

# *the Breville Sous Chef™ 16*

BFP810



EN INSTRUCTION BOOK

FR-CA MANUEL D'INSTRUCTIONS

ES-MX MANUAL DE INSTRUCCIONES

# **Breville®**



## Contents

- 2 Breville Recommends Safety First
- 8 Components
- 10 Assembly
- 13 Functions
- 15 Tips
- 17 Care & Cleaning
- 18 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, cutting disk, and dicing blade are sharp. Handle them carefully.
- Remove and safely discard any packaging materials and promotional labels before using the appliance for the first time.
- To eliminate a choking hazard for young children, remove and safely discard the protective cover fitted to the power plug of this appliance.
- To protect against electrical shock, do not immerse the power cord, power plug or motor base in water or any other liquid.
- Do not place the appliance near the edge of a countertop or table during operation. Ensure the surface is level, clean and

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

- Do not place the appliance on or near a hot gas or electric burner, or where it could touch any other source of heat.
- Do not use on a sink.
- Always make sure the food processor is completely assembled before operating. The appliance will not operate unless properly assembled.
- Ensure the appliance  is switched OFF, and unplugged from the power outlet before attaching any accessories, including any blades or disks.
- Handle the food processor and attachments with care. Blades and disks 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 disks.

- 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 disks 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 appliance motor is off and unplug 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.
- Never store any blade or disk on motor shaft. To reduce the risk of injury, never place cutting blade or disks on the shaft without first putting bowl properly in place. Store blades and disks, as you would sharp knives, out of reach of children.
- Be sure lid is securely locked in place before operating food processor.
- Never try to override or tamper with lid 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 to cool to room temperature 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.
- 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 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 / disk has completely stopped before disassembling. Ensure the POWER 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 / disk 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 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 / disk have completely stopped before disassembling. Ensure the POWER button has been pressed to switch the motor off and unplug the power cord from the power outlet when not

in use, if left unattended and before assembling, cleaning or storing.

- This appliance is not intended for use by children or by persons with reduced physical, sensory, or mental capabilities, or lack of experience and knowledge.
- Close supervision is necessary when any appliance is used near children.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Regularly inspect the power cord, power plug and actual appliance for any damage. Do not operate if damaged in any way or after the appliance malfunctions. Immediately cease use of the appliance and visit **www.breville.com** or call Breville Consumer Support for examination, repair or adjustment.
- For any maintenance other than cleaning, visit **www.breville.com** or call Breville Consumer Support.
- If the power outlet is a standard 2-prong wall outlet, it is your personal responsibility and obligation to have it replaced with a properly grounded 3-prong wall outlet.
- Do not, under any circumstances, cut or remove the third (ground) prong from the power cord or use an adapter.
- Consult a qualified electrician if instructions are not completely understood, or if doubt exists as to whether the appliance is properly grounded.

## SHORT CORD INSTRUCTIONS

Your Breville appliance is fitted with a short power supply cord to reduce personal injury or property damage resulting from pulling, tripping or becoming entangled with a longer cord.

If an extension cord is used, (1) the marked electrical rating of the cord set or extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance, (2) the cord should be arranged so that it will not drape over the countertop or table-top where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally and (3) the extension cord must include a 3-prong grounding plug.

## BREVILLE ASSIST® PLUG

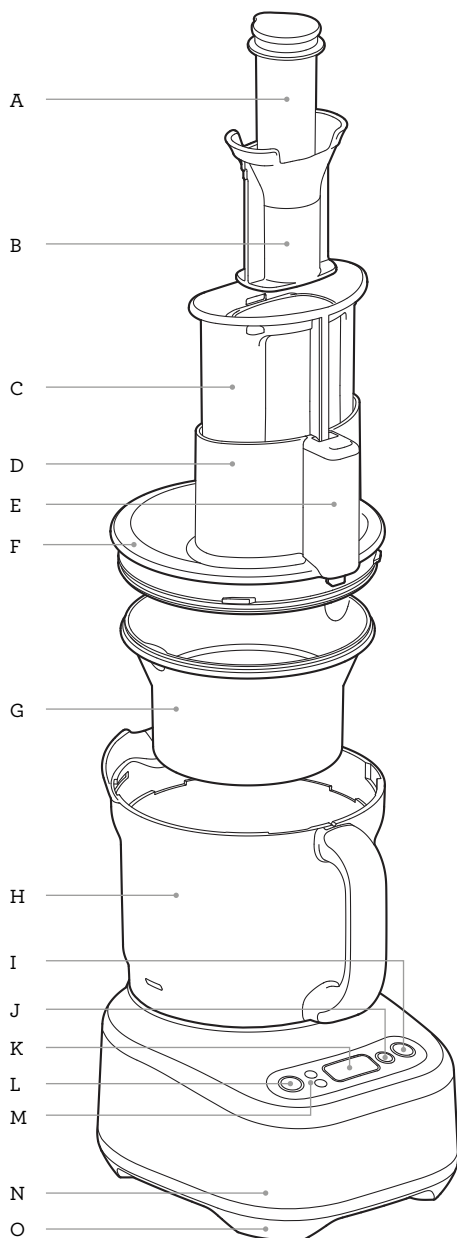
Your Breville appliance comes with a unique Assist® Plug, conveniently designed with a finger hole to ease removal from the power outlet.

For safety reasons it is recommended you plug your Breville appliance directly into its own electrical outlet on a dedicated circuit separate from other appliances. If the electric circuit is overloaded with other appliances, your appliance may not function properly.

