

# *the Peel & Dice*

Instruction Book - BFP006

Only use with BFP800 and BFP820 Food Processors



**Breville®**



## Contents

- 2 Breville Recommends Safety First
- 5 Components
- 6 Assembly
- 7 Functions
- 10 Food Processing Guide - Dicing
- 11 Care & Cleaning
- 12 French

## 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

- Carefully read all instructions before using the product for the first time and save for future reference.
- Handle the food processor and all attachments with care - remember the blades and grids are razor-sharp and should be kept out of reach of children.
- Remove and safely discard any packaging material and promotional labels before using the product for the first time.
- Care shall be taken when handling the sharp cutting blades and grids, emptying the bowl and during cleaning.

- Ensure the OFF button has been pressed, and the food processor is switched off and unplugged before attaching any tool.
- Always operate the food processor with the processing lid securely in position.
- Do not push food into the feed chute with your fingers or other utensils. Always use the food pusher provided.
- Do not place the Food Processor on or near a hot gas or electric burner, or where it could touch a heated oven.
- Do not attempt to use the Peel & Dice Accessory Kit by any other method than those described in this book.
- Cleaning and user maintenance should not be made by children without supervision. Keep the appliance and its cord out of reach of children.

This appliance should not be used by children. Always disconnect the appliance from the power supply if it is left unattended and before assembling, disassembly or cleaning. Be careful if hot liquid is poured into the food processor as it can be ejected out of the appliance due to a sudden steaming.

- This product is not intended for use by young children or infirm persons without supervision. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- This product is for household use only. Do not use this product for anything other than its intended use. Do not use in moving vehicles or boats. Do not use outdoors.

**Misuse may cause injury.**

- This product is for use with specific Breville food processors only. Do not attempt to use this Peel & Dice Accessory Kit with any other food processors other than those models specified on the packaging.

**CALIFORNIA  
PROPOSITION 65:**

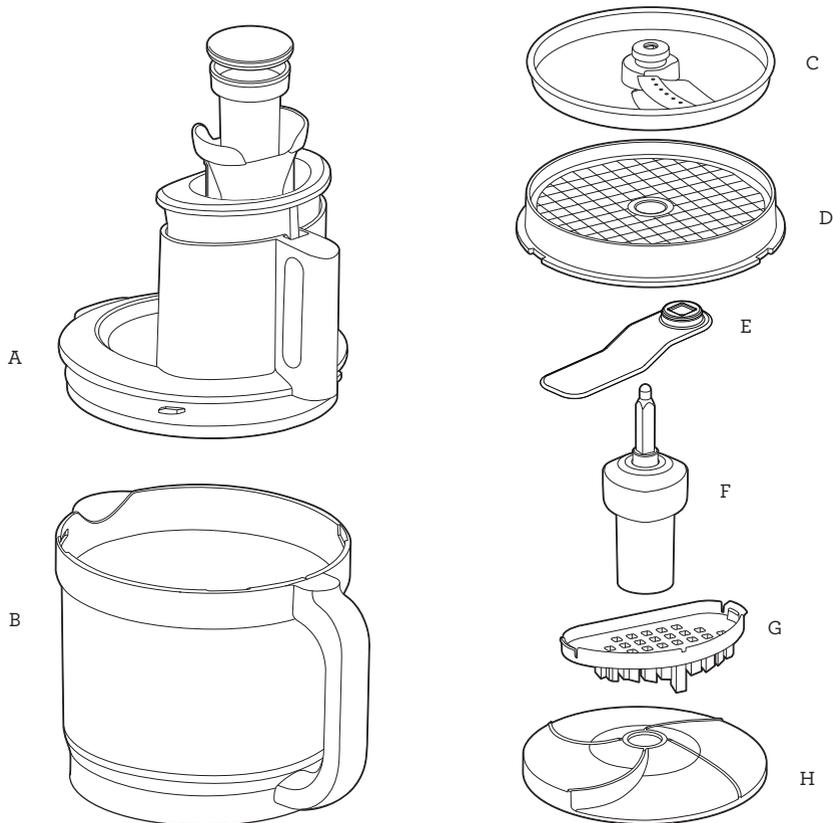
*(Applicable to California residents only).*

This product contains chemicals known to the State of California to cause cancer, birth defects or other reproductive harm.

**FOR HOUSEHOLD USE ONLY  
SAVE THESE INSTRUCTIONS**



## Components



**A. Processing Bowl Lid**

With Small, Medium and Large feed chutes. The processing lid locks onto the processing bowl.

**B. Processing Bowl with Handle**

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

**C. 12mm Dicing Disc**

For dicing 12mm cubes.

