dessert |                                                                   |                                                                        |
| Melon (de<br>miel/cantaloup)                            | S Blade <sup>MC</sup> ou mini lame<br>Utilité: Salade de fruits                        |                                                                   |                                                                        |
| Petits fruits                                           | S Blade <sup>MC</sup> ou mini lame<br>Utilité: Salade de fruits,<br>coulis de fruits   |                                                                   |                                                                        |
| Poire                                                   | S Blade <sup>MC</sup> ou mini lame<br>Utilité: Salade de fruits                        | 4-6<br>Utilité: Tarte aux poires                                  |                                                                        |
| Poire (cuite)                                           | S Blade <sup>MC</sup> ou mini lame<br>Utilité: Aliments pour bébé                      |                                                                   |                                                                        |
| Pommes                                                  | S Blade <sup>MC</sup> ou mini lame<br>Utilité: Compote de pommes                       | 2-5<br>Utilité: Tarte aux pommes                                  |                                                                        |
| Pommes (cuites)                                         | S Blade <sup>MC</sup> ou mini lame<br>Utilité: Aliments pour bébés                     | 4-6<br>Utilité: Salade de fruits                                  |                                                                        |
| Blancs d'oeuf                                           |                                                                                        |                                                                   | Émulsionneur<br>Utilité: Mousse (non<br>recommandé pour meringue)      |
| Chapelure                                               | S Blade <sup>MC</sup> ou mini lame<br>Utilité: Garniture, farce                        |                                                                   |                                                                        |
| Chocolat                                                | S Blade <sup>MC</sup> ou mini lame<br>Utilité: Ganache au chocolat                     |                                                                   | Déchiqueteur - fin ou grossier<br>Utilité: Décoration<br>pour desserts |
| Fromage                                                 |                                                                                        | 2-5<br>Utilité: Garniture,<br>garniture à sandwich                | Déchiqueteur - fin ou grossier<br>Utilité: Fromage râpé pour pizza     |

| ALIMENTS                     | TYPE DE LAME                                                                            | ÉPAISSEUR VARIABLE<br>DU DISQUE ÉMINCEUR                  | TYPE DE DISQUE<br>RECOMMANDÉ                      |
|------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------|---------------------------------------------------|
| Fromage à la crème           | S Blade <sup>MC</sup> ou mini lame<br>Utilité: Trempettes,<br>gâteau au fromage         |                                                           |                                                   |
| Oeufs à<br>la coque(durs)    | S Blade <sup>MC</sup> ou mini lame<br>Utilité: Garniture pour sandwich,<br>oeufs mimosa | 2-5<br>Utilité: sandwich                                  |                                                   |
| Oeufs<br>(entiers ou jaunes) |                                                                                         |                                                           | Émulsionneur<br>Utilité: Mayonnaise               |
| Pâte à crêpe                 | S Blade (MC) ou mini lame<br>Utilité: Gâteaux, crêpes, gaufres                          |                                                           | Émulsionneur<br>Utilité: Gâteaux, muffins, crêpes |
| Pâte                         | À pâte<br>Utilité: Pâte à tarte, pâtisserie                                             |                                                           |                                                   |
| Viande (crue)                | S Blade <sup>MC</sup><br>Utilité: Pain à la viande,<br>hamburgers, boulettes de viande  |                                                           |                                                   |
| Viande (cuite)               | S Blade <sup>MC</sup><br>Utilité: Garniture à sandwich,<br>pâtés, aliments pour bébés   |                                                           |                                                   |
| Viande<br>(charcuterie)      |                                                                                         | 1-6<br>Utilité: Sandwich, antipasto,<br>garniture à pizza |                                                   |



## Trucs

- Ne remplissez pas le bol du robot au-delà du niveau de liquide MAX pour les ingrédients humides. Ajoutez toujours les ingrédients secs ou plus denses avant les ingrédients liquides.
- Pour éviter de trop hacher les aliments, vérifiez fréquemment leur consistance. Raclez les parois du bol avec une spatule pour assurer une texture homogène.
- Si vous désirez incorporer des fruits séchés à un mélange à gâteau, hachez-les avant de préparer le mélange en y ajoutant un peu de farine; cela les empêchera de coller aux lames.
- Lorsque vous préparez de la chapelure, utilisez du pain rassis, car le pain frais collera aux lames.
- Ajoutez du liquide aux purées après la transformation.
- Utilisez le petit tube d'alimentation lorsque vous ajoutez du liquide dans le mélange.
- Le beurre d'arachides préparé dans le robot culinaire aura tendance à se séparer. Bien le mélanger avant de l'utiliser.
- Lorsque vous transformez une variété d'ingrédients, il n'est pas nécessaire de les retirer après chaque addition, à moins qu'ils excèdent le niveau MAX.
- Lorsque vous traitez des ingrédients secs et humides, le mélange sera plus homogène si les ingrédients humides sont placés dans le bol avant les ingrédients secs.
- Les blancs d'œufs montés en neige conviennent tout à fait pour aérer les mélanges comme les sorbets. Un minimum de 6 blancs d'œufs est recommandé. Pour maximiser les résultats, utilisez le disque émulsionneur.
- Monter les blancs d'œufs en neige pour les meringues peut prendre un certain temps, car le sucre doit se dissoudre et le mélange doit s'aérer. Pour de meilleurs résultats, il est recommandé d'utiliser le disque émulsionneur.
- Avant de trancher ou déchiqueter les aliments, parez-les pour qu'ils s'insèrent bien dans le tube d'alimentation. Ne dépassez pas le niveau maximum indiqué CHUTE FILL MAX.
- Avant de trancher ou déchiqueter les aliments plus tendres (comme la viande), congelez-les légèrement pour les raffermir.



## Entretien & nettoyage

Lorsque la transformation sera terminé, débranche l'appareil de la prise électrique.

### Socle motorisé

Après chaque usage, essuyez le socle motorisé avec un chiffon propre et humide. Séchez-le correctement avec un chiffon doux et propre.

### Bol du robot et couvercle

Lavez-les à la main avec de l'eau chaude savonneuse, en utilisant un détergent doux. N'utilisez pas de tampons ou d'éponges à récurer ou de nettoyants abrasifs, car ils égratigneront la surface en plastique. Les pièces en plastique peuvent à l'occasion être mises au lave-vaisselle (sur le plateau supérieur seulement). Cependant, nous ne le recommandons pas sur une base régulière, car une exposition prolongée à l'eau très chaude et aux détergents forts les endommagera et raccourcira la durée de vie du plastique.



### NOTE

Le joint de silicone va au lave-vaisselle et peut être laissé en place sur le couvercle du robot pour le nettoyage.

### Lame S Blade<sup>MC</sup>, minilame, lame à pâte et disques

Lavez le bol et le couvercle à la main. Utilisez la brosse de nettoyage pour racler les résidus d'aliments laissés sur les lames ou les disques. L'extrémité de la brosse est conçue spécialement à cet effet. Pour éviter de vous couper, ne laissez pas la lame S Blade<sup>MC</sup> ou les disques tremper dans l'eau savonneuse. La lame S Blade<sup>MC</sup>, la lame à pâte, les disques et la tige de rotation peuvent également être mis au lave-vaisselle (sur le plateau supérieur seulement).

### Odeurs et taches d'aliments

Les aliments comme les carottes peuvent tacher les pièces en plastique pendant que d'autres comme l'ail peuvent laisser une odeur désagréable. Pour vous en débarrasser, faites tremper les pièces 5 minutes dans 2 litres d'eau et ½ tasse de jus de citron. Rincez et lavez normalement.

### RANGEMENT

- Assurez-vous que le robot culinaire est éteint et débranché de la prise électrique.
- Veillez à ce que toutes les pièces soient propres et sèches.
- Manipulez avec soin la lame S Blade<sup>MC</sup> en utilisant la tige de rotation. La lame S Blade<sup>MC</sup> et la minilame devraient toujours être rangées dans la boîte de rangement lorsqu'elles ne sont pas utilisées.
- Mettez le couvercle sur le dessus du bol du robot, mais **NE LE TOURNEZ PAS** en sens horaire pour le verrouiller avant de le ranger, car une pression indue serait exercée sur les interrupteurs de fonctionnement et de protection du robot et du socle motorisé.
- Placez le gros poussoir dans le tube d'alimentation avec le petit poussoir inséré à l'intérieur.
- Placez les disques dans la boîte de rangement que vous rangerez dans un endroit sécuritaire et loin de la portée des enfants, pour éviter qu'ils ne se blessent accidentellement. Nous ne recommandons pas de ranger les disques dans un tiroir avec d'autres ustensiles.
- Rangez votre robot culinaire à la verticale sur le comptoir ou dans une armoire où il sera facile d'accès.
- Ne mettez rien sur le dessus du robot culinaire.



## NOTE

Le large disque à frites doit être placé dans la fente arrière de la boîte de rangement.

La boîte de rangement des accessoires peut être placée à la verticale dans l'armoire, pour épargner de l'espace de comptoir. Assurez-vous qu'elle est bien fermée.



## ATTENTION

- Les arêtes des lames et des disques sont extrêmement coupantes. Manipulez-les avec soin, et ce, en tout temps.
- Ne plongez jamais le socle motorisé, le cordon d'alimentation ou la fiche dans l'eau ou tout autre liquide.
- Ne rangez jamais votre robot culinaire avec le bol et le couvercle verrouillés en place, car cela pourrait exercer une pression indue sur l'interrupteur automatique situé sur la poignée du robot, et sur l'interrupteur automatique de sûreté situé sur le socle motorisé.
- Ne mettez aucune pièce du robot culinaire dans le micro-ondes.