**FOR HOUSEHOLD USE ONLY  
SAVE THESE INSTRUCTIONS**

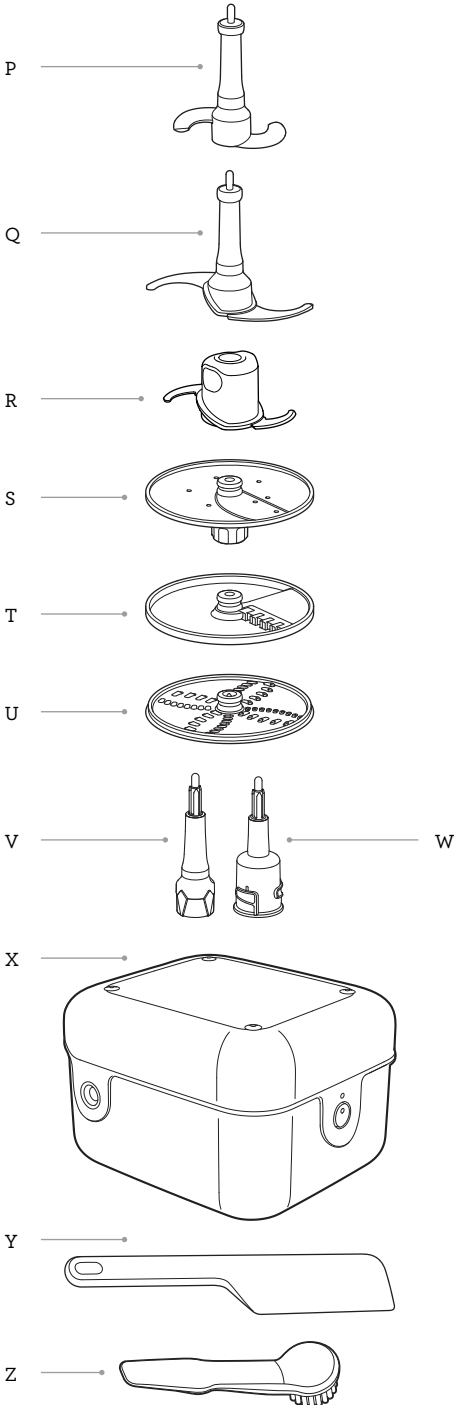


## Components



- A. Small food pusher**  
For improved processing control of smaller ingredients. It also doubles as a measuring cup. The food processor will run continually whether the small pusher is in or out.
- B. Medium pusher**  
The food processor will run continually whether the medium pusher is in or out.
- C. Large food pusher**  
For pushing food down the feed chute. The food processor will not start unless the large pusher is correctly in place.
- D. Extra wide 5.5 inch chute**  
For larger ingredients.
- E. Feed chute safety system**  
Prevents the motor from operating unless the bowl and lid are correctly locked in position, and large feed pusher is inserted.
- F. Processing Lid with silicone seal**  
Locks onto the processing bowl.
- G. Mini bowl with silicone seal**
- H. Main bowl with handle**  
The bowl locks onto the motor base.
- I. PLAY | PAUSE button**  
Press to start and pause operation of the motor.
- J. PULSE button**  
Press down and hold briefly for short bursts of power. The motor will automatically stop after the PULSE button has been released.
- K. Screen display**  
Displays the timer.
- L. POWER button**
- M. 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.
- N. Powerful induction motor base**  
Induction motor with safety braking system.
- O. Non-skid rubber feet**  
For added safety and stability.



**P. Dough blade**

Soft material blade for kneading dough.

**Q. Micro-serrated S-Blade™**

Swift action for chopping, mixing, and blending a variety of ingredients.

**R. Mini processing blade**

Attach to the mini spindle and use this blade for small quantities with the mini bowl for chopping, mixing and blending a variety of ingredients.

**S. Adjustable slicer**

Use this disk for slicing ingredients. Able to slice from 1 / 8in - 5 / 16in (0.3mm - 8.0mm) thick.

**T. French fries cutter**

Use this disk to cut ingredients into French fry shape.

**U. Reversible shredder**

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

**V. Large disk spindle**

Attaches to main bowl and disks such as reversible shredder, French fry and adjustable slicer.

**W. Mini disk spindle**

Attaches to mini blade or disks and use with mini bowl.

**X. Storage box**

To store all accessories.

**Y. Plastic spatula**

To scrape ingredients from the sides of bowls (both the main and mini bowls).

**Z. Cleaning brush**

To aid with cleaning bowls, blades, disks and other attachments.

**NOTE**

The Breville Sous Chef™ 16 is compatible with Breville food processor accessories which are sold separately including the Paradise™ dicing kit.

BFPO05 and BFPO06 accessories are not compatible.



# Assembly

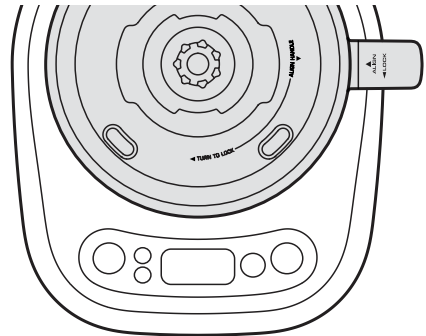
## BEFORE FIRST USE

- Before using your food processor for the first time, remove any packaging material and promotional labels. Ensure the POWER button is OFF and the food processor is unplugged.
- Be careful when handling the blades and disks as they are extremely sharp.
- Wash the processing bowl, processing lid and all attachments in warm soapy water with a soft cloth. Rinse and dry thoroughly. All attachments except the geared spindle may be washed in the dishwasher.
- When first using your food processor, you may notice an odor coming from the motor. This is normal and will dissipate with use.
- Always use the food processor on a dry, level work surface.

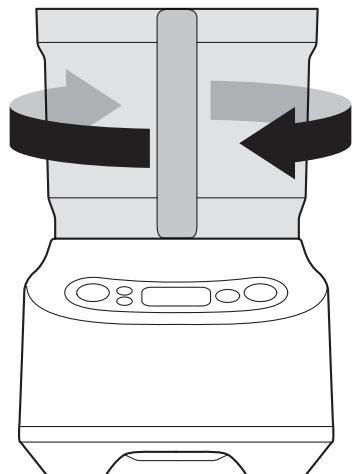
## ASSEMBLY

### Motor Base and Bowl

1. Position the processing bowl onto the motor base with the handle in line with the ALIGN HANDLE graphic on the motor base.

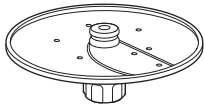


2. Turn the bowl clockwise until the handle locks to the front. The processing bowl should now be securely locked into position. The food processor will not operate unless the bowl is locked into position correctly.

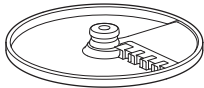


## Spindles and Disks

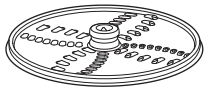
1. Before placing the lid onto the processing bowl, choose the spindle for either the main bowl or mini bowl. Insert the spindle onto the center of the processing bowl. Then carefully attach a disk accessory onto the metal tip of the spindle and secure it in place.
2. A spindle is required when using the following disks: adjustable slicer, French fries cutter and reversible shredder.