**D. 12mm Dicing Grid**

For dicing 12mm cubes.

**E. Dicing Distributor**

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

**F. Geared Spindle**

Use with the Dicing kit.

**G. 12mm Cleaning Cap**

To clean the 12mm Dicing Grid. Attaches to the Large Food Pusher.

**H. Peeler Disc**

Peels potatoes and other round, firm produce. Use with Disc Spindle of your Food Processor.



## Assembly

Before using your food processor for the first time, remove any packaging material and promotional labels. Ensure the POWER button is OFF and the food processor is unplugged.

Position the Processing Bowl onto the Motor Base and turn the bowl clockwise until the handle locks to the front.

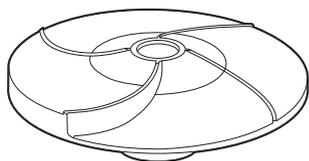
Before placing the lid onto the Processing Bowl, choose your spindle and position it over the coupling in the center of the Processing Bowl.

### PEELER DISC

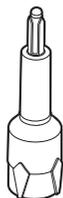
The Disc Spindle which comes with your BFP800 Food Processor is required to use with the Peeler Disc. Position the Disc Spindle over the coupling in the center of the Processing Bowl. Then position the Peeler Disc over the spindle.

The Peeler disc can be used with your BFP800 Food Processor bowl and your BFP006 Peel & Dice Food Processor Bowl.

All Attachments of the BFP800 Sous Chef Food Processor can be used in your BFP006 Peel & Dice Food Processor Bowl.



Peeler Disc



Disc Spindle

### DICING KIT

The Geared Spindle and the Peel & Dice Food Processor Bowl are required to use with the Dicing Kit. Both come with your Peel & Dice Accessory Kit. Position the Geared Spindle over the coupling in the center of the Processing Bowl.



### WARNING

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



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

Place the Dicing Grid, ensuring to align with the 4 tabs in the bowl, then insert the Dicing Disc.



### IMPORTANT

Do not use your Dicing Kit with the Disc Spindle or your BFP800 Food Processor Bowl. Always use the Geared Spindle and your BFP006 Peel & Dice Food Processor Bowl. Failing to use the correct spindle and bowl will damage the parts.

### LID

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



## Functions

### PEELING WITH THE PEELER

Take the hard work out of peeling potatoes and other produce. The Breville peeler will peel potatoes in batches of 6–8, depending on the size. Peeling is very fast, and may finish quicker than expected. Keep your eye on progress, and it should be done in 20–40 seconds.

#### Size matters

The best size potatoes to use are around 2.75" x 2.75" (70mm x 70mm), which is about the size of this illustration. Choose potatoes that are round, rather than elongated.

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

#### Loading the potatoes

Position 6–8 potatoes evenly on top of the peeler. Potatoes should have enough room to freely roll and rumble. If potatoes are too tightly packed, the peeling won't be as effective. Keep in mind that the peeling works best with a complete batch, and peeling just a couple of potatoes won't be as efficient. Lock lid in place before starting, and never insert potatoes through the chute.

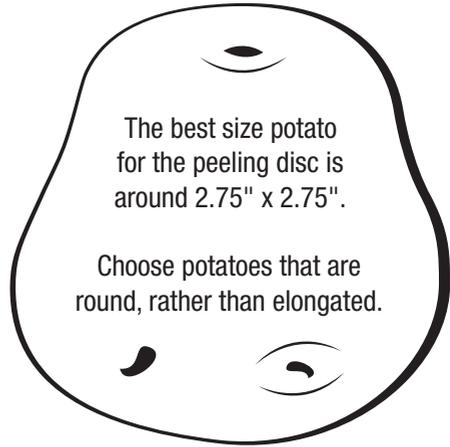
#### How long to peel

Peeling is very quick, with most potatoes taking 20–40 seconds. Less time in the peeler means less waste, but you may have to remove the eyes by hand with a paring knife. More time in the peeler will take a thicker layer off, including most of the eyes.



#### TIP

Set the Timer to 30 seconds and review the results when the product stops. Add extra time if required for optimum results.



#### Peeling other produce

The Peeler Disc can peel potatoes very well but it can also be used to peel other firm, round produces. You get great results with little waste when peeling beets.

It can also peel carrots and sweet potatoes. Depending on the size, we recommend cutting carrots and sweet potatoes in 2–3 pieces before placing them into the bowl.

## DICING WITH THE DICING KIT

The Dicing Kit dices raw and cooked food into cubes of the size of 12mm x 12mm. Even cut vegetables can lead to even cooking and more consistent food results.