# Guide de dépannage

| PROBLÈME                                                               | SOLUTION FACILE                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Les aliments ne sont pas transformés uniformément                      | <ul style="list-style-type: none"><li>• Coupez les ingrédients en morceaux égaux de 2,5cm (1po) avant de les transformer.</li><li>• Traitez les ingrédients en portions pour ne pas surcharger l'appareil.</li></ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| Les tranches sont coupées en biseau ou inégales                        | <ul style="list-style-type: none"><li>• Coupez les aliments uniformément avant de les mettre dans l'entonnoir. Appliquez une pression uniforme sur le poussoir.</li></ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| Les aliments débordent du tube d'alimentation                          | <ul style="list-style-type: none"><li>• Tassez bien les aliments dans le gros entonnoir, pour de meilleurs résultats.</li><li>• Si vous traitez de petites quantités, placez les aliments à l'extrême gauche de l'entonnoir ou utilisez le petit tube d'alimentation.</li></ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| Des aliments restent sur le disque après la transformation             | <ul style="list-style-type: none"><li>• Il est normal que de résidus d'aliments restent sur le disque après la transformation.</li></ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| Le moteur ralentit lors du pétrissage de la pâte                       | <ul style="list-style-type: none"><li>• Il se peut que la quantité de pâte excède la capacité maximale. Retirez-en la moitié et traitez-la en deux portions.</li><li>• La pâte est peut-être trop humide (voir à la page suivante). Si le moteur accélère, poursuivez le traitement. Sinon, ajoutez un peu de farine, 1 cuillerée à la fois, jusqu'à ce que le moteur accélère. Continuez jusqu'à ce que la pâte nettoie les parois du bol.</li></ul>                                                                                                                                   |
| Les ingrédients ne sont pas complètement incorporés par la lame à pâte | <ul style="list-style-type: none"><li>• Lorsque vous pétrissez la pâte, faites toujours démarrer le robot avant d'ajouter les ingrédients liquides. Ajoutez-les en un filet lent et constant, pour permettre aux ingrédients secs de les absorber. Si trop de liquide est ajouté, attendez que les ingrédients soient bien mélangés dans le bol, puis ajoutez lentement le reste du liquide (n'éteignez pas l'appareil). Versez le liquide sur la pâte à mesure que celle-ci passe sous l'ouverture de l'entonnoir; ne versez pas le liquide directement dans le fond du bol.</li></ul> |
| La pâte ne nettoie pas l'intérieur du bol                              | <ul style="list-style-type: none"><li>• La quantité de pâte pourrait excéder la capacité maximale permise. Retirez-en la moitié et traitez-la en deux portions.</li><li>• La pâte est peut-être trop sèche (voir à la page suivante).</li></ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| La pâte s'accumule sur la lame et n'est pas pétrie uniformément        | <ul style="list-style-type: none"><li>• Éteignez le robot, retirez délicatement la pâte, divisez-la en 3 portions et distribuez-la également dans le bol.</li></ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| La pâte reste dure après le pétrissage                                 | <ul style="list-style-type: none"><li>• Divisez la pâte en 2 ou 3 portions que vous distribuerez également dans le bol du robot. Pétrissez-la 10 secondes ou jusqu'à ce qu'elle soit molle et souple.</li></ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |

| PROBLÈME                                                           | SOLUTION FACILE                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|--------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| La pâte est trop sèche                                             | <ul style="list-style-type: none"> <li>Pendant que le moteur tourne, ajoutez de la farine par le petit tube d'alimentation, 1 cuillerée à soupe à la fois, jusqu'à ce que la pâte nettoie les parois du bol.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| La pâte est trop humide                                            | <ul style="list-style-type: none"> <li>Pendant que le moteur tourne, ajoutez de la 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.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| Le moteur ne démarre pas                                           | <ul style="list-style-type: none"> <li>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.</li> <li>Si vous êtes en train de trancher ou déchiqueter des aliments et que la solution ci-dessus ne fonctionne pas, vérifiez si les aliments à l'intérieur du tube n'excèdent pas la marque maximale de remplissage et empêchent la tige de rotation de faire démarrer le moteur.</li> <li>Assurez-vous que le grand poussoir est suffisamment inséré dans le tube d'alimentation pour activer l'interrupteur de verrouillage de sécurité. L'écran ACL affichera "Insert Pusher" (Insérer le poussoir).</li> <li>Si le moteur ne démarre toujours pas, vérifiez le cordon d'alimentation et la prise électrique.</li> </ul> |
| Le robot culinaire s'arrête pendant le fonctionnement              | <ul style="list-style-type: none"> <li>Le couvercle peut s'être déverrouillé; assurez-vous qu'il est bien positionné.</li> <li>Si le moteur surcharge, 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.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| Le moteur ralentit durant le fonctionnement                        | <ul style="list-style-type: none"> <li>Ceci est normal, car certaines charges plus lourdes (par exemple, trancher/déchiqueter du fromage) peuvent exiger un effort supplémentaire du moteur. Remplacez les aliments dans le tube d'alimentation et poursuivez l'opération.</li> <li>Vous pouvez avoir excédé la capacité de charge maximale. Retirez certains ingrédients et poursuivez l'opération.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| Le robot vibre/se déplace sur le comptoir durant le fonctionnement | <ul style="list-style-type: none"> <li>Assurez-vous que les pieds en caoutchouc sous l'appareil sont propres et secs. Vérifiez également si la capacité maximale de charge n'a pas été dépassée.</li> <li>Ceci est normal, car certaines charges plus lourdes (par exemple, trancher/déchiqueter du fromage) peuvent exiger un effort supplémentaire du moteur.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |



Notes

# *the Sous Chef<sup>®</sup> 16 Pro*



ES-MX MANUAL DE INSTRUCCIONES

# **Breville<sup>®</sup>**



## Contenido

- 2 Breville recomienda anteponer la seguridad
- 8 Componentes
- 11 Montaje
- 14 Funciones
- 23 Guía de procesamiento de alimentos
- 27 Consejos
- 28 Cuidado y limpieza
- 30 Solucionar problemas

## 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 y los discos de corte son afilados. Manipúlelas 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 una placa para drenar el 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 del tomacorriente 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.
  - 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.
  - Evite el contacto con partes móviles. Nunca empuje los

alimentos con la mano al rebanarlos o rallarlos. Siempre use el empujador.

- 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.
- 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, no se debe colocar ninguna cuchilla o disco en el eje, excepto cuando el recipiente esté asegurado correctamente en su lugar y el procesador esté en uso. 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 y el tubo de alimentación estén bien asegurados 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 bol 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 del nivel de 2.8 l (12 tazas) de líquidos o del nivel de sólidos de 13.2 kg (16 tazas)

- (trituración). 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. Asegúrese 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 posible mal funcionamiento del interruptor del bol de trabajo, nunca almacene el procesador de alimentos con el conjunto del empujador en la posición de bloqueo.
  - 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.
- Apague el equipo y desconéctelo del tomacorriente cuando no esté en uso, antes de armar o desarmar las piezas, o antes de limpiarlo.
- Para desenchufar el equipo, tome el enchufe y desconéctelo del tomacorriente. Nunca tire del cable de alimentación.
- Inspeccione regularmente el cable de alimentación,

el enchufe 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](http://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](http://www.Breville.com) o llame al Centro de Servicios de Breville.
- Este equipo cuenta con un cable de alimentación compuesto por un cable de conexión a tierra y un enchufe de conexión a tierra. El equipo debe estar conectado utilizando un tomacorriente que disponga de una conexión a tierra apropiada de 3 agujeros. Si se produce una falla eléctrica, la conexión a tierra reduce el riesgo de una descarga eléctrica.
- 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 por completo o si existen dudas sobre si el equipo está correctamente conectado a tierra.

## **INSTRUCCIONES DE CABLE DE ALIMENTACIÓN CORTO**

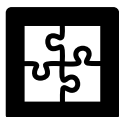
Su equipo Breville está equipado con un cable de alimentación corto para disminuir el riesgo de lesiones a personas o daños a la propiedad que pudieran suceder si alguien lo tira o se tropieza con él, o si se enreda con otro cable más largo. Si se usa un cable de extensión, (1) la clasificación eléctrica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

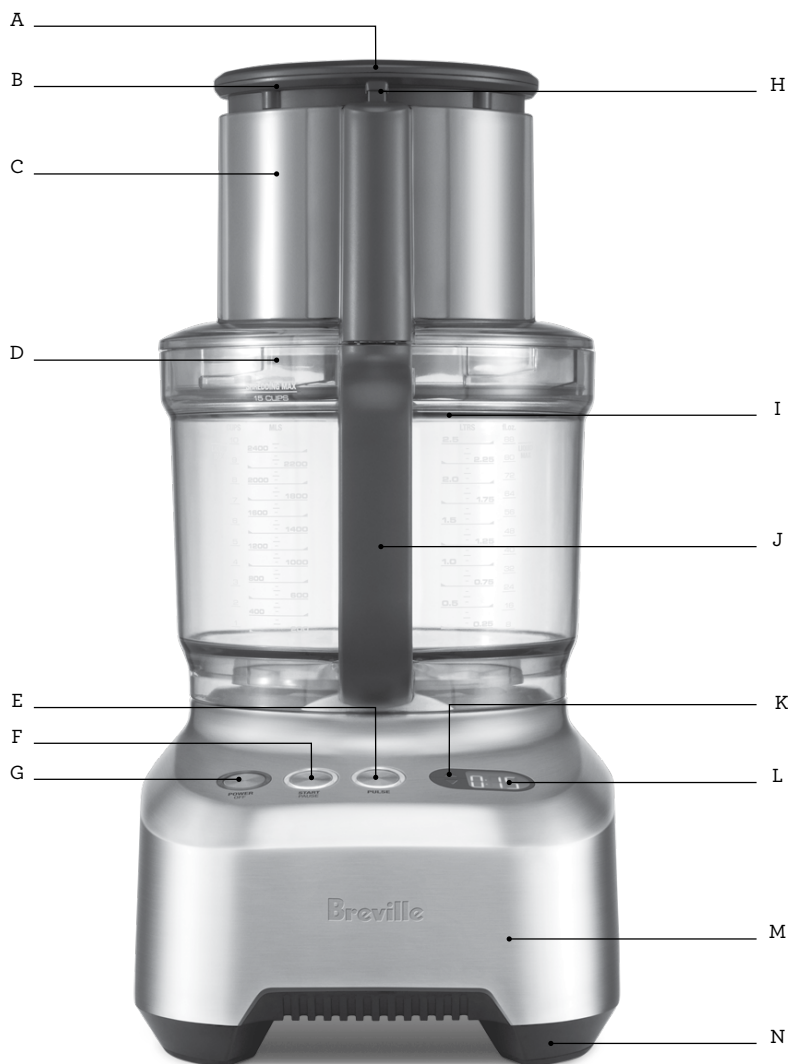
## **ENCHUFE BREVILLE ASSIST®**

Su equipo Breville incluye el conveniente 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 electrodoméstico 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



## Datos técnicos

120 V ~ 60 Hz 700 W (para Mexico)



**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 grandes**

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

**C. Tubo para alimentos extra ancho**

**D. Tapa de procesamiento**

Se monta en el bol de procesamiento.