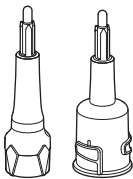
Adjustable slicer



French fries cutter

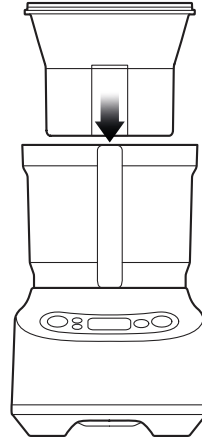


Reversible shredder

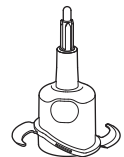
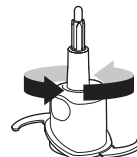


Large and mini spindles

## Mini Processing Bowl



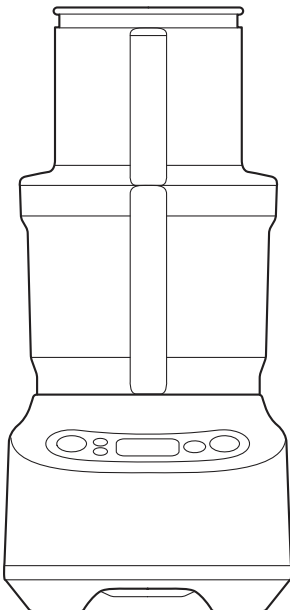
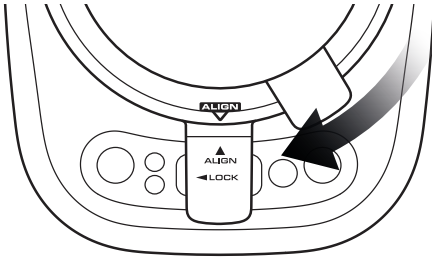
The mini processing bowl fits inside the main bowl.



Use the mini-spindle with the mini-bowl. The mini-blade and disk accessories can be used with the mini-spindle. Please note that the mini blade cannot be used in the main processing bowl and the S-Blade cannot be used in the mini-bowl.

## Lid

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





## Functions

### OPERATION

#### Getting started

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

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

#### Control Panel

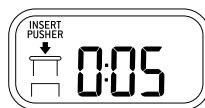


When the machine is connected to the power, and the POWER button is pressed; the buttons and screen will illuminate and the food processor will be ready to operate. Pressing the POWER button at this stage will turn the unit off.

Pressing the PLAY | PAUSE button will start the motor to run continuously, and the timer will count up to show processing time. Note that the motor is only able to operate when the bowl, lid and large pusher are assembled correctly.



Press PLAY | PAUSE again while processing and the motor will stop. The timer will stop and both the pause icon and PLAY | PAUSE button will flash. Press PLAY | PAUSE to continue processing or press POWER to return to standby.



Removing the large pusher during processing will stop the motor. The timer will stop, the INSERT PUSHER icon will be displayed and the PLAY | PAUSE button will flash. Ingredients can be added into the lid chute, and when the large pusher is re-inserted, the unit will continue to process.

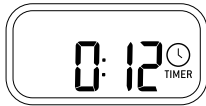
Pressing the PULSE button will cause the motor to operate only while the button is held down. Sequential presses will cause the timer to count up the collective processing time. This momentary operation is ideal for foods that need sudden bursts of power to encourage ingredients to move or be integrated, or with food types that only require processing for short periods.

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

## Timer

During operation the timer will count-up from zero to display the accumulated processing time. Continuous operation will stop if the timer reaches 20 minutes (19:59) and the unit will return to standby mode.

To control the processing duration – press the up or down arrows to set the timer for any recipe that requires a specific length of time the ingredients should be processed. Each single press will adjust by 5 seconds, holding the button will adjust in 10 second increments. The **TIMER** icon will be displayed on the screen.



Press **PLAY | PAUSE** to initiate processing and the unit will operate as the displayed time counts down. The motor will run continuously until the timer reaches zero. Removing the large pusher or using the pause function will not affect the set time during processing. Pressing **POWER** or **PULSE** buttons during operation will clear the timer and return to standby.

## After Processing

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

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

## Overload Protection System

The food processor has an overload protection system to prevent damage to the motor – this will cause the food processor to go into standby mode and the **OVERLOAD PROTECTION** icon will flash.




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

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



## TIPS

Tips listed below are suggestions only. For more detailed instructions, refer to specific recipes provided online at [www.breville.com](http://www.breville.com)

ACCESSORY	ACTION	TYPES OF INGREDIENTS / DISHES	TIPS
S blade	Chop	<ul style="list-style-type: none"> <li>Raw fruits and vegetables</li> <li>Raw or cooked meats and fish</li> <li>Fresh herbs</li> <li>Breadcrumbs</li> <li>Nuts</li> <li>Dried fruits</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Trim and cut food into 1-inch (2.5cm) cubes before processing.</li> </ul>
	Mince / Ground Meat	<ul style="list-style-type: none"> <li>Raw and cooked proteins</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Trim and cut food into 1-inch (2.5cm) cubes before processing.</li> <li>For best results, freeze proteins for 30 minutes.</li> <li>Trim excess fats and sinew.</li> </ul>
	Puree / Blend	<ul style="list-style-type: none"> <li>Cooked fruit and vegetables</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Allow food to cool before pureeing or blending.</li> </ul>
	Mix	<ul style="list-style-type: none"> <li>Sauces</li> <li>Batters</li> <li>Pesto</li> <li>Compound butters</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>For batters, use PULSE button until mixed evenly. Do not over process.</li> </ul>
Dough Blade	Knead	<ul style="list-style-type: none"> <li>Bread and pizza doughs</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Add liquid through small feed chute whilst the motor is running to incorporate.</li> <li>Recommended maximum flour capacities: US / Canada: 2.0 lb / 900 g Mexico: 1.6 lb / 750 g</li> </ul>
Adjustable Slicer Disk	Slice	<ul style="list-style-type: none"> <li>Raw foods and vegetables</li> <li>Salamis and deli meats</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Place ingredients vertically on the left side of appropriate sized feed chute to minimize tilting.</li> <li>For deli meats like salami or pepperoni, trim one end and process one at a time.</li> </ul>
Reversible Shredding Disk	Coarse & Fine Shred	<ul style="list-style-type: none"> <li>Cheeses</li> <li>Fruits and vegetables such as apples, potatoes, and cabbage</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>For best results, freeze softer cheeses for 45 minutes before grating.</li> <li> <b>NOTE</b> Grating soft white cheeses such as fresh mozzarella is not recommended.</li> <li>Remove the rind from hard cheeses before grating.</li> </ul>
French Fries Disk	French Fry Cut	<ul style="list-style-type: none"> <li>Potatoes</li> <li>Sweet Potato</li> <li>Carrots</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Lay ingredients horizontally in large feed chute to maximize length.</li> <li>For potatoes and softer produce, use the large feed chute to maximize length; however, for best results on harder, fibrous produce, use the medium chute for more control.</li> </ul>



## IMPORTANT NOTES

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

Always use the small or medium size feed chute for processing hard produce like pumpkin and sweet potato. Feeding hard produce through the large feed chute could cause damage to the disks.