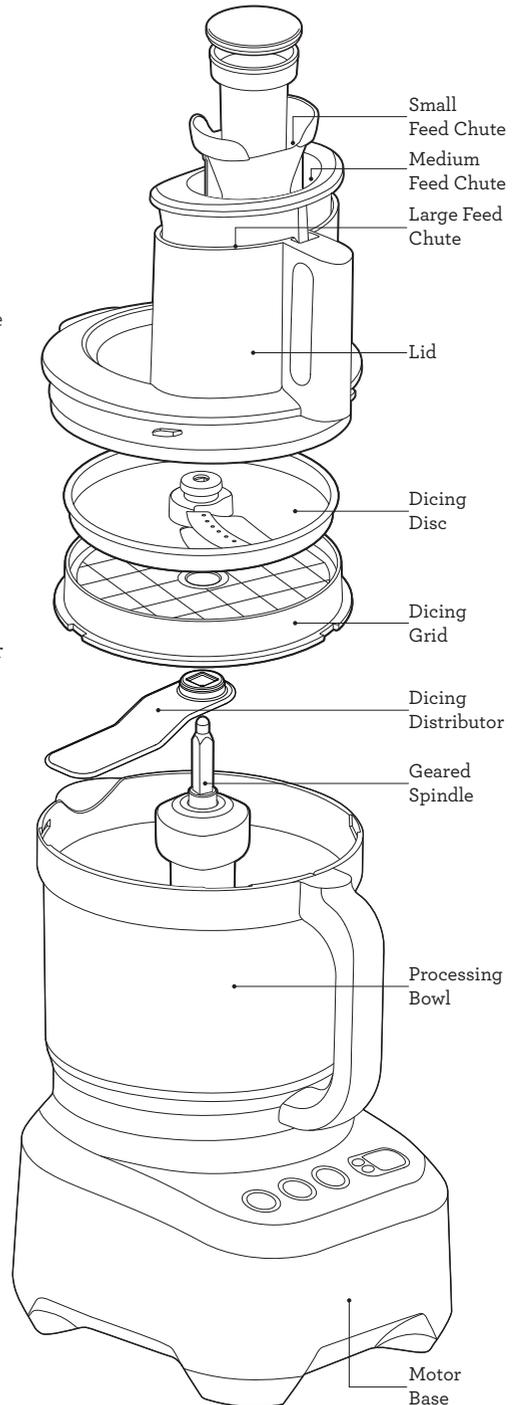
Always remember to place the Gearing Spindle, Dicing Grid and Dicing Disc into the food processor before adding the food.

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

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

Clean dicing grid each time after dicing 10 cups.

Place your dicing kit into the Food Processor in the order illustrated opposite.



## Vegetables and fruits

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

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

When dicing tomato, select firmer fruit for optimal results.

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



### NOTE

#### DO NOT DICE SWEET POTATO (Yam).

Due to its dry, fibrous texture dicing sweet potato is not recommended with the Dicing Kit.

Sweet potato places high load on the Dicing Kit which causes high friction and potential damage to the Bowl Lid.

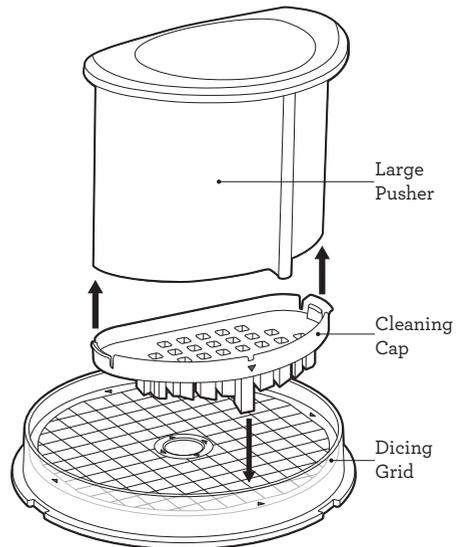
## Clearing the Dicing Grid

To get remaining food out of the grid use the Dicing Cleaning Cap.

Directly after dicing, remove the Dicing Disc from the bowl leaving the Dicing Grid inside the bowl.

Attach the Cleaning Cap to the bottom of the Large Food Pusher, align the markings on the cleaning cap with the markings on the dicing grid and push down to clear out the food in the grid.