**E. 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).

**F. Botón START/PAUSE (Iniciar/Pausar)**

**G. Botón POWER/OFF (Encendido/Apagado)**

Proporciona energía exclusivamente al procesador. Debe presionar el botón START/PAUSE (Iniciar/Pausar) para comenzar a usar el procesador de alimentos.

**H. Sistema de seguridad del tubo para alimentos**

Evita el funcionamiento del motor si el bol, la tapa y el empujador de alimentos grandes no se han asegurado correctamente en su posición.

**I. Sello de silicona**

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

**J. Bol de procesamiento**

Bol de capacidad de 3.2 kg (16 tazas) para ingredientes secos y de 2.8 l (12 tazas) para líquidos (ingredientes húmedos). El bol de procesamiento se asegura en la base del motor.

**K. Temporizador y cronómetro**

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. Pantalla LCD**

Muestra la función de temporización.

**M. Base de motor de accionamiento directo**

Con sistema de detención de seguridad.

**N. Patas de goma antideslizantes**

Para mayor seguridad y estabilidad.

**O. Disco de corte en julianas**

Use este disco para cortar verduras en julianas.

**P. Disco de papas fritas/palitos de verduras**

Use este disco para papas fritas o verduras de corte grueso.

**Q. Disco triturador reversible**

Use un lado para un triturado fino y el otro para un triturado grueso.

**R. Rebanadora ajustable**

Use este disco para rebanar ingredientes. Rebanadora con 24 configuraciones de 0.3 a 8 mm de espesor.

**S. Disco emulsionante**

Use este accesorio para batir huevos y crema.



**T. Cuchilla micro serrada universal S-Blade™**

Su acción rápida permite picar, mezclar y combinar una variedad de ingredientes.

**U. Cuchilla para masa**

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

**V. Mini cuchilla de procesamiento**

Se usa para picar, mezclar y combinar una variedad de ingredientes.

**W. Eje del disco**

Se encaja en el acoplamiento de accionamiento del bol. Permite mantener en su posición tanto la rebanadora ajustable como los discos. Use el eje del disco con el disco de corte en julianas, el disco de papas fritas/palitos de verduras, el disco triturador reversible, el disco emulsionante y la rebanadora ajustable.

**X. Contenedor de almacenamiento**

Se usa para almacenar cuchillas y discos cuando no estén siendo utilizados.

**NO SE MUESTRA**

**Cepillo de limpieza**

Para la limpieza del bol del procesador, cuchillas y discos. Su extremo plano está diseñado como un raspador para quitar partículas de comida de los rincones.

**Espátula de plástico**

Para raspar los lados del bol de procesamiento y ayudar a procesar los ingredientes de manera uniforme.

**Mini bol de procesamiento de 500 g (2.5 tazas)**

Se usa para procesar cantidades pequeñas de ingredientes.

**Almacenamiento del cable**

El cable se puede empujar hacia el interior de la carcasa para reducir su longitud.



**NOTA**

Los boles de procesamiento y sus accesorios no contienen BPA.



## Montaje

### TENGA EN CUENTA LO SIGUIENTE ANTES DEL PRIMER USO

Antes de usar su procesador de alimentos Breville, familiarícese con todas las partes. Retire todos los materiales de embalaje y las etiquetas promocionales, teniendo cuidado al manipular las cuchillas y los discos de procesamiento, ya que son muy afilados. Lave el bol de procesamiento, la tapa de procesamiento y otros accesorios con agua jabonosa tibia y un paño suave. Enjuague y seque completamente. (Consulte la sección de limpieza, cuidado y almacenamiento).

1. Posicione la base del motor en una superficie de trabajo seca y nivelada. 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 de procesamiento en el sentido de las agujas del reloj hasta que el asa se alinee con el rótulo **TURN TO LOCK** (Girar para asegurar). El bol de procesamiento debe estar bien asegurado en su posición.



3. Si usa un disco, primero instale el eje del disco sobre el acoplamiento de accionamiento del bol. Oriente el disco de modo que el lado que desea usar quede hacia arriba. Sujete el disco por la moldura de plástico central y ponga el orificio central sobre el eje del disco. Empuje hacia abajo firmemente hasta que encaje correctamente. (Tenga en cuenta que estos discos solo se ajustan al bol de procesamiento grande).



4. Si usa las cuchillas de procesamiento, tome con cuidado la cuchilla S-Blade™, la cuchilla para masa o la mini cuchilla de procesamiento utilizando el soporte de plástico central y póngala sobre el acoplamiento de accionamiento del bol y presione hasta que se inserte correctamente.
5. Si usa la mini cuchilla de procesamiento, asegúrese de que el mini bol de procesamiento esté ensamblado en el bol grande primero.



6. Ponga la tapa en el bol de procesamiento de modo que el tubo para alimentos esté ligeramente hacia la derecha del mango del bol y que los símbolos de flecha estén alineados . Sostenga el tubo para alimentos y, presionando firmemente al mismo tiempo, gire la tapa en el sentido de las manecillas del reloj hasta que el seguro en la tapa esté encajado en la ranura del 'seguro de enclavamiento' en el mango. La tapa debe estar bien asegurada en su posición.



#### NOTA

El procesador de alimentos no funcionará a menos que el bol y la tapa estén bloqueados correctamente en su posición.



#### ADVERTENCIA

Las cuchillas de procesamiento (incluida la cuchilla del mini bol) y los discos son extremadamente afilados. Procure manipularlos con cuidado en todo momento.

7. Enchufe el cable de alimentación en un tomacorriente de 110/120 Vca.
8. Presione el botón POWER/OFF (Encendido/Apagado) para encender el procesador de alimentos. Una luz roja se iluminará alrededor del botón POWER/OFF (Encendido/Apagado) para indicar que el procesador está encendido.

9. Presione el botón START/PAUSE (Iniciar/Pausar) para encender el motor y operar el procesador continuamente.



#### NOTA

El procesador de alimentos no arrancará a menos que el empujador de alimentos grandes esté puesto correctamente en su lugar.

10. Presione el botón de POWER/OFF (Encendido/Apagado) para apagar el motor. Cuando se requieran pequeñas ráfagas de energía, presione el botón PULSE (Pulso) y manténgalo presionado brevemente. A continuación suéltelo y presione nuevamente. La acción del botón PULSE (Pulso) se detendrá automáticamente cuando se suelte el botón.
11. Para configurar el temporizador, presione los botones   ubicados a la izquierda del visor de temporización. Entre 0 y 30 segundos, el tiempo aumentará en intervalos de 5 segundos. Entre 30 segundos y 2 minutos, el tiempo aumentará en intervalos de 10 segundos. Finalmente, entre 2 minutos y 9 minutos con 59 segundos, el tiempo aumentará en intervalos de 20 segundos.



#### NOTA

Si no se establece un tiempo específico, el temporizador correrá automáticamente durante el procesamiento.

12. Una vez que se establece el tiempo, presionar el botón START/PAUSE (Iniciar/Pausar) hará que el temporizador comience la cuenta regresiva.

13. Asegúrese de que el empujador de alimentos grande esté insertado correctamente en su lugar. El procesador de alimentos no arrancará hasta que el empujador esté puesto correctamente en su lugar. Una vez que el temporizador haya terminado, el procesador de alimentos se detendrá y pasará al modo **STANDBY** (En espera). Sonarán tres (3) pitidos para indicar que el procesamiento se ha completado. El procesador incorpora un 'Sistema de enclavamiento de seguridad' que garantiza que la unidad no pueda arrancar sin que el empujador de alimentos grande esté en su posición. El procesamiento se detendrá automáticamente una vez que se haya quitado el empujador de alimentos grandes de la tapa. El rótulo en inglés **MAX CHUTE FILL** indica el volumen máximo de alimentos que se puede colocar en el tubo para permitir que el empujador active el equipo.
14. Al final del procesamiento, espere siempre hasta que las cuchillas o los discos hayan dejado de girar antes de desbloquear y quitar la tapa. Para quitar la tapa, asegúrese de haber presionado el botón **POWER/OFF** (Encendido/Apagado) y de haber desenchufado el cable de alimentación del tomacorriente. Sosteniendo el tubo para alimentos y presionando firmemente al mismo tiempo, gire la tapa hacia la izquierda para que los rótulos de las flechas ya no estén alineados.



## NOTA

Como característica de seguridad, el procesador de alimentos se apagará automáticamente cuando se desbloquee la tapa. Sin embargo, es una buena práctica apagar manualmente el procesador de alimentos presionando el botón **POWER/OFF** (Encendido/Apagado) antes de quitar la tapa.

15. Retire el bol de procesamiento (antes de quitar la cuchilla o los discos) girándolo en contra de las manecillas del reloj hasta que el asa esté en línea con el rótulo **ALIGN HANDLE** (Alinear asa). Levante el bol del eje del motor. Al retirar los discos, hágalo con cuidado. Para ello, tome la parte de plástico en el centro del disco y levante el disco hacia arriba y lejos del pasador sobre el eje.



## NOTA

- Vuelva a armar el procesador de alimentos asegurando el bol de procesamiento en su posición antes de poner la cuchilla, el disco o la tapa.
- Tenga cuidado al retirar los alimentos del bol de procesamiento. Para ello, asegúrese de que el motor y la cuchilla o disco de procesamiento se hayan detenido por completo antes de quitarlos. Asegúrese de haber presionado el botón **POWER/OFF** (Encendido/Apagado) para apagar el motor y de haber desenchufado el cable 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 o disco de procesamiento con cuidado.