### Smaller Ingredients

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

### Larger Ingredients

The wide feed chute is 5.5 inches wide and can fit ingredients up to this size. The food should fit snugly so it is supported in an upright position in the chute, but not so tight that it could prevent the food from moving down the chute. Ensure not to overfill the chute, as the pusher will not activate the interlock safety catch if the chute is too full. Do not fill over the MAX indicator.

### Pressure

When processing, never force the food down the chute as this can damage the disks. Apply light, even pressure for soft foods such as tomatoes and bananas. Apply medium, even pressure for firmer foods such as potatoes, cheese, deli meats and apples.

### Mini Bowl

The mini processing bowl is used inside the main processing bowl. It is for better control when processing small quantities of food, or herbs. Use the mini-spindle with the mini bowl and then add the mini-blade for chopping, mixing and blending a variety of ingredients. Alternatively, the 'Adjustable Slicing', Shredding or French Fries disks can be used on the mini-spindle to process smaller quantities into the mini bowl.





## Care & Cleaning

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

### Processing bowl and lid

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

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

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



### WARNING

Oils in citrus rind can damage the material of your food processor bowl if being exposed to it for a longer period. Always clean your processing bowl immediately after processing citrus rind.

### Blades and disks

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

### Food Pushers

All parts in the pusher stack can be placed in the dishwasher (top rack).

### Motor base

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

### Cleaning agents

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

### Stubborn food stains and odors

Strong smelling foods such as garlic, fish and some vegetables such as carrots may leave an odor or stain the bowl or lid.

To remove, pour warm soapy water and fill to the MAX LIQUID mark. Set aside to soak for 5 minutes, without immersing the whole bowl. Then wash with a mild detergent and warm water, rinse and dry thoroughly. Store the bowl with the lid off.

### Storage

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

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

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

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



# Troubleshooting

PROBLEM	EASY SOLUTION
Food is unevenly processed	<ul style="list-style-type: none"><li>• Ingredients should be cut evenly into 1 inch 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.</li><li>• 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. If processing smaller quantities, place items to the far left in the feed chute, or use a smaller feed chute, depending on the food size.</li></ul>
Unevenly cut french fries	<ul style="list-style-type: none"><li>• Always clear any blocked potato before processing more potatoes.</li></ul>
Some food remains on top of the disk 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 must not exceed maximum recommended quantity on the recipe. Remove half and process in two batches.</li><li>• Dough may be too dry. If motor speeds up, continue processing. If not, add more water, 1 tablespoon at a time until the motor speeds up. Process until dough cleans the side of the processing bowl.</li></ul>
Dough doesn't clear 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.</li><li>• 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. Allowing dough to rest allows the gluten strands to relax and become more 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 clears the inside of the processing bowl.</li></ul>
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 clears 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>• The food content in the feed chute should be below the maximum fill line.</li><li>• If the motor still will not start, check the power cord and power outlet.</li></ul>

PROBLEM	EASY SOLUTION
<b>The food processor shuts off during operation</b>	<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 PROTECTION' icon in the screen will start to flash. Switch off by pressing the POWER button and unplug the power cord. Allow the food processor to cool for 30 minutes before resuming.</li> </ul>
<b>The motor slowed down during operation</b>	<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 cut the food into smaller sizes and process using a smaller pusher and continue processing.</li> <li>• The maximum load capacity may have been exceeded. Remove some of the ingredients and continue processing.</li> </ul>
<b>The food processor vibrates / moves during processing</b>	<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> <li>• Turn the unit off and clear any ingredients that may be caught on the disk, before continuing.</li> <li>• If this occurs while mixing dough - then turn unit off and redistribute the dough mixture more evenly around the bowl before continuing.</li> <li>• Process hard and fibrous foods such as carrots, through the medium or small chute.</li> </ul>
<b>INSERT PUSHER flashing</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Make sure that food does not exceed the max line in the food chute.</li> <li>• If pusher is fully inserted and this warning flashes on the screen, check that the bowl and lid are assembled correctly. Bowl handle should be facing the front of the unit.</li> </ul>



Notes

# *the Breville Sous Chef™ 16*

BFP810



FR-CA MANUEL D'INSTRUCTIONS

# **Breville®**



## Sommaire

- 2 Breville recommande la sécurité avant tout
- 9 Composants
- 11 Assemblage
- 14 Fonctions
- 16 Conseils
- 18 Entretien et nettoyage
- 19 Résolution des problèmes

## BREVILLE RECOMMANDE LA SÉCURITÉ AVANT TOUT


Chez Breville, la sécurité est au centre de nos préoccupations. Votre sécurité d'utilisateurs est au cœur de nos efforts de conception et de fabrication de nos produits. De plus, nous vous demandons de faire preuve de prudence lors de l'utilisation de tout appareil électrique et de respecter les précautions suivantes.

## PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

### LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT UTILISATION ET CONSERVEZ-LES POUR CONSULTATION FUTURE

- Les lames, les disques de coupe et la lame pour coupe en dés sont très coupants. Manipulez-les avec prudence.
- Retirez et jetez en toute sécurité tout emballage et toutes étiquettes promotionnelles avant d'utiliser l'appareil pour la première fois.
- Pour éviter tout risque d'étouffement pour les jeunes enfants, retirez et jetez en toute sécurité le couvercle de protection installé sur la fiche d'alimentation.
- Pour vous protéger contre les chocs électriques, ne plongez pas le cordon d'alimentation, la fiche d'alimentation ou le socle-

moteur dans l'eau ou tout autre liquide.

- N'installez jamais l'appareil sur le bord d'un comptoir ou d'une table pendant qu'il fonctionne. Assurez-vous que la surface est de niveau, propre et exempte d'eau. Les vibrations lors du fonctionnement peuvent entraîner un déplacement de l'appareil durant l'utilisation.
- Ne placez pas l'appareil sur un brûleur à gaz ou électrique, ni près de quelque source de chaleur vive que ce soit.
- Ne l'utilisez pas sur un évier.
- Assurez-vous toujours que le robot culinaire est entièrement assemblé avant de le faire fonctionner. L'appareil ne fonctionnera pas s'il n'est pas assemblé correctement.
- Assurez-vous que l'appareil  est éteint et débranché

de la prise d'alimentation avant d'installer des accessoires, y compris des lames ou des disques.