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





## Food Processing Guide - Dicing

FOOD TYPE	TIP	DISH TYPE SUGGESTIONS
Avocado	Remove skin.	Chunky Guacamole Salad
Beets	Can be processed raw or cooked.	Relish Beets Risotto Salad
Butternut Pumpkin	Use medium feed chute or pre-cook.	Butternut Pumpkin Soup
Carrot	Use small or medium feed chute or pre-cook. Always feed lengthwise through feed chute.	Minestrone, Meat Pie Vegetable Soup, Mirepoix
Celery	Trim top and tail.	Vegetable Soup, Mirepoix Salad
Onion	Remove skin.	Salsa, Soup Sauces Salad
Potatoes	Can be processed raw or cooked.	Potato Salad Mashed Potatoes Soup
Tomatoes		Salsa, Bruschetta Sauces
Apple/Pear	Core and remove pits.	Fruit Salad Apple Sauce
Zucchini		Minestrone, Quesadillas, Salsa



## Care & Cleaning

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

### Processing Bowl and Lid

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

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

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

### Dicing Grid and Discs

- Dicing Grid and Dicing Disc are razor sharp, do not touch. Always use a spatula or brush to remove food or when cleaning grid and disc.
- Dicing Grid, Dicing Disc, Peeling Disc and also the Dicing Distributor can be washed in the dishwasher.

### Geared Spindle

The Geared Spindle should only be hand-washed. Do not place it into the dishwasher. Washing the geared spindle in the dishwasher will damage the spindle.

### STORAGE

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

# *the Peel & Dice*

Manuel d'instructions - BFP006

Utiliser uniquement avec les robots culinaires BFP800 et BFP820



**Breville®**



## Table des matières

- 14 Breville vous recommande  
la sécurité avant tout
- 16 Composants
- 17 Assemblage
- 18 Fonctions
- 21 Guide de transformation  
- Peler et découper
- 22 Entretien & nettoyage

## 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 qui suivent.

## IMPORTANTES MESURES DE SÉCURITÉ



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

- Lisez attentivement toutes les instructions avant de faire fonctionner l'appareil pour la première fois et conservez-les à titre de référence.
- Manipulez le robot culinaire et ses accessoires avec soin - rappelez-vous que les lames et grilles sont très coupantes et doivent demeurer hors de portée des enfants.
- Retirez et jetez en lieu sûr tout le matériel d'emballage et toutes les étiquettes promotionnelles avant d'utiliser le produit pour la première fois.

- Soyez prudent lorsque vous manipulez les lames de coupe et les grilles, videz le bol et nettoyez l'appareil.
- Assurez-vous que la touche ARRÊT a été enfoncée et que le robot culinaire est éteint et débranché avant d'assembler les accessoires.
- Assurez-vous de toujours faire fonctionner le robot culinaire avec le couvercle bien verrouillé en place.
- Ne poussez pas les aliments dans le tube d'alimentation avec vos doigts ou autres ustensiles. Utilisez toujours le poussoir fourni.
- Ne placez pas le robot culinaire sur ou près d'un élément à gaz ou électrique, ou à un endroit où il pourrait toucher un four chaud.
- Ne tentez d'utiliser le Kit d'accessoires Peel & Dice d'aucunes autres façons que celles décrites dans ce manuel.
- Le nettoyage et l'entretien ne doit pas se faire par des enfants sans surveillance. Gardez l'appareil et le cordon hors de portée des enfants. Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants. Débranchez toujours l'appareil s'il est laissé sans surveillance ou avant de l'assembler, le démonter ou le nettoyer. Soyez prudent si vous versez du liquide chaud dans le bol du robot, car la vapeur soudaine peut faire éjecter le liquide.
- Ce produit n'est pas conçu pour être utilisé par de jeunes enfants ou des personnes handicapées sans surveillance. Surveillez les enfants pour qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

- Ce produit est conçu pour un usage domestique seulement. Ne l'utilisez pas à d'autres fins que celles prévues. Ne l'utilisez pas dans un véhicule ou un bateau en mouvement, ni à l'extérieur.

**Une mauvaise utilisation peut causer des blessures.**

- Ce produit doit être utilisé spécifiquement avec les robots culinaires Breville seulement. Ne tentez pas d'utiliser le Kit d'accessoires Peel & Dice avec un robot culinaire autre que les modèles spécifiés sur l'emballage.