## SISTEMA DE PROTECCIÓN CONTRA SOBRECARGA

- Si el motor se sobrecarga, el procesador de alimentos pasará al modo EN ESPERA y el icono de SOBRECARGA en la pantalla LCD comenzará a parpadear. El procesador de alimentos aún se puede apagar presionando el botón POWER/OFF (Encendido/Apagado). Para volver a operar el procesador de alimentos, deje que la máquina se enfríe durante aproximadamente 30 minutos.
- Algunas sustancias firmes, como la masa, pueden hacer que la cuchilla para masa gire más lentamente de lo normal. Si esto sucede, no procese por más de 1 minuto.
- Si las cuchillas o los discos se atascan al procesar, asegúrese de presionar el botón POWER/OFF (Encendido/Apagado) para apagar el motor y luego desenchufe el cable de alimentación del tomacorriente. Retire la tapa y mueva cualquier alimento encajado entre la cuchilla y el bol de procesamiento o en el disco. Vuelva a colocar la tapa y proceda normalmente. Si esto ocurre nuevamente, puede que esté sobrecargado el bol de procesamiento, por lo tanto, retire parte de la comida y procese en lotes más pequeños.



### NOTA

El procesador de alimentos está diseñado para que el motor no funcione a menos que el bol y la tapa estén en la posición correcta y que el empujador de alimentos esté dentro del tubo para alimentos. En el caso de que el procesador de alimentos comience a funcionar sin que la tapa esté correctamente en su posición, desconéctelo inmediatamente del tomacorriente y comuníquese con el Centro de servicios de Breville.



## Funciones

El procesador de alimentos puede procesar alimentos de varias maneras, según la cuchilla o el disco que se elija.

### CORTAR CON LA CUCHILLA MICROSERRADA S-BLADE™

La cuchilla universal microseerrada S-Blade™ corta alimentos crudos y cocidos a la consistencia que usted requiera, desde trozos grandes hasta molidos. Para muchas tareas de procesamiento largas, la cuchilla microseerrada S-Blade™ reducirá el tiempo de procesamiento necesario para lograr los resultados deseados. El resultado depende del tipo de alimento y de cuánto tiempo se procese. Recuerde siempre poner la cuchilla S-Blade™ en el bol de procesamiento antes de agregar los alimentos.



### NOTA

Evite el procesamiento excesivo comprobando la consistencia frecuentemente. 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, presione el botón POWER/OFF (Encendido/Apagado), quite la tapa y use la espátula para raspar los lados del bol para fomentar un procesamiento uniforme.

## Verduras crudas, frutas y carnes cocidas

Pique y corte las verduras y la carne en cubos de 2.5 cm. No procese más de 1.6 kg (8 tazas) a la vez (usando el botón PULSE (Pulso)) en intervalos de 1-2 segundos hasta que la comida esté procesada a tamaño o consistencia deseados.

## Carne cruda, pollo y pescado

Pique y corte las verduras y la carne en cubos de 2.5 cm. Asegúrese de eliminar todos los huesos. Deje por un corto tiempo en el congelador hasta que esté firme, ya que esto ayudará a cortar la comida más fácilmente. No procese más de 1 kg de carne cruda por más de 30 segundos a la vez usando el botón START/PAUSE (Iniciar/Pausar) hasta que la comida esté picada o molida al tamaño o consistencia deseados.

## Ajo, Chile y jengibre

Para el ajo, pele los dientes y déjelos enteros. Para el chile, déjelo entero (quite las semillas para un picante más suave). Para el jengibre, pélelo y córtelo en cubos de 2.5 cm. Procese hasta picar y obtener la consistencia deseada. Guarde el ajo o el chile picado con un poco de aceite vegetal en un recipiente hermético en el refrigerador hasta por 1 semana. Mezcle el jengibre con un poco de jerez. Si agrega ajo, chile o jengibre a otros ingredientes, deje caer trozos enteros por el pequeño tubo para alimentos mientras el motor está funcionando.

## Hierbas

Lave y seque bien las hierbas. Retire cualquier tallo grueso. No procese más de 2 manojos a la vez (800 g o 4 tazas aprox.) tazas a la vez usando el botón PULSE (Pulso) en intervalos de 1-2 segundos hasta que la comida esté procesada a tamaño o consistencia deseados.

## Nueces

No procese más de 1.2 kg (6 tazas) de nueces a la vez usando el botón PULSE (Pulso) en intervalos de 1-2 segundos hasta que la comida esté procesada a tamaño o consistencia deseados.

## Fruta deshidratada

Como la fruta deshidratada puede ser pegajosa, ponga en el congelador por al rededor de 10 minutos (esto evitará que la fruta se pegue a las cuchillas). No procese más de 800 g (4 tazas) a la vez usando el botón PULSE (Pulso) en intervalos de 1-2 segundos hasta que la comida esté procesada a tamaño o consistencia deseados.



### NOTA

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

## Cáscaras de cítricos

Quite la cáscara de la fruta usando un pelador de verduras y córtelas en trozos de 2.5 cm. No procese más de 1.2 kg (6 tazas) a la vez junto a 100 g (½ taza) de azúcar granulada usando el botón PULSE (Pulso) en intervalos de 1-2 segundos hasta que la comida esté procesada a tamaño o consistencia deseados.



### NOTA

La médula blanca entre la piel y la pulpa de los cítricos es amarga, por lo tanto, retire con cuidado la cáscara asegurándose de que la médula blanca permanezca en la fruta.

## Huvs duros

Después de cocinar los huevos, deje enfriar y luego retire las cáscaras y corte los huevos por la mitad. No procese más de 12 huevos a la vez, use el botón PULSE (Pulso) en intervalos de 1-2 segundos hasta que la comida esté procesada a tamaño o consistencia deseados.

### Pan rallado suave

Rompa el pan duro en trozos (el pan fresco se adherirá a las cuchillas). No procese más de 1.2 kg (6 tazas) a la vez utilizando el botón PULSE (Pulso) en intervalos de 1-2 segundos hasta obtener la consistencia deseada.



#### NOTA

Para obtener mejores resultados al hacer migas de pan, agregue de a una rebanada a la vez.

### 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 1.2 kg (6 tazas) a la vez utilizando el botón PULSE (Pulso) en intervalos de 1-2 segundos hasta obtener la consistencia deseada.

### Migas de galletas

Divida las galletas en cuartos, mida la cantidad y colóquelas en el bol de procesamiento. No procese más de 1.2 kg (6 tazas) a la vez utilizando el botón PULSE (Pulso) en intervalos de 1-2 segundos hasta obtener la consistencia deseada.



#### NOTA

Las migas de galletas, dulces o saladas, se pueden usar como alternativa a la masa para pasteles dulces o salados.

### Migas de pastel

Divida el pastel en pequeños trozos, mida la cantidad y colóquelo en el bol de procesamiento. No procese más de 1.2 kg (6 tazas) a la vez utilizando el botón PULSE (Pulso) en intervalos de 1-2 segundos hasta obtener la consistencia deseada.

## HACER PURÉ CON LA CUCHILLA MICROSERRADA S-BLADE™

La cuchilla S-Blade™ sirve para hacer puré de alimentos crudos o cocidos hasta obtener la consistencia que se desee, incluso sirve para hacer comida de bebés. Para muchas tareas de procesamiento largas, las cuchillas reducirán el tiempo de procesamiento necesario para lograr los resultados deseados. Recuerde siempre poner la cuchilla S-Blade™ en el bol de procesamiento antes de agregar los alimentos.



#### NOTA

Luego de hacer puré la comida, retire la cuchilla S-Blade™ y use una espátula para raspar los alimentos adheridos a la cuchilla y al bol de procesamiento.

### Verduras cocidas

Pele y corte las verduras en cubos de 2.5 cm. Asegúrese de que las verduras estén bien cocidas y tiernas antes de procesarlas. No procese más de 2 kg (10 tazas) a la vez utilizando el botón START/PAUSE (Iniciar/Pausar) hasta que los alimentos estén hechos puré y se obtenga la consistencia deseada.



#### NOTA

Después de procesar las verduras, de ser necesario agregue caldo a través del tubo para alimentos pequeños para hacer un puré más suave.

### Cremas de verduras

Use el mismo proceso que se utilizó para las verduras cocidas, luego con el motor en marcha, agregue gradualmente no más de 800 g (4 tazas) de caldo y crema o leche a través del tubo para alimentos pequeños. No exceda el nivel máximo de líquidos.

## Carne cocida y patés

Pique y corte la carne en cubos de 2.5 cm. Para el paté de hígado de pollo, procese los hígados enteros. No procese más de 1 kg durante máximo 30 segundos con el botón START/PAUSE (Iniciar/Pausar) hasta que la comida esté hecha puré o tenga la consistencia deseada. Para el paté, agregue crema a través del tubo para alimentos pequeños mientras el motor está funcionando.



### NOTA

Agregue los jugos de la cocción durante el procesamiento si la mezcla está demasiado densa.

## Mantequilla de maní

Procese maní pelado por no más de 1.2 kg (6 tazas) a la vez usando el botón START/PAUSE (Iniciar/Pausar) hasta que la comida esté hecha puré o hasta alcanzar la consistencia deseada.

La mezcla formará una bola.



### NOTA

2 tazas de maní producirán aproximadamente 1 taza de mantequilla de maní. Los aceites naturales en la mantequilla de maní se separarán al estar en reposo. Revuelva antes de consumir.

## Fruta fresca

Pele y corte la fruta en cubos de 2.5 cm. Asegúrese de eliminar las semillas o huesos. Para frutas duras o firmes como manzanas y peras, cócelas hasta que estén blandas antes de procesarlas. No procese más de 1.2 kg (6 tazas) a la vez usando el botón START/PAUSE (Iniciar/Pausar) hasta que estén hechas puré o hasta alcanzar la consistencia deseada.

## Comida para bebés

Pique y corte la comida ya cocinada (carne y/o verduras) en cubos de 2.5 cm. No procese más de 1.6 kg (8 tazas) a la vez usando el botón START/PAUSE (Iniciar/Pausar) hasta que la comida esté hecha puré o hasta alcanzar la consistencia deseada.