- Manipulez le robot culinaire et les accessoires avec précaution. Les lames et les disques sont extrêmement coupants et doivent être conservés hors de portée des enfants.
- Fixez toujours le bol de préparation sur le socle-moteur avant d'installer les lames ou les disques.
- Ne laissez pas le cordon d'alimentation se nouer, pendre sur le bord d'une table ou d'un comptoir, ou toucher des surfaces chaudes. Déroulez complètement le cordon d'alimentation avant l'utilisation.
- Gardez les mains ainsi que les spatules et autres ustensiles à l'écart des lames ou des disques en mouvement pendant la préparation des aliments,

afin d'éviter de possibles blessures corporelles graves ou dommages au robot culinaire. Vous pouvez utiliser une spatule en plastique, mais seulement lorsque le robot culinaire est à l'arrêt.

- Assurez-vous que le moteur de l'appareil est éteint et débranchez le cordon d'alimentation de la prise avant d'enlever le couvercle du bol de préparation.
- Évitez tout contact avec les pièces en mouvement. Ne poussez jamais les aliments à la main lorsque vous les coupez 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.

- Ne laissez jamais une lame ou un disque sur l'arbre du moteur. Pour diminuer le risque de blessures, ne placez jamais une lame de coupe ou un disque sur l'arbre sans avoir d'abord mis le bol en place correctement. Rangez les lames et les disques comme vous le feriez pour des couteaux tranchants, hors de portée des enfants.
- Assurez-vous que le couvercle est bien verrouillé en place avant de faire fonctionner le robot culinaire.
- N'essayez jamais de passer outre ou d'altérer le mécanisme de verrouillage du couvercle.
- Retirez toujours la fiche de la prise de courant si l'appareil n'est pas utilisé,



- avant de tenter de le déplacer, de le nettoyer, de le démonter, de l'assembler et de le ranger.
- Certains mélanges épais, comme la pâte, peuvent faire tourner la lame de transformation plus lentement que la normale. Si cela se produit, n'utilisez pas l'appareil pendant plus d'une minute.
  - Ne travaillez pas des liquides chauds ou bouillants – laissez les liquides se mettre à température ambiante avant de les placer dans le bol de préparation.
  - Ne déplacez pas l'appareil pendant qu'il est en marche.
  - Ne placez aucune partie du robot culinaire dans un four à micro-ondes.
  - Ajoutez toujours les ingrédients plus secs ou plus épais dans le bol de traitement avant d'ajouter des liquides.
  - Ne retirez jamais le couvercle lorsque l'appareil fonctionne. Utilisez toujours les boutons POWER (alimentation) ou PAUSE pour arrêter la machine avant d'enlever le couvercle.
  - Lors du retrait des aliments du bol de préparation, assurez-vous bien que le moteur et la lame / le disque se sont complètement arrêtés avant le démontage. Assurez-vous que vous avez appuyé sur le bouton POWER pour éteindre le moteur et débranché le cordon d'alimentation de la prise de courant avant de retirer le couvercle du bol de préparation. Le bol de préparation doit ensuite être déverrouillé du corps du moteur et la lame / le disque doit être soigneusement retiré(e) avant d'essayer de retirer les aliments transformés.

- N'utilisez pas de nettoyants abrasifs, de produits corrosifs ni de nettoyants pour le four lors du nettoyage de l'appareil.
- Suivez rigoureusement les instructions d'entretien et de nettoyage décrites dans ce manuel.
- Pour éviter un éventuel dysfonctionnement de l'interrupteur du bol, ne rangez jamais le robot culinaire avec l'ensemble poussoir en position verrouillée.
- Cet appareil est prévu pour un usage exclusivement domestique. N'utilisez l'appareil pour aucune autre utilisation que celle prévue, tel que présenté dans ce livret. N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur. N'utilisez pas l'appareil dans des véhicules ou des bateaux en mouvement.
- L'utilisation d'accessoires qui ne sont pas vendus ou recommandés par Breville peut entraîner un incendie, un choc électrique ou une blessure corporelle.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lors de son utilisation.
- Assurez-vous que le moteur et la lame / le disque se sont complètement arrêtés avant le démontage. Assurez-vous que vous avez appuyé sur le bouton POWER pour éteindre le moteur et débranchez le cordon d'alimentation de la prise de courant lorsqu'il n'est pas utilisé, s'il est laissé sans surveillance et avant l'assemblage, le nettoyage ou le stockage.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des enfants ou par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances.

- Une surveillance étroite est nécessaire lorsqu'un appareil est utilisé près d'enfants.
- Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Inspectez régulièrement le cordon d'alimentation, la fiche d'alimentation et l'appareil en tant que tel pour repérer d'éventuels dommages. N'utilisez pas l'appareil s'il est endommagé de quelque manière que ce soit ou après un dysfonctionnement technique. Cessez immédiatement d'utiliser l'appareil et accédez au site **www.breville.com** ou appelez l'assistance à la clientèle de Breville pour un examen, une réparation ou un réglage.
- Pour tout entretien autre que le nettoyage, accédez au site **www.breville.com** ou appelez l'assistance à la clientèle de Breville.
- Si la prise de courant est une prise murale standard à 2 broches, il relève de votre responsabilité et de votre obligation de la faire remplacer par une prise murale à 3 broches correctement mise à la terre.
- Ne coupez pas ou ne retirez en aucun cas la troisième broche (mise à la terre) du cordon d'alimentation et n'utilisez pas d'adaptateur.
- Consultez un électricien qualifié si les instructions ne sont pas entièrement comprises ou s'il existe un doute quant à une mise en terre correcte de l'appareil.

## **INSTRUCTIONS RELATIVES À UN CORDON COURT**

Votre appareil Breville est équipé d'un cordon d'alimentation court pour réduire les blessures ou les dommages matériels résultant de la traction, du trébuchement ou de l'enchevêtrement avec un cordon plus long. Si une rallonge est utilisée, (1) la puissance électrique du cordon ou de la rallonge doit être au moins aussi élevée que la puissance électrique de l'appareil, (2) le cordon doit être disposé de manière à ne pas dépasser du comptoir ou du dessus de table où il pourrait être agrippé par des enfants ou faire trébucher et (3) la rallonge doit comprendre une prise de terre à 3 broches.