## PROPOSITION 65 DE LA CALIFORNIE:

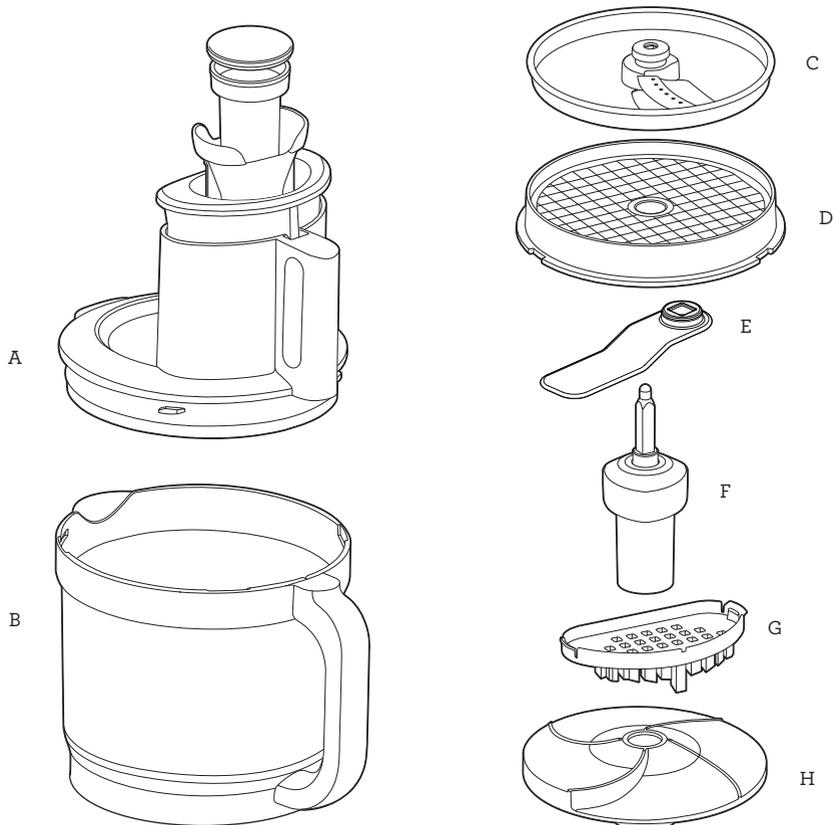
*(Applicable aux résidents de la Californie seulement).*

Cet appareil contient des produits chimiques connus de l'État de la Californie comme pouvant causer le cancer, des malformations congénitales ou autres problèmes de reproduction.

**USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT  
CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS**



## Composants



- A. Couvercle du bol de transformation**  
Avec petit, moyen et grand tubes d'alimentation. Le couvercle se verrouille sur le bol.
- B. Bol de transformation avec poignée**  
Bol de 16 tasses pour ingrédients secs, et de 10 tasses pour ingrédients en dés et liquides (ingrédients épais et humides comme la soupe). Le bol se verrouille sur le socle motorisé.
- C. Disque de découpage de 12 mm**  
Pour dés de 12 mm.
- D. Grille de découpage de 12mm**  
Pour dés de 12 mm.

- E. Distributeur de dés**  
Utilisez uniquement pour découper de grandes quantités (plus de 5 tasses). Distribue les dés également dans le bol.
- F. Tige d'engrenage**  
Utilisez avec le kit de découpage.
- G. Calotte de nettoyage de 12 mm**  
Pour nettoyer la grille de 12 mm. S'assemble au grand poussoir.
- H. Disque éplucheur**  
Pèle les pommes de terre et autres produits ronds et fermes. Utilisez avec la tige de rotation de votre robot culinaire.



## Assemblage

Avant d'utiliser votre robot culinaire pour la première fois, retirez tout matériel d'emballage et étiquettes promotionnelles. Assurez-vous que la touche **MARCHE** est éteinte et que l'appareil est débranché.

Placez le bol sur le socle motorisé et tournez-le en sens horaire jusqu'à ce que la poignée se verrouille à l'avant.

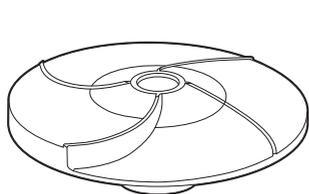
Avant de placer le couvercle sur le bol, choisissez la tige adéquate et installez-la sur le couplage au centre du bol.

### DISQUE ÉPLUCHEUR

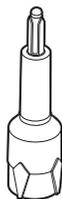
La tige de rotation qui vient avec votre robot culinaire BFP800 est requise pour utiliser le disque éplucheur. Placez la tige de rotation sur le couplage au centre du bol, puis placez le disque éplucheur sur la tige de rotation.

Le disque éplucheur peut être utilisé avec le bol de votre robot culinaire BFP800 et de votre Kit d'accessoires Peel & Dice BFP006.

Tous les accessoires du robot culinaire Sous Chef BFP800 peuvent être utilisés avec le bol de votre Kit d'accessoires Peel & Dice BFP006.