### NOTA

Agregue caldo, leche o salsa durante el procesamiento si la mezcla se vuelve demasiado densa. Si es necesario, congele el exceso de mezcla en bandejas de cubitos de hielo, luego guárdelas en bolsas aptas para el congelador para que quede lista para utilizar.

## MEZCLAR CON LA CUCHILLA MICROSERRADA S-BLADE™

La cuchilla S-Blade™ mezcla ingredientes para pasteles, masas y salsas con base de huevo como mayonesa. Recuerde siempre poner la cuchilla S-Blade™ en el bol de procesamiento antes de agregar los alimentos.

## Pastel de mantequilla (Bizcocho)

Ponga la mantequilla ablandada junto al azúcar en el bol de procesamiento. Procese usando el botón START/PAUSE (Iniciar/Pausar) hasta que la mezcla esté ligeramente cremosa. Con el motor en marcha, agregue los huevos uno a la vez a través del tubo para alimentos pequeños, mezclando bien después de agregar cada huevo. Agregue los ingredientes líquidos y los secos a la mezcla en el bol de procesamiento y use el botón PULSE (Pulso) hasta que todo esté completamente integrado. Si es necesario, interrumpa el procesamiento, retire la tapa y raspe la mezcla de los lados del recipiente con una espátula. Vuelva a colocar la tapa. Si agrega frutas deshidratadas, nueces u otros ingredientes, use el botón PULSE (Pulso) hasta que todo esté integrado de manera uniforme.

## **Tortas y mezclas rápidas**

Use este método para mezclas de pasteles, pasteles envasados y crepes. Ponga todos los ingredientes (comenzando con los ingredientes líquidos) en el bol de procesamiento asegurándose de no exceder el nivel máximo de líquido.

Procese usando el botón START/PAUSE (Iniciar/Pausar) hasta que la mezcla alcance una consistencia suave. Si es necesario, interrumpa el procesamiento, retire la tapa y raspe la mezcla de los lados del recipiente con una espátula. Vuelva a colocar la tapa y continúe, asegúrese de no procesar la mezcla en exceso.

## **Masa para galletas**

Inserte la cuchilla S-Blade™ en el bol de procesamiento. Ponga la mantequilla ablandada junto al azúcar en el bol de procesamiento. Procese usando el botón START/PAUSE (Iniciar/Pausar) hasta que la mezcla esté ligeramente cremosa. Con el motor en marcha, agregue los huevos uno a la vez a través del tubo para alimentos pequeños, mezclando bien después de agregar cada huevo. Ponga los ingredientes secos en el bol de procesamiento y use el botón PULSE (Pulso) hasta que los ingredientes se combinen.

Agregue frutas deshidratadas, nueces, frutos secos u otros ingredientes usando el tubo para alimentos pequeño y use el botón PULSE (Pulso) hasta que todo esté integrado de manera uniforme.

## **Mezcla rápida para galletas**

Inserte la cuchilla S-Blade™ en el bol de procesamiento. Ponga los ingredientes derretidos y luego los ingredientes líquidos. A continuación agregue los ingredientes secos al bol de procesamiento. Procese los ingredientes usando el botón PULSE (Pulso) hasta que esté todo integrado uniformemente. Si es necesario, interrumpa el procesamiento, retire la tapa y raspe la mezcla de los lados del recipiente con una espátula. Vuelva a poner la tapa y continúe, pero no procese la mezcla en exceso. Agregue frutas deshidratadas, frutos secos u otros ingredientes y use el botón PULSE (Pulso) hasta que todo esté integrado de manera uniforme.

## **Sorbete**

Use la cuchilla S-Blade™ y ponga la fruta madura y el jarabe de azúcar en el bol de procesamiento hasta que esté suave. Transfiera esta mezcla a un plato de plástico y congele hasta que se empiece a congelar. Ponga la mezcla congelada en el bol de procesamiento con la cuchilla S-Blade™ y procese utilizando el botón PULSE (Pulso) hasta que esté suave. Vuelva a poner la mezcla en el congelador como antes y repita este proceso de 2 a 3 veces para romper los cristales de hielo. Usando el disco emulsionante, bata las claras de huevo hasta que estén espumosas (consulte la sección ‘Claros de huevo’, página 22).

Agregue el puré de fruta congelado a la espuma de claras de huevo y procese con el botón PULSE (Pulso) hasta que todo esté integrado de manera uniforme. Congelar hasta que esté listo para servir.

## **Dips y pastas**

Inserte la cuchilla S-Blade™ y ponga los ingredientes en el bol de procesamiento. Utilice el botón START/PAUSE (Iniciar/Pausar) hasta que los ingredientes se combinen a la consistencia deseada. Si es necesario durante el procesamiento, retire la tapa y raspe la mezcla de los lados del bol con una espátula.

## **AMASAR CON LA CUCHILLA PARA MASA**

Los bordes de la cuchilla plástica funcionan de forma suave, lo que permite combinar los ingredientes de la masa.

## **Masas dulces**

Inserte la cuchilla para masa en el bol de procesamiento. Ponga la harina y la mantequilla fría en cubos en el bol de procesamiento. No procese más de 6 tazas (700 g) de harina. Procese usando el botón PULSE (Pulso) hasta que la harina haya absorbido la mantequilla. Mientras el motor está en funcionamiento, agregue rápidamente el líquido a través del tubo para alimentos pequeños, procesando hasta que la mezcla forme una bola de masa.

## Masa de pan

Inserte la cuchilla para masa en el bol de procesamiento. Use levadura instantánea e inclúyala con los ingredientes secos en el bol de procesamiento. No procese una mezcla superior a 5 tazas (700 g) de harina. Agregue la mantequilla cortada en cubos y ablandada. Luego procese usando el botón START/PAUSE (Iniciar/Pausar) hasta que la harina haya absorbido la mantequilla.

Si usa aceite, agréguelo a través del tubo para alimentos pequeños mientras el motor está en funcionamiento, y procese la mezcla hasta que forme una bola de masa suave y elástica. No procese excesivamente.

Transfiera la masa a una superficie ligeramente enharinada y amase durante 5 minutos más si es necesario hasta que esté suave y flexible. Ponga la masa en un bol grande y engrasado, cúbrala y déjala reposar en un lugar tibio hasta que doble su tamaño. Ponga la masa sobre una superficie ligeramente enharinada y amase nuevamente hasta que quede suave y elástica. Dele forma a la masa, deje que suba en un área tibia y luego hornee en un horno caliente.



### NOTA

La cuchilla para masa debe ser usada para masas con levadura y masas que requieran amasado.

## REBANAR, TRITURAR Y RALLAR CON LOS DISCOS

### Rebanar con los discos de grosor ajustable

El disco rebanador ajustable corta frutas y verduras crudas a un grosor constante, con 24 configuraciones diferentes, desde fino (0.33 mm) a grueso (8.0 mm).

Si fuera necesario procesar alimentos de gran tamaño varias veces, el disco rebanador ajustable reducirá el tiempo de procesamiento necesario para lograr los resultados deseados. El resultado depende del tipo de alimento y de cómo estén dispuestos los alimentos dentro el tubo para alimentos.

El tubo para alimentos pequeños entrega gran control de los alimentos pequeños al usar el disco ajustable.

Para ajustar el grosor de corte, sostenga el borde exterior del disco rebanador ajustable con una mano y gire el dial de ajuste en la parte inferior para establecer el grosor. Un símbolo de flecha indica la altura en la que se inserta la cuchilla. Ponga la rebanadora ajustable en el eje del disco en el bol de procesamiento. Cierre la tapa e inserte el empujador de alimentos grandes para operar.



### NOTA

- Use el disco rebanador ajustable con el eje del disco.
- Puede haber una ligera variación en el grosor del corte según el alimento que se procese y la fuerza aplicada con el empujador de alimentos.
- No llene el tubo para alimentos en exceso antes de rebanar. El empujador no activará el equipo si el tubo para alimentos está demasiado lleno. Hay un símbolo MAX que indica el máximo de llenado.
- Poner elementos en el extremo izquierdo del tubo para alimentos grandes proporciona estabilidad y ayuda a hacer cortes más precisos.



### ADVERTENCIA

La cuchilla del disco rebanador ajustable es filosa. Mantenga las manos fuera de su alcance.

### Triturar y rallar con el disco triturador reversible

Al utilizar el disco triturador reversible, se puede lograr una rallado grueso o fino. Use un lado del disco para un rallado grueso y el otro para un rallado fino. Ponga con cuidado el disco con el lado que desea utilizar hacia arriba.

## Rebanar y triturar

1. Ponga el disco de corte deseado en el eje del disco del bol de procesamiento.
2. Prepare los alimentos como se indica en las siguientes categorías de alimentos o recetas.
3. Disponga los alimentos en el tubo para alimentos como se indica en las siguientes categorías. Para alimentos de menor tamaño, deje el empujador para alimentos grandes en su lugar y use el empujador pequeño. La comida debe quedar ajustada para que quede en posición vertical en el tubo para alimentos, pero no tan apretada como para evitar que los alimentos se muevan fácilmente a través del tubo para alimentos cuando se utilice el empujador de alimentos.
4. Procese usando el botón START/PAUSE (Iniciar/Pausar) y al mismo tiempo guíe cuidadosamente los alimentos a través del tubo para alimentos utilizando el empujador de alimentos. Nunca meta los alimentos a la fuerza, ya que esto dañará los discos. Aplique poca presión para alimentos suaves como tomates y bananas, presión media para alimentos un poco más firmes como papas y manzanas, y presión firme para alimentos duros como el queso parmesano o embutidos como el salami.
5. Repita este proceso hasta que todos los alimentos hayan sido rebanados, triturados o rallados.



### NOTA

Use el disco rebanador ajustable con el eje del disco.

## Frutas y verduras redondas

Prepare las frutas o verduras lavándolas o pelándolas y removiendo las semillas o centros de ser necesario. Las frutas y verduras pequeñas, como el kiwi o los tomates roma, deben cortarse en un extremo para que queden planos dentro del tubo para alimentos.

Las frutas y verduras grandes, como las manzanas, deben ser cortadas la mitad para que quepan en el tubo para alimentos (si fuera necesario). Disponga los alimentos en el tubo para alimentos de izquierda a derecha con el disco rebanador ajustable en el número de ranura requerida para obtener el grosor deseado.