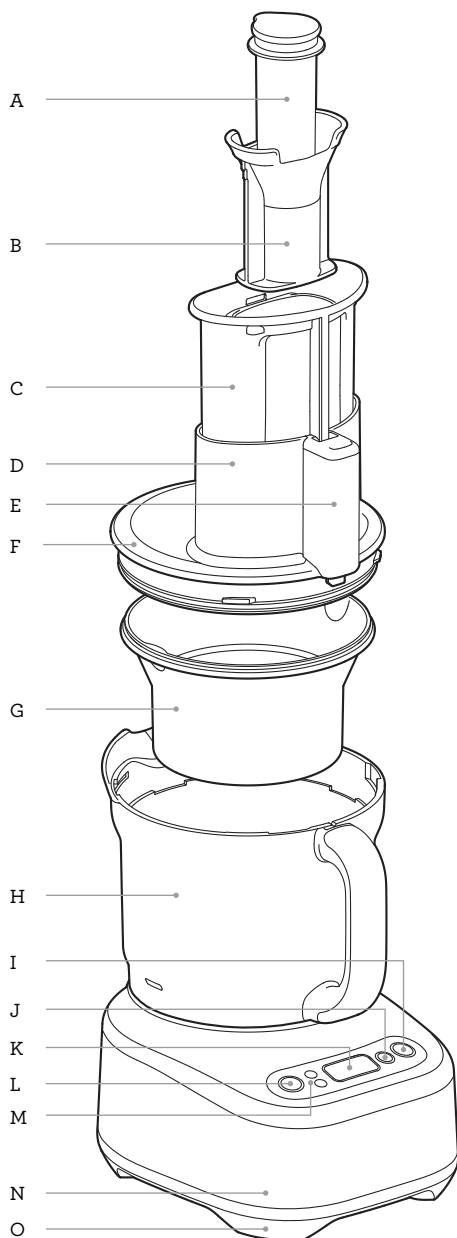
## **FICHE BREVILLE ASSIST® PLUG**

Votre appareil Breville est livré avec une fiche Assist® Plug unique, conçue de manière pratique avec un trou de doigt facilitant le retrait de la prise de courant. Pour des raisons de sécurité, il est recommandé de brancher votre appareil Breville directement sur sa propre prise électrique sur un circuit dédié, séparé des autres appareils. Si le circuit électrique est surchargé par d'autres appareils, votre appareil peut ne pas fonctionner correctement.

**USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT  
CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS**



## Composants



### A. Petit poussoir à aliments

Pour un meilleur contrôle de la transformation d'ingrédients plus petits. Il fait aussi office de tasse à mesurer. Le robot culinaire fonctionnera de manière continue que le petit poussoir soit en place ou non.

### B. Poussoir moyen

Le robot culinaire fonctionnera de manière continue que le poussoir moyen soit en place ou non.

### C. Grand poussoir à aliments

Pour pousser les aliments dans le goulot d'alimentation. Le robot culinaire ne démarrera pas si le grand poussoir n'est pas correctement en place.

### D. Goulot extra large de 14 cm

Pour les ingrédients plus grands.

### E. Système de goulot d'alimentation sécurisé

Empêche le moteur de fonctionner tant que le bol et le couvercle ne sont pas correctement verrouillés en place, et que le grand poussoir d'alimentation n'est pas inséré.

### F. Couvercle de transformation avec joint en silicone

Se verrouille sur le bol de préparation.

### G. Mini-bol avec joint en silicone

### H. Bol principal avec poignée

Le bol se verrouille sur le socle-moteur.

### I. Bouton MARCHÉ | PAUSE

Appuyez pour démarrer et mettre le moteur en pause.

### J. Bouton PULSE (impulsion)

Enfoncez-le et maintenez-le enfoncé brièvement pour de courtes séquences d'alimentation. Le moteur s'arrêtera automatiquement une fois le bouton PULSE relâché.

### K. L'écran

Affiche la minuterie.

### L. Bouton POWER

### M. Minuterie avec compte en avant et à rebours

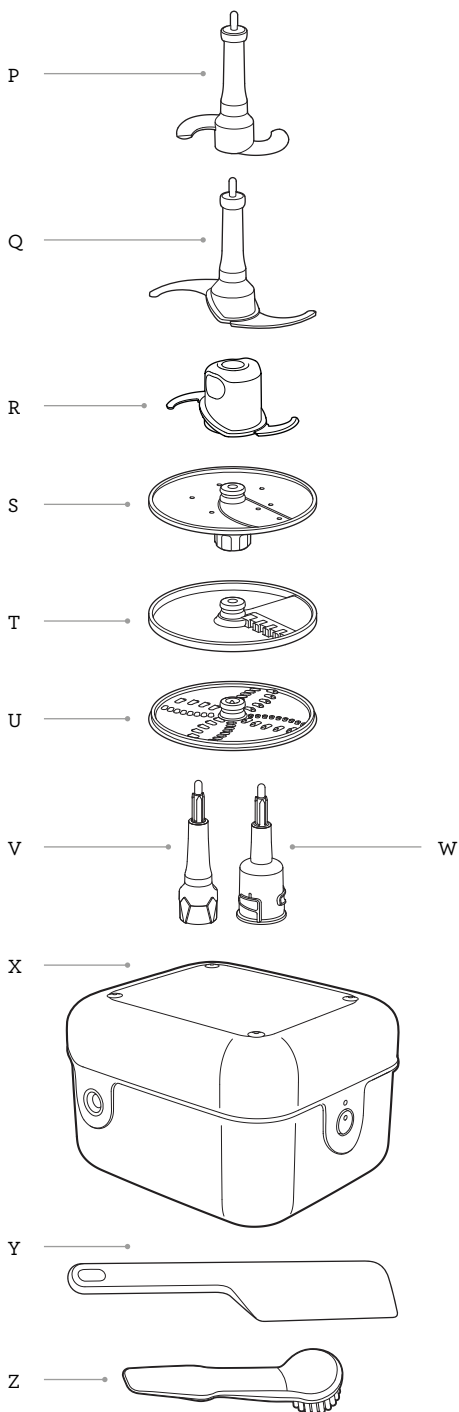
Utilisée pour définir la durée désirée requise pour la transformation. Peut compter en avant ou à rebours, en arrêtant le robot culinaire à la fin du temps imparti en mode compte à rebours.

### N. Socle-moteur à induction puissant

Moteur à induction muni d'un système de freinage sécurisé.

### O. Pieds en caoutchouc antidérapants

Pour plus de sécurité et de stabilité.