Disque  
éplucheur



Tige de  
rotation

### KIT DE DÉCOUPAGE EN DÉS

La tige d'engrenage et le bol du Kit d'accessoires Peel & Dice sont requis pour utiliser le kit de découpage en dés. Les deux sont fournis avec le Kit d'accessoires Peel & Dice. Placez la tige d'engrenage sur le couplage au centre du bol.



#### AVERTISSEMENT

Extremement sharp.

Ne touchez pas les lames



Si vous désirez découper de plus grandes quantités d'aliments (plus de 5 tasses), veuillez insérer le distributeur de dés après avoir installé la tige d'engrenage dans le bol. Le distributeur de dés facilite la distribution uniforme des dés dans le bol.

Placez la grille de découpage en vous assurant d'aligner les 4 languettes dans le bol, puis insérez le disque de découpage.



#### IMPORTANT

N'utilisez pas le kit de découpage en dés avec la tige de rotation ou le bol de votre robot culinaire BFP800. Utilisez toujours la tige d'engrenage et le bol de votre Kit d'accessoires Peel & Dice BFP006. Le fait de ne pas utiliser la bonne tige et le bon bol endommagera les pièces.

### COUVERCLE

Placez le couvercle sur le bol en alignant les marques **ALIGN | LOCK** du couvercle et de la poignée. Pour verrouiller (**LOCK**) le couvercle, maintenez le tube et tournez-le en sens horaire pour que les pièces de la poignée soient alignées. Le verrouillage adéquat du couvercle enclenchera le verrou de sécurité sur la poignée et permettra au moteur de fonctionner.



## Fonctions

### PELER AVEC LE DISQUE ÉPLUCHEUR

Peler les pommes de terres et autres produits ne sera plus une tâche pénible. L'éplucheur de Breville pèle jusqu'à 6-8 pommes de terre à la fois, selon leur format. L'opération est très rapide et pourrait se terminer plus rapidement que prévu. Soyez attentif, car le tout pourrait ne durer que 20-40 secondes.

#### Le format est important

Une pomme de terre ronde de 70x70 mm est le format idéal, ce qui correspond plus au moins à l'illustration. Choisissez des pommes de terre rondes plutôt qu'allongées.

Gardez les pommes de terre entières, car les couper en moitiés ou en quartiers créera des angles qui ne se pèleront pas efficacement. Les pommes de terre rondes réduiront la quantité de restes.

#### Position des pommes de terre

Placez 6-8 pommes de terre uniformément sur le dessus de l'éplucheur. Les pommes de terre devraient avoir suffisamment d'espace entre elles pour rouler librement. Si elles sont trop serrées, l'épluchage ne sera pas aussi efficace. Gardez en tête que l'épluchage sera plus réussi avec une portion entière de pommes de terre - le fait d'en peler quelques-unes seulement ne sera pas aussi efficace. Verrouillez le couvercle en place avant de commencer et n'insérez jamais de pommes de terre dans le tube d'alimentation.

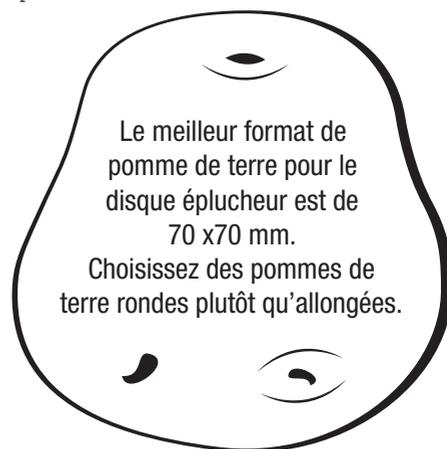
#### Durée de l'épluchage

L'épluchage est très rapide et ne prendra que 20-40 secondes pour la plupart des pommes de terre. Un temps réduit signifie moins de restes, mais vous pourriez devoir enlever les yeux à la main avec un couteau d'office. Une période prolongée enlèvera une couche plus épaisse, y compris les yeux.



### TRUC

Fixez la minuterie à 30 secondes et constatez les résultats lorsque l'appareil s'arrête. Prolongez quelque peu l'opération, si nécessaire, pour obtenir des résultats optimaux.



#### Peler d'autres produits

Le disque éplucheur pèle les pommes de terre à merveille, mais peut aussi éplucher d'autres produits ronds et fermes. Vous obtiendrez des résultats exceptionnels en pelant les betteraves.

Il peut aussi peler les carottes et les patates douces. Selon le format, nous recommandons de couper les carottes et les patates douces en 2 ou 3 morceaux avant de les placer dans le bol.