## Frutas y verduras largas

Prepare las frutas o verduras lavándolas o pelándolas. Primero, corte los alimentos para que se ajusten a la longitud del tubo para alimentos (no más de 14 cm). Si los alimentos se ajustan sin la necesidad de cortarlos, solo corte un extremo para que quede plano en el tubo para alimentos. Los alimentos deben estar a lo largo si necesita una rebanada más fina de fruta o verdura.

Posicione los alimentos de forma horizontal o vertical dentro del tubo para alimentos con el lado que cortó hacia el disco.

El tubo para alimentos pequeños puede ser utilizado para verduras largas como zanahorias y calabazas italianas.



### ADVERTENCIA

Siempre use el empujador de alimentos al rebanar o empujar para guiar la comida dentro del tubo para alimentos. Nunca use sus dedos o la espátula para empujar los alimentos por el tubo para alimentos. Siempre espere a que el disco deje de girar antes de quitar la tapa.

## Verduras con hojas

Para el repollo, lávela y sacuda el exceso de agua. Corte en trozos para que se ajuste al tubo para alimentos. Para la lechuga, separe las hojas, lávelas y séquelas completamente, luego enróllelas y empáquelas de forma vertical dentro del tubo para alimentos. Rebanar o triturar.



### NOTA

No se recomienda rebanar o triturar las espinacas. Para procesar las espinacas, lávelas y séquelas bien, córtelas en pedazos y use la mini cuchilla o la cuchilla S-Blade™ para cortar.

## Queso

Siempre se debe tener precaución al procesar queso en un procesador de alimentos.

Para quesos blandos como la mozzarella o el bocconcini, primero congélelos parcialmente hasta que estén firmes, de lo contrario se atascarán en el disco.

Para quesos duros como el parmesano, primero verifique que no sea demasiado duro, de lo contrario dañará el disco. El queso debe poder cortarse fácilmente con un cuchillo afilado.

Para quesos redondos como la mozzarella y el bocconcini, corte un extremo y póngalo en el tubo para alimentos de modo que el extremo plano quede orientado hacia el disco. Para hacer queso en forma de cuña, disponga 2 piezas una al lado de la otra en el tubo para alimentos para crear una forma rectangular (una pieza con la punta hacia abajo, otra pieza con la punta hacia arriba). Rebanar o triturar.

## Fiambres

Corte los alimentos para que se ajusten a la longitud del tubo para alimentos (no más de 14 cm).

Ponga los alimentos dentro del tubo para alimentos con el lado que cortó hacia el disco.

## Chocolate

Pique un bloque de chocolate en trozos más pequeños.

Enfríe hasta que esté firme. Ponga los trozos dentro del tubo para alimentos pequeños. Triturar.

## DISCO DE CORTE EN JULIANAS

El disco de corte en julianas se coloca en el eje del disco en el bol de procesamiento principal y corta los alimentos en tiras largas y delgadas. Los alimentos comúnmente cortados en julianas incluyen zanahorias, calabazas italianas, papas y apio. Para tiras más largas, use el tubo para alimentos grande y disponga los alimentos horizontalmente. Para trozos más cortos, pero uniformes, utilice el tubo para alimentos pequeños y el empujador.



### NOTA

Use el disco de corte en julianas con el eje del disco.

## FUNCIÓN DEL MINI BOL

El mini bol de procesamiento se puede poner dentro del bol de procesamiento principal y utilizarse para procesar cantidades pequeñas de alimentos. El mini bol incluye una mini cuchilla que cabe dentro de él y se puede utilizar para picar, mezclar, batir y combinar una variedad de alimentos.

## DISCO DE PAPAS FRITAS/PALITOS DE VERDURAS

El disco de papas fritas/palitos de verduras se pone en el eje del disco en el bol de procesamiento principal y corta los alimentos en tiras largas y gruesas. Si bien este disco se usa principalmente para papas, también se puede usar para una gran variedad de alimentos. Si usa papas grandes, póngalas horizontalmente en el tubo para alimentos grande para obtener tiras extra largas.

Para obtener mejores resultados, presione firmemente los alimentos a procesar.

Presione el botón **START/PAUSE** (Iniciar/Pausar).

Con algunos alimentos puede que sea necesario quitar la tapa. Retire el disco del bol y limpie los alimentos adheridos antes de continuar.



## NOTA

Use el disco de papas fritas/palitos de verduras con el eje del disco.

Cuando se usa el disco de papas fritas para procesar, es posible que los últimos restos de los alimentos queden atrapados en la cuchilla. Si bien es normal, esto podría causar que el disco pierda su balance. Para reducir la vibración, recomendamos retirar el empujador del tubo para alimentos rápidamente luego de procesar cada trozo de alimento de modo que el motor se detenga rápidamente. Inserte el siguiente trozo de alimento y repita el proceso.

## BATIR CON EL DISCO EMULSIONANTE

El disco emulsionante se pone sobre el eje del disco en el bol de procesamiento principal y se utiliza para airear ingredientes.



## NOTA

Cuando use el disco emulsionante, inserte el eje del disco antes de agregar ingredientes.

## Claras de huevo

Asegúrese de que el bol de procesamiento y el disco emulsionante estén limpios, secos y libres de residuos de grasa.

Ponga un mínimo de 6 claras de huevo y una pizca de sal en el bol de procesamiento. Procese usando el botón **START/PAUSE** (Iniciar/Pausar) hasta que la mezcla esté espumosa (alrededor de 1 minuto). Con el motor en marcha, agregue lentamente 1 cucharada de jugo de limón a través del tubo para alimentos pequeños para ayudar a estabilizar la espuma de clara de huevo.



## NOTA

Las claras de huevo espumadas no se recomiendan para hacer merengue (consulte los consejos de procesamiento).

Cuando use el disco emulsionante, inserte el eje del disco en el bol de procesamiento antes de agregar ingredientes.

## Batidos

Ponga la leche, los saborizantes y el helado en el bol de procesamiento y use el disco emulsionante. Procese con el botón **START/PAUSE** (Iniciar/Pausar) hasta que esté espumoso. Para reducir el riesgo de fugas, no use más 660 g (3¼ tazas) de líquido cuando use el disco emulsionante para procesar batidos.

## Crema batida

Ponga 600 ml (2½ tazas) de crema enfriada previamente en el bol de procesamiento y use el disco emulsionante. Procese con el botón **START/PAUSE** (Iniciar/Pausar) hasta que esté batida o hasta obtener la consistencia deseada.

## Salsas con base de huevo

(Mayonesa, holandesa, bearnesa)

Ponga un mínimo de 6 yemas de huevo o 4 huevos enteros con aliños y vinagre en el bol de procesamiento y procese utilizando el disco emulsionante. Procese usando el botón **START/PAUSE** (Iniciar/Pausar) hasta que la mezcla esté liviana y cremosa (alrededor de 2 minutos).

Para mayonesa: use la cuchilla S-Blade™.

Con el motor en funcionamiento, agregue aceite lentamente a través del tubo para alimentos pequeños hasta que se mezcle y se obtenga la consistencia deseada. No exceda el nivel máximo de líquidos.

Para salsa holandesa o bearnesa: use el disco emulsionante. Con el motor en funcionamiento, agregue lentamente mantequilla derretida a través del tubo para alimentos pequeños hasta que se mezcle y se obtenga la consistencia deseada. No exceda el nivel máximo de líquidos.



# Guía de procesamiento de alimentos

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

| COMIDA               | TIPO DE CUCHILLA                                                     | GROSOR DEL DISCO REBANADOR AJUSTABLE        | TIPO DE DISCO RECOMENDADO                             |
|----------------------|----------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------|-------------------------------------------------------|
| Aguacate             | Cuchilla S-Blade™ o mini cuchilla<br>Uso: Guacamole                  | 2-5                                         |                                                       |
| Espárragos (cocidos) | Cuchilla S-Blade™ o mini cuchilla<br>Uso: Dip de espárragos          |                                             |                                                       |
| Betabeles            |                                                                      | 2-5                                         | Trituradora<br>Uso: Ensalada                          |
| Brócoli (cocido)     | Cuchilla S-Blade™<br>Uso: Sopa de brócoli                            |                                             |                                                       |
| Calabaza butternut   | Cuchilla S-Blade™ o mini cuchilla<br>Uso: sopa de calabaza butternut |                                             |                                                       |
| Repollo              |                                                                      | Fino 1-2 y medio 2-3<br>Uso: Acompañamiento | Trituradora<br>Uso: Ensalada                          |
| Zanahoria            | Cuchilla S-Blade™ o mini cuchilla<br>Uso: Sopa de verduras           | 0-5                                         | Trituradora<br>Uso: Ensalada                          |
| Coliflor (cocida)    | Cuchilla S-Blade™ o mini cuchilla<br>Uso: Sopa de coliflor           |                                             |                                                       |
| Apio                 | Cuchilla S-Blade™ o mini cuchilla<br>Uso: Sopa de verduras           | Fino 1-2 y medio 2-3<br>Uso: Ensalada       |                                                       |
| Chile                | Cuchilla S-Blade™ o mini cuchilla<br>Uso: Condimento                 |                                             |                                                       |
| Berenjena            | Cuchilla S-Blade™ o mini cuchilla<br>Uso: Acompañamientos, sopas     | 2-5<br>Uso: Berenjena grillada              | Triturar o cortar en julianas<br>Uso: Acompañamientos |
| Ajo                  | Cuchilla S-Blade™ o mini cuchilla<br>Uso: Condimento                 | 0-2<br>Uso: Chips de ajo                    |                                                       |
| Jengibre             | Cuchilla S-Blade™ o mini cuchilla<br>Uso: Condimento                 |                                             |                                                       |
| Hierbas              | Cuchilla S-Blade™ o mini cuchilla<br>Uso: Pesto                      |                                             |                                                       |
| Puerros (cocidos)    | Cuchilla S-Blade™ o mini cuchilla<br>Uso: Cocidos para verduras      | 2-5<br>Uso: Sopa de verduras                |                                                       |
| Lechuga              |                                                                      | 2-4<br>Uso: Ensalada                        |                                                       |