- P. lame à pétrir**  
Lame en matériau souple pour pétrir la pâte.
- Q. lame en S micro-dentelée™**  
Action rapide pour hacher, mélanger et brasser divers ingrédients.
- R. Mini-lame pour transformer**  
Fixez-la à la mini-tige et utilisez cette lame pour de petites quantités avec le mini-bol pour hacher, mélanger et brasser une variété d'ingrédients.
- S. Trancheuse réglable**  
Utilisez ce disque pour trancher les ingrédients. Capable de trancher des épaisseurs allant de 1 / 8 pouces à 5 / 16 pouces (0,3 mm à 8,0 mm).
- T. Coupe-frites**  
Utilisez ce disque pour couper les ingrédients en forme de frites.
- U. Déchiqueteur réversible**  
Utilisez un côté de ce disque pour un déchiquetage fin et l'autre côté pour un déchiquetage grossier.
- V. Tige pour grand disque**  
Se fixe au bol principal et aux disques comme le déchiqueteur réversible, le coupe-frites et la trancheuse réglable.
- W. Tige pour mini-disque**  
Se fixe à la mini-lame ou aux disques et s'utilise avec le mini-bol.
- X. Boîte de rangement**  
Pour ranger tous les accessoires.
- Y. Spatule en plastique**  
Pour racler les ingrédients sur les côtés des bols (bol principal et mini-bol).
- Z. Brosse de nettoyage**  
Pour aider à nettoyer les bols, les lames, les disques et d'autres accessoires.



#### REMARQUE

Le Breville Sous Chef™ 16 est compatible avec les accessoires du robot culinaire Breville qui sont vendus séparément, y compris le kit de découpe Paradise™ 16.

Les accessoires BFP005 et BFP006 ne sont pas compatibles.



## Assemblage

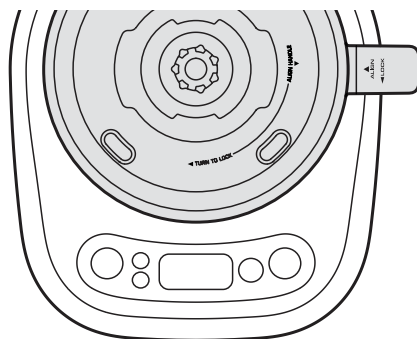
### AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

- Avant d'utiliser votre robot culinaire pour la première fois, retirez tout emballage et toutes étiquettes promotionnelles. Assurez-vous que le bouton POWER est sur OFF et que le robot culinaire est débranché.
- Soyez prudent en manipulant les lames et les disques, car ils sont extrêmement coupants.
- Lavez le bol de préparation, le couvercle de transformation et tous les accessoires dans de l'eau savonneuse tiède avec un chiffon doux. Rincez et faites sécher soigneusement. Tous les accessoires, à l'exception de la tige adaptée, peuvent être lavés au lave-vaisselle.
- Lors de votre première utilisation du robot culinaire, vous pourriez remarquer une odeur provenant du moteur. Ceci est normal et se dissipera à l'usage.
- Utilisez toujours le robot culinaire sur une surface de travail sèche et plane.

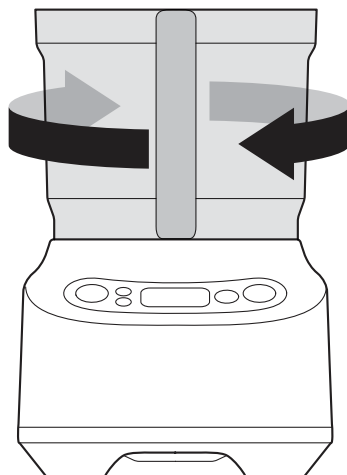
### ASSEMBLAGE

#### Socle-moteur et bol

1. Placez le bol de préparation sur le socle-moteur avec la poignée alignée sur le graphique ALIGN HANDLE sur le socle-moteur.

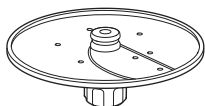


2. Tournez le bol dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que la poignée se verrouille dans l'avant. Le bol de préparation doit être verrouillé en toute sécurité dans cette position. Le robot culinaire ne fonctionnera pas si le bol n'est pas verrouillé en place de manière adéquate.

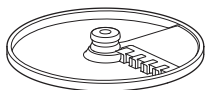


## Tiges axiales et disques

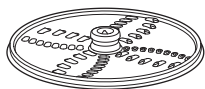
1. Avant de placer le couvercle sur le bol de préparation, choisissez la tige axiale pour le bol principal ou pour le mini-bol. Insérez la tige au centre du bol de préparation. Ensuite, placez soigneusement un accessoire de disque sur l'extrémité métallique de la tige et fixez-le en place.
2. Vous devez utiliser une tige avec les disques suivants : trancheuse réglable, coupe-frites et déchiqueteur réversible.



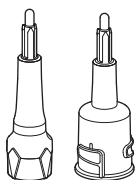
Trancheuse réglable



Coupe-frites

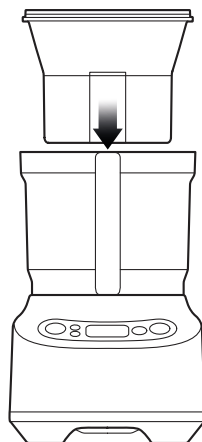


Déchiqueteur réversible

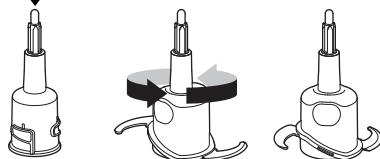


Grande tige et mini-tige

## Mini-bol de préparation



Le mini-bol de préparation tient à l'intérieur du bol principal.

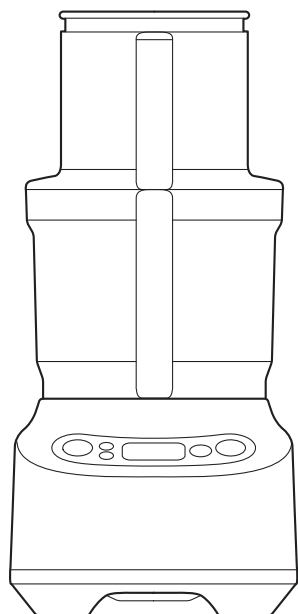
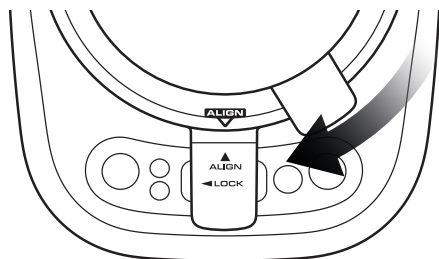


Utilisez la mini-tige avec le mini-bol. Les accessoires de mini-lame et de disque peuvent être utilisés avec la mini-tige. Veuillez noter que la mini-lame ne peut pas être utilisée dans le bol de préparation principal et que la lame en S ne peut pas être utilisée dans le mini-bol.