## COUPER EN DÉS AVEC LE DISQUE DE DÉCOUPAGE

Le kit de découpage coupe les aliments crus et cuits en cubes de 12x12 mm. Des légumes coupés uniformément procurent une cuisson homogène et des résultats plus consistants.

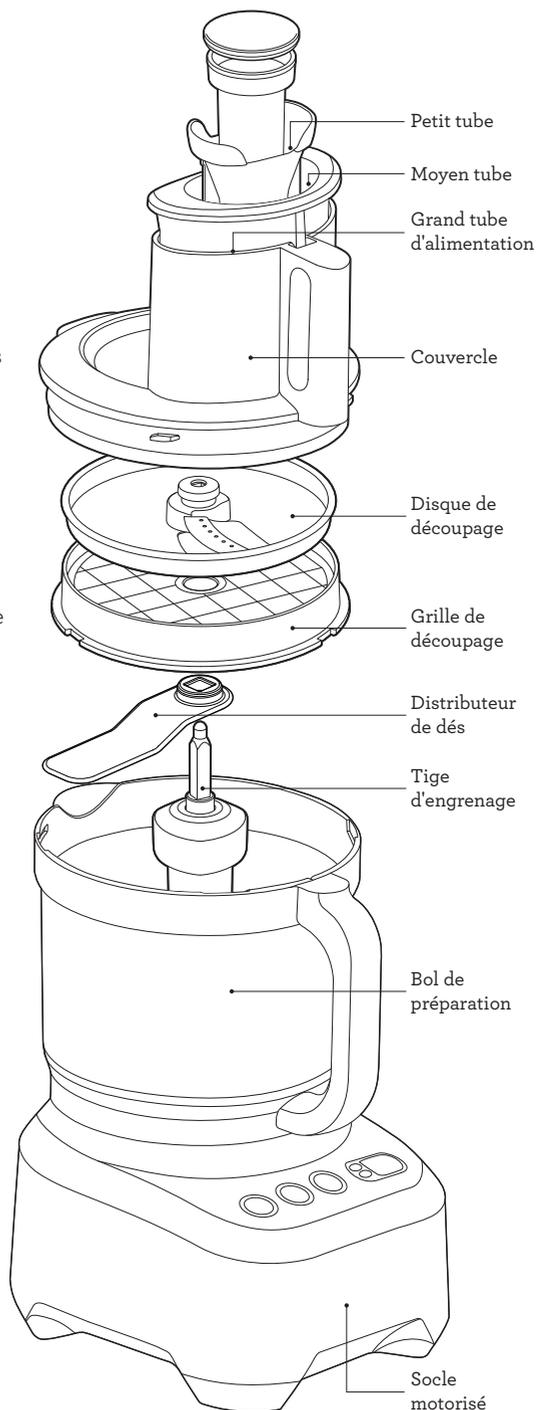
Souvenez-vous de toujours placer la tige d'engrenage, la grille de découpage et le disque de découpage dans le robot culinaire avant d'ajouter les aliments.

Si vous avez l'intention de traiter de grandes quantités d'aliments (plus de 5 tasses), veuillez insérer le distributeur de dés après avoir installé la tige d'engrenage dans le bol.

Ne découpez pas plus de 20 tasses (2,4 L) d'aliments à la fois dans votre robot culinaire. Au-delà de cette quantité, le disque pourrait se bloquer, en plus de rendre plus difficile le processus de nettoyage de la grille de découpage.

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

Placez votre kit de découpage dans le robot culinaire en suivant l'ordre illustré sur l'image.



## Légumes et fruits

Le kit de découpage peut traiter des légumes crus et cuits ainsi que des fruits. Pour obtenir de meilleurs résultats pour les légumes plus durs comme les carottes et la citrouille, il est recommandé de les précuire partiellement, mais uniquement les légumes nécessitant une cuisson subséquente.

Pour de meilleurs résultats lors du découpage de légumes crus et durs, insérez les carottes sur la longueur dans le petit ou le moyen tube d'alimentation, et la citrouille/les patates douces dans le moyen tube d'alimentation. Si vous les placez dans le grand tube, cela peut entraîner un blocage du disque.

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

Pour un meilleur contrôle de découpage, utilisez la touche DÉMARRER/PAUSE.