| COMIDA                | TIPO DE CUCHILLA                                                                                 | GROSOR DEL DISCO REBANADOR AJUSTABLE                                   | TIPO DE DISCO RECOMENDADO                                                  |
|-----------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------|
| Champiñones (crudos)  | Cuchilla S-Blade™ o mini cuchilla<br>Uso: Sopa de verduras                                       | 4-6<br>Uso: Ensalada, sopa de verduras, sopa y salsa de champiñones    |                                                                            |
| Champiñones (cocidos) | Cuchilla S-Blade™<br>Uso: Sopa de champiñones                                                    | 4-6<br>Uso: Ensalada, sopa de verduras, sopa y salsa de champiñones    |                                                                            |
| Cebolla               | Cuchilla S-Blade™ o mini cuchilla<br>Uso: Sopas, salsas                                          | 0-5<br>Uso: Ensalada                                                   |                                                                            |
| Chirivía              | Cuchilla S-Blade™ o mini cuchilla<br>Uso: Sopa de verduras, puré de chirivía                     | 2-5<br>Uso: Lasaña de verduras                                         |                                                                            |
| Chirivía (cocida)     | Cuchilla S-Blade™<br>Uso: Acompañamiento                                                         |                                                                        |                                                                            |
| Chícharos (cocidos)   | Cuchilla S-Blade™ o mini cuchilla<br>Uso: Acompañamientos, comida para bebés                     |                                                                        |                                                                            |
| Papas                 |                                                                                                  | 0.5-6<br>Uso: Papas gratinadas                                         | Papas Fritas/Julianas/<br>Trituradora<br>Uso: Papas fritas, papas ralladas |
| Papas (cocidas)       | Cuchilla S-Blade™ o mini cuchilla<br>Uso: Puré de papa                                           |                                                                        |                                                                            |
| Calabaza              | Cuchilla S-Blade™ o mini cuchilla<br>Uso: Tortilla de calabaza                                   | 3-6<br>Uso: Ensalada de calabaza rebanada                              | Trituradora - grueso o fino<br>Uso: Ensalada                               |
| Calabaza (cocida)     | Cuchilla S-Blade™ o mini cuchilla<br>Uso: Puré de calabaza, sopa de calabaza y bollo de calabaza | 3-6<br>Uso: Ensalada de calabaza rebanada                              |                                                                            |
| Espinacas             | Cuchilla S-Blade™ o mini cuchilla<br>Uso: Acompañamiento                                         |                                                                        |                                                                            |
| Espinacas (cocidas)   | Cuchilla S-Blade™ o mini cuchilla<br>Uso: Espinacas con crema                                    |                                                                        |                                                                            |
| Tomates               | Cuchilla S-Blade™ o mini cuchilla<br>Uso: Salsa                                                  | 2-5<br>Uso: relleno para sándwiches, ensalada caprese, salsa de tomate |                                                                            |
| Nabo                  | Cuchilla S-Blade™ o mini cuchilla<br>Uso: Sopa de verduras                                       |                                                                        |                                                                            |
| Calabaza italiana     |                                                                                                  | 3-6<br>Uso: Acompañamientos, rebanadas de calabaza italiana o gratín   | Trituradora - grueso o fino<br>Uso: Ensalada, tortilla                     |
| Manzana               | Cuchilla S-Blade™ o mini cuchilla<br>Uso: Salsa de manzana                                       | 2-5<br>Uso: Tarta de manzana                                           |                                                                            |

| COMIDA                                                  | TIPO DE CUCHILLA                                                                  | GROSOR DEL DISCO REBANADOR AJUSTABLE                      | TIPO DE DISCO RECOMENDADO                                    |
|---------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------|
| Manzana (cocida)                                        | Cuchilla S-Blade™ o mini cuchilla<br>Uso: Comida para bebés                       | 4-6<br>Uso: Ensalada de frutas                            |                                                              |
| Plátano                                                 | Cuchilla S-Blade™ o mini cuchilla<br>Uso: Salsas para postres                     |                                                           |                                                              |
| Bayas                                                   | Cuchilla S-Blade™ o mini cuchilla<br>Uso: Ensalada de frutas, coulis de frutas    |                                                           |                                                              |
| Frutas cítricas                                         | Cuchilla S-Blade™ o mini cuchilla<br>Uso: Papilla de frutas                       |                                                           |                                                              |
| Cáscaras de cítricos                                    | Cuchilla S-Blade™ o mini cuchilla<br>Uso: Papilla de frutas                       |                                                           |                                                              |
| Fruta deshidratada                                      | Cuchilla S-Blade™ o mini cuchilla<br>Uso: Ensalada de frutas, salsas para postres |                                                           |                                                              |
| Kiwi                                                    | Cuchilla S-Blade™ o mini cuchilla<br>Uso: Ensalada de frutas, salsas para postres | 4-6<br>Uso: Decoración de postres                         |                                                              |
| Mango                                                   | Cuchilla S-Blade™ o mini cuchilla<br>Uso: Ensalada de frutas, salsas para postres |                                                           |                                                              |
| Melón (dulce/cantalupo)                                 | Cuchilla S-Blade™ o mini cuchilla<br>Uso: Ensalada de frutas                      |                                                           |                                                              |
| Pera                                                    | Cuchilla S-Blade™ o mini cuchilla<br>Uso: Ensalada de frutas                      | 4-6<br>Uso: Tarta de pera                                 |                                                              |
| Peras (cocidas)                                         | Cuchilla S-Blade™ o mini cuchilla<br>Uso: Comida para bebés                       |                                                           |                                                              |
| Piña                                                    | Cuchilla S-Blade™ o mini cuchilla<br>Uso: Ensalada de frutas                      | 2-5<br>Uso: Anillos de piña, pastel volteado de piña      |                                                              |
| Frutas con hueso (damasco, nectarina, durazno, ciruela) | Cuchilla S-Blade™ o mini cuchilla<br>Uso: Ensalada de frutas, salsas para postres |                                                           |                                                              |
| Fresas                                                  | Cuchilla S-Blade™ o mini cuchilla<br>Uso: Ensalada de frutas, salsas para postres | 2-5<br>Uso: Panqueques de frutilla, tarta de fruta fresca |                                                              |
| Mezclas                                                 | Cuchilla S-Blade™<br>Uso: Tortas, panqueques y masa para waffles                  |                                                           | Emulsionante<br>Uso: Tortas, magdalenas, crepes              |
| Pan rallado                                             | Cuchilla S-Blade™ o mini cuchilla<br>Uso: Recubrimientos, rellenos de pan rallado |                                                           |                                                              |
| Queso                                                   |                                                                                   | 2-5<br>Uso: Guarniciones, rellenos para sándwiches        | Trituradora - grueso o fino<br>Uso: Queso rallado para pizza |

| COMIDA                   | TIPO DE CUCHILLA                                                                 | GROSOR DEL DISCO REBANADOR AJUSTABLE                       | TIPO DE DISCO RECOMENDADO                                              |
|--------------------------|----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------|
| Chocolate                | Cuchilla S-Blade™ o mini cuchilla<br>Uso: Ganache de chocolate                   |                                                            | Trituradora - grueso o fino<br>Uso: Decoración de postres              |
| Queso crema              | Cuchilla S-Blade™ o mini cuchilla<br>Uso: Dips, tarta de queso                   |                                                            |                                                                        |
| Masas                    | Uso de masa: Masas dulces, masa                                                  |                                                            |                                                                        |
| Claros de huevo          |                                                                                  |                                                            | Emulsionante<br>Uso: Espuma de huevo<br>(no recomendado para merengue) |
| Huevos (duros)           | Cuchilla S-Blade™ o mini cuchilla<br>Uso: Relleno para sándwich, huevos rellenos | 2-5<br>Uso: Relleno para sándwich                          |                                                                        |
| Huevos (enteros o yemas) |                                                                                  |                                                            | Emulsionante<br>Uso: Mayonesa                                          |
| Carne (cruda)            | Cuchilla S-Blade™<br>Uso: Pastel de carne, hamburguesas, albóndigas              |                                                            |                                                                        |
| Carne (cocida)           | Cuchilla S-Blade™<br>Uso: Rellenos para sándwich, paté, comida para bebés        |                                                            |                                                                        |
| Carne (charcutería)      |                                                                                  | 1-6<br>Uso: Sándwiches, antipasto, ingredientes para pizza |                                                                        |



## Consejos

- No llene el bol de procesamiento por encima de la línea LIQUID MAX que indica el máximo de líquidos. Siempre agregue los ingredientes más secos o más gruesos al bol de procesamiento antes de agregar líquidos.
- Para evitar un procesamiento excesivo al picar alimentos en forma gruesa, verifique con frecuencia la consistencia. Use la espátula para raspar los lados del bol para lograr que el procesamiento sea uniforme.
- Si está cortando fruta para agregar a la mezcla de un pastel, procese la fruta antes de hacer la mezcla. Agregue un poco de harina de la cantidad especificada en la receta para evitar que la fruta se pegue a las cuchillas.
- Si desmenuza pan para hacer relleno, prefiera el pan duro, pues el pan fresco se pega en las cuchillas.
- Agregue líquido a los alimentos que quiere hacer puré después de procesarlos.
- Use el tubo para alimentos pequeños cuando agregue líquido a las mezclas procesadas.
- La mantequilla de maní hecha en el procesador de alimentos se separará al reposar. Revuélvala antes de consumir.
- Al procesar una variedad de ingredientes, no es necesario que los quite luego de añadir uno nuevo, a menos que se exceda la marca de nivel MÁX.
- Al mezclar ingredientes secos y húmedos, la mezcla se procesará de manera más uniforme si los ingredientes húmedos se colocan en el bol antes que los ingredientes secos.
- Las espumas de clara de huevo utilizadas para airear mezclas, como el sorbete de frutas, se pueden procesar con éxito. Se recomienda un mínimo de 6 claras de huevo. Se recomienda utilizar el disco emulsionante para maximizar el efecto.
- Batir claras de huevo para hacer merengue requiere un largo proceso de batido para disolver el azúcar y atrapar el aire. Par obtener mejores resultados, no se recomienda usar el disco emulsionante.
- Antes de cortar y triturar, corte la comida para que se ajuste al tubo para alimentos. No sobrepase el indicador de llenado CHUTE FILL MAX (Límite de llenado del tubo).
- Antes de cortar y triturar alimentos más blandos (como la carne), congélelos parcialmente hasta que estén firmes.