### NOTE

#### NE PAS DÉCOUPER DE PATATE DOUCE

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

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

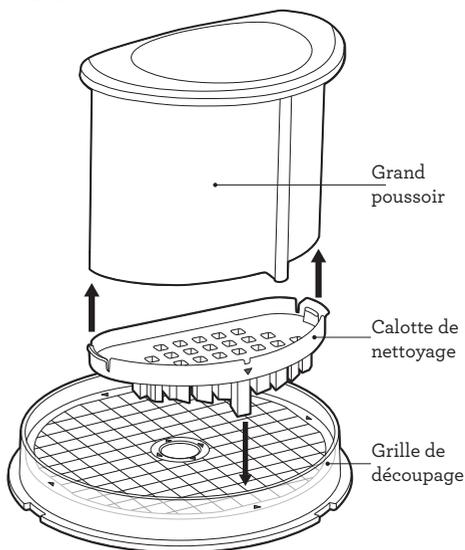
## Nettoyage de la grille de découpage

Pour retirer les aliments qui restent dans la grille, utilisez la calotte de nettoyage.

Immédiatement après l'opération, retirez le disque de découpage du bol, mais laissez-y la grille de découpage.

Assemblez la calotte de nettoyage sous le grand poussoir, alignez les marques de la calotte sur les marques de la grille et poussez vers le bas pour dégager les aliments dans la grille.

Répétez quatre fois autour de la grille jusqu'à ce que tous les aliments soient dégagés.





## Guide de transformation - Découpage

TYPE D'ALIMENT	TRUC	SUGGESTIONS DE PLATS
Avocat	Enlever la peau.	Guacamole croquante Salade
Betterave	Peut être traitée crue ou cuite.	Relish Risotto à la betterave Salade
Courge musquée	Utiliser le moyen tube ou cuire partiellement.	Soupe à la courge musquée
Carotte	Utiliser le petit ou le moyen tube ou cuire partiellement. Toujours insérer sur la longueur dans le tube.	Minestrone, tourtière Soupe aux légumes, mirepoix
Céleri	Parer les extrémités.	Soupe aux légumes, mirepoix Salade
Oignon	Éplucher.	Salsa, Soupe Sauces Salade
Pommes de terre	Peuvent être traitées crues ou cuites.	Salade de pommes de terre Purée de pommes de terre Soupe
Tomates		Salsa, Bruschetta Sauces
Pomme/Poire	Enlever le coeur et les pépins.	Salade de fruits Compote de pommes
Zucchini		Minestrone, quesadillas, salsa



## Entretien & nettoyage

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

### **Bol de transformation et couvercle**

En raison des composants de verrouillage, nous ne recommandons pas d'immerger le bol dans l'eau pour une période prolongée.

Pour garder vos bol et couvercle propres, et pour empêcher les aliments d'y adhérer, suivez les étapes suivantes dès que possible après usage:

- Rincez tous les ingrédients dans le bol et sur le couvercle.
- Lavez-les à la main à l'eau chaude savonneuse avec un détergent doux et une éponge non abrasive.
- Le bol et le couvercle peuvent à la rigueur être lavés dans le lave-vaisselle (plateau supérieur seulement), mais un tel lavage n'est pas recommandé sur une base régulière, car l'exposition prolongée aux détergents durs, à l'eau chaude et à la pression peut endommager et raccourcir la durée de vie des composants en plastique et de verrouillage.

### **Grille de découpage et disques**

- La grille de découpage et le disque de découpage sont très coupants, n'y touchez pas. Utilisez toujours une spatula ou une brosse pour retirer les aliments ou pour nettoyer ces pièces.
- La grille de découpage, le disque de découpage, le disque éplucheur ainsi que le distributeur de dés peuvent être lavés dans le lave-vaisselle.

### **Tige d'engrenage**

La tige d'engrenage doit être lavée à la main seulement. Ne la mettez pas au lave-vaisselle, car cela l'endommagera.

### **RANGEMENT**

Tous les accessoires doivent être rangés dans la boîte de rangement et hors de la portée des enfants, pour éviter des coupures accidentelles. Il n'est pas recommandé de ranger les disques dans le tiroir d'ustensiles.



## Breville Consumer Support

### USA

**Mail:** Breville USA  
19400 S. Western Ave  
Torrance CA  
90501-1119

**Phone:** 1-866-273-8455  
1-866-BREVILLE

**Web:** [www.brevilleusasupport.com](http://www.brevilleusasupport.com)

### Canada

**Mail:** Breville Canada  
3595 boulevard Côte-Vertu,  
Saint-Laurent, Québec  
H4R 1R2

**Phone:** 1-855-683-3535

**Web:** [www.breville.ca/support](http://www.breville.ca/support)

**Breville**<sup>®</sup>  
Thought for food

Breville is a registered trademark of Breville Pty. Ltd. A.B.N. 98 000 092 928.  
Copyright Breville Pty. Ltd. 2017.

Due to continued product improvement, the products illustrated/photographed  
in this booklet may vary slightly from the actual product.