## Cuidado y limpieza

Al terminar de procesar, quite el cable de alimentación del tomacorriente después de usarlo.

### Base del motor

Limpie la base del motor con un paño limpio y húmedo después de cada uso. Seque bien con un paño suave y limpio.

### Bol de procesamiento y tapa

Lave a mano con agua caliente y jabón usando un detergente líquido suave. No use una esponja o almohadilla para fregar ni limpiadores abrasivos, ya que rayarán la superficie plástica. Las partes plásticas se pueden lavar ocasionalmente en el lavavajillas (solo en la rejilla superior). No se recomienda hacerlo regularmente, ya que la exposición prolongada a detergentes fuertes y agua caliente dañará y acortará la vida útil del plástico.



### NOTA

El sello de silicona es apto para lavavajillas y se puede dejar en la tapa de procesamiento durante la limpieza.

### Cuchilla S-Blade™, mini cuchilla de procesamiento, cuchilla para masa y discos

La tapa y el bol de procesamiento deben lavarse a mano. Use el cepillo de limpieza para quitar los restos de alimentos rebeldes de las cuchillas y los discos. El extremo del mango del cepillo está diseñado para escobillar. Para evitar cortes accidentales, no deje la cuchilla S-Blade™ o los discos en remojo en agua jabonosa. La cuchilla S-Blade™, la cuchilla para masa, los discos y el eje del disco son aptos para lavavajillas (solo en la rejilla superior).

### Manchas y olores de comida

Los alimentos como la zanahoria pueden dejar una mancha en las piezas de plástico, mientras que otros alimentos (como el ajo) pueden dejar un fuerte olor. Para eliminarlos, remoje las partes durante 5 minutos en 2 litros de agua con 100 g (½ taza) de jugo de limón. Enjuague y lave como de costumbre.

## ALMACENAMIENTO

- Asegúrese de que el procesador esté apagado y que el cable de alimentación esté desconectado.
- Asegúrese de que todas las partes del procesador de alimentos estén limpias y secas.
- Sujete con cuidado la cuchilla S-Blade™ utilizando el eje del disco. La cuchilla S-Blade™ y la mini cuchilla de procesamiento deben almacenarse en la caja de almacenamiento cuando no se estén utilizando. El mini bol de procesamiento se puede guardar dentro del bol principal cuando no se estén utilizando.
- Ponga la tapa en la parte superior del tazón de procesamiento, pero NO gire en el sentido de las agujas del reloj hasta la posición de bloqueo para almacenarlo, ya que se generará una presión innecesaria en los interruptores de operación y seguridad del bol de procesamiento y la base del motor.
- Introduzca el empujador de alimentos grandes con el empujador de alimentos pequeños encajado en el tubo para alimentos para almacenarlos.
- Ponga los discos en el contenedor de almacenamiento y guárdelos en un lugar seguro fuera del alcance de los niños para evitar cortes accidentales. Recomendamos no almacenar los discos en un cajón con otros utensilios.
- Guarde su procesador de alimentos en posición vertical en el mesón de la cocina o en un armario de fácil acceso.
- No ponga nada encima del procesador de alimentos.



## NOTA

El disco grande para papas fritas debe guardarse en la ranura posterior del contenedor de almacenamiento.

El contenedor de almacenamiento de accesorios se puede guardar de forma vertical en la parte posterior del procesador para ahorrar espacio en los armarios. Asegúrese de que está cerrado herméticamente.



## ADVERTENCIA

- Las cuchillas de procesamiento y los discos son extremadamente afilados. Debe manipularlos con cuidado en todo momento.
- No sumerja la base del motor, el cable de alimentación o el enchufe en agua u otro líquido.
- Nunca guarde su procesador de alimentos con el bol y la tapa en posición de bloqueo. Hacerlo provocará una tensión innecesaria en el interruptor de operación automática ubicado en el mango del bol de procesamiento, y también en el interruptor de seguridad automático en la base del motor.
- No ponga ninguna parte del procesador de alimentos en un microondas.



## Solucionar problemas

| PROBLEMA                                                                                                   | SOLUCIÓN SENCILLA                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| La comida se procesa de manera desigual                                                                    | <ul style="list-style-type: none"><li>• Los ingredientes deben cortarse de manera uniforme en trozos de 2.5 cm antes del procesamiento.</li><li>• Los ingredientes deben procesarse en tandas para evitar sobrecargar el equipo.</li></ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| Las rodajas son oblicuas o desiguales.                                                                     | <ul style="list-style-type: none"><li>• Ponga los alimentos cortados de manera uniforme en el tubo para alimentos. Aplique presión uniforme sobre el empujador.</li></ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| La comida se cae por el tubo para alimentos                                                                | <ul style="list-style-type: none"><li>• El tubo para alimentos grande debe estar lleno para obtener mejores resultados.</li><li>• Si procesa cantidades pequeñas, ponga los alimentos en el extremo izquierdo del tubo para alimentos o use el tubo para alimentos pequeños.</li></ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| Queda algo de comida en la parte superior del disco después del procesamiento                              | <ul style="list-style-type: none"><li>• Es normal que queden piezas pequeñas después del procesamiento.</li></ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| El motor se ralentiza al amasar                                                                            | <ul style="list-style-type: none"><li>• La cantidad de masa puede haber excedido la capacidad máxima. Retire la mitad y procese en dos tandas.</li><li>• La masa puede estar demasiado húmeda (consulte la página siguiente). Si el motor se acelera, continúe procesando. De lo contrario, agregue más harina de 1 cucharada a la vez hasta que lo haga. Procese hasta que la masa se despegue del lado del bol de procesamiento.</li></ul>                                                                                                                                                                                    |
| La cuchilla para masa no incorpora los ingredientes completamente                                          | <ul style="list-style-type: none"><li>• Al amasar la masa, siempre encienda el procesador de alimentos antes de agregar líquido. Agregue líquido en una corriente lenta y constante, permitiendo que los ingredientes secos lo absorban. Si se agrega demasiado líquido, espere hasta que los ingredientes en el bol de procesamiento se hayan mezclado. A continuación, agregue el líquido restante lentamente (sin apagar el procesador). Vierta líquido sobre la masa a medida que pasa por debajo de la abertura del tubo para alimentos. No vierta líquido directamente sobre el fondo del bol de procesamiento.</li></ul> |
| La masa no se despega del interior del bol de procesamiento                                                | <ul style="list-style-type: none"><li>• 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.</li></ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| Se forman protuberancias de masa en la parte superior de la cuchilla para masa y la masa no queda uniforme | <ul style="list-style-type: none"><li>• Detenga la máquina. A continuación, retire la masa con cuidado, divídala en 3 partes y redistribuya de manera uniforme en el bol de procesamiento.</li></ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| La masa se siente dura después de amasar                                                                   | <ul style="list-style-type: none"><li>• Divida la masa en 2 o 3 partes y redistribúyala uniformemente en el bol de procesamiento. Procese 10 segundos o hasta que esté completamente suave y flexible.</li></ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |

| PROBLEMA                                                             | SOLUCIÓN SENCILLA                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|----------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| La masa está muy seca                                                | <ul style="list-style-type: none"> <li>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 desprege del interior del bol de procesamiento.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| La masa está muy húmeda                                              | <ul style="list-style-type: none"> <li>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 desprege del interior del bol de procesamiento.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| El motor no arranca                                                  | <ul style="list-style-type: none"> <li>Hay un enclavamiento 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.</li> <li>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.</li> <li>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. La pantalla LCD mostrará el mensaje "Insert Pusher" (Inserte el empujador).</li> <li>Si el motor aún no arranca, verifique el cable de alimentación y el tomacorriente.</li> </ul> |
| El procesador de alimentos se apaga durante el funcionamiento        | <ul style="list-style-type: none"> <li>La tapa puede haberse soltado; verifique que esté fija en su posición.</li> <li>Si el motor se sobrecarga, el icono OVERLOAD (Sobrecarga) comenzará a parpadear en la pantalla LCD. 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.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| El motor se desaceleró durante el funcionamiento                     | <ul style="list-style-type: none"> <li>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.</li> <li>Es posible que haya excedido la capacidad de carga máxima. Retire algunos de los ingredientes y continúe procesando.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| El procesador de alimentos vibra o se mueve durante el procesamiento | <ul style="list-style-type: none"> <li>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.</li> <li>Esto es normal ya que algunas cargas de trabajo más pesadas pueden exigir más al motor.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |

# Breville Service Center

|               |               |                                                                                             |
|---------------|---------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>USA</b>    | <b>Mail:</b>  | Breville USA<br>19400 S. Western Ave, Torrance CA<br>90501-1119                             |
|               | <b>Phone:</b> | 1-866-273-8455<br>1-866-BREVILLE                                                            |
|               | <b>Web:</b>   | <a href="http://breville.com/us/support">breville.com/us/support</a>                        |
| <b>Canada</b> | <b>Mail:</b>  | Breville Canada<br>300 Town Centre Blvd,<br>Suite 201, Markham,<br>Ontario, L3R 5Z6, Canada |
|               | <b>Phone:</b> | 1-855-683-3535                                                                              |
|               | <b>Web:</b>   | <a href="http://breville.ca/support">breville.ca/support</a>                                |

## Atención al Consumidor Breville

|               |                   |                                                                                                                                                                  |
|---------------|-------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Mexico</b> | <b>Dir.:</b>      | Breville México, S.A. de C.V.<br>Montes Urales 360 Piso 2<br>Col. Lomas de Chapultepec III<br>Sección<br>Miguel Hidalgo<br>Ciudad de México C.P. 11000<br>México |
|               | <b>Tel.:</b>      | 800-649-0543                                                                                                                                                     |
|               | <b>Sitio web:</b> | <a href="http://breville.mx/support">breville.mx/support</a>                                                                                                     |

# Breville®

Master Every Moment®

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

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

BFP800 Series • Séries • Serie

USCM - P26