## Couvercle

Placez le couvercle sur le bol de préparation de manière à ce que les graphiques **ALIGN** | **LOCK** sur le couvercle et la poignée soient alignés. Pour **VERROUILLER** le couvercle, tenez le goulot et tournez dans le sens des aiguilles d'une montre afin que les pièces de la poignée s'alignent. Lorsque vous verrouillez le couvercle correctement, cela enclenche le verrouillage de sécurité sur la poignée, et lorsque le grand poussoir est en place, cela permet au moteur de fonctionner.





## Fonctions

### FONCTIONNEMENT

#### Pour commencer

Le robot culinaire ne fonctionnera que lorsque le bol de préparation, le couvercle et le grand poussoir sont correctement assemblés.

Cela enclenche de verrouillage de sécurité et permet au moteur de fonctionner.

Le goulot dispose d'un graphique CHUTE FILL MAX pour indiquer le volume maximal d'aliments qui peut être placé dans le goulot pour que le poussoir active le verrouillage de sécurité.

#### Panneau de configuration



Lorsque la machine est connectée à l'alimentation, et que le bouton POWER est appuyé, les boutons et l'écran s'allument et le robot culinaire est prêt à fonctionner. Si vous appuyez sur le bouton POWER à cette étape, vous éteindrez l'unité.

Si vous appuyez sur le bouton MARCHE | PAUSE, le moteur démarrera pour fonctionner en continu et la minuterie commencera un compte à rebours pour afficher la durée de transformation. Veuillez noter que le moteur ne peut fonctionner que lorsque le bol, le couvercle et le grand poussoir sont assemblés correctement.



Appuyez sur MARCHE | PAUSE à nouveau lorsque l'appareil fonctionne pour arrêter le moteur. La minuterie s'arrêtera, l'icône pause et le bouton MARCHE | PAUSE se mettront à clignoter. Appuyez sur MARCHE | PAUSE pour remettre en marche ou appuyez sur POWER pour mettre en veille.



Si vous retirez le grand poussoir durant la transformation, le moteur s'arrêtera. La minuterie s'arrêtera, l'icône INSERT PUSHER s'affichera et le bouton MARCHE | PAUSE se mettra à clignoter. Des ingrédients peuvent être ajoutés dans le goulot du couvercle, et lorsque le grand poussoir est réinséré, l'unité continuera la transformation.

Si vous appuyez sur le bouton PULSE, le moteur ne fonctionnera que tant que le bouton est maintenu enfoncé. Les pressions successives feront que la minuterie comptera le total de la durée de transformation. Cette opération momentanée est idéale pour les aliments qui ont besoin de brèves poussées de puissance pour encourager les ingrédients à bouger ou à être intégrés, ou avec des types d'aliments qui ne nécessitent une transformation que pendant de courtes périodes.

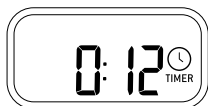
Utilisez une combinaison des boutons PULSE et MARCHE | PAUSE pour plus de contrôle lors de la transformation des ingrédients.

## Minuterie

Pendant le fonctionnement, la minuterie comptera à partir de zéro pour afficher la durée de transformation accumulée.

Le fonctionnement continu s'arrêtera si la minuterie atteint 20 minutes (19:59) et l'appareil reviendra en mode veille.

Pour contrôler la durée du transformation, appuyez sur les flèches vers le haut ou vers le bas afin de régler la minuterie de toute recette nécessitant une durée spécifique pendant laquelle les ingrédients doivent être transformés. Chaque pression ajustera la durée de cinq secondes, maintenir le bouton l'ajustera par incréments de 10 secondes. L'icône TIMER (minuterie) s'affichera sur l'écran.



Appuyez sur MARCHE | PAUSE pour initier la transformation et l'unité fonctionnera pendant que la durée affichée se décompte. Le moteur fonctionnera en continu jusqu'à ce que la minuterie atteigne zéro. Le fait de retirer le grand poussoir ou d'utiliser la fonction pause n'aura pas d'effet sur la durée définie durant la transformation. Si vous appuyez sur les boutons POWER ou PULSE durant le fonctionnement, la minuterie sera remise à zéro et reviendra en mode veille.

## Après la transformation

Attendez que les lames ou les disques aient fini de bouger avant de déverrouiller le couvercle. Assurez-vous que l'unité est inactive à l'aide du bouton POWER et débranchez la prise de courant avant de manipuler les lames.

Lorsque vous enlevez les lames ou les disques, soulevez la pièce en agrippant avec précaution la zone du moyeu en plastique au centre.

## Système de protection contre les surcharges

Le robot culinaire possède un système de protection contre les surcharges pour prévenir les dommages au moteur. Ce dernier mettra le robot culinaire en mode veille et l'icône OVERLOAD PROTECTION (protection contre les surcharges) se mettra à clignoter.



Débranchez le robot culinaire et laissez-le refroidir pendant 30 minutes.

Si les lames ou les disques calent pendant la transformation, arrêtez immédiatement la machine, puis débranchez-la de la prise de courant avant de nettoyer les ingrédients coincés. Si cela se produit plus d'une fois, le bol est peut-être trop chargé. Essayez de transformer en plus petites quantités.



## Conseils

Les conseils énumérés ci-dessous ne sont que des suggestions. Pour des instructions plus détaillées, veuillez vous reporter aux recettes spécifiques fournies en ligne à l'adresse [www.breville.com](http://www.breville.com)

ACCESSOIRE	ACTION	TYPES D'INGRÉDIENTS / PLATS	CONSEILS
Lame en S	Chacher	<ul style="list-style-type: none"><li>• Fruits et légumes crus</li><li>• Viandes et poisson crus ou cuits</li><li>• Herbes fraîches</li><li>• Chapelure</li><li>• Noix</li><li>• Fruits secs</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Coupez les aliments en cubes de 1 pouce (2,5 cm) de côté avant transformation.</li></ul>
	Émincer	<ul style="list-style-type: none"><li>• Protéines crues et cuites</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Coupez les aliments en cubes de 1 pouce (2,5 cm) de côté avant transformation.</li><li>• Pour de meilleurs résultats, congelez les protéines pendant 30 minutes.</li><li>• Coupez l'excédent de graisses et tendons.</li></ul>
	Réduire en purée / brasser	<ul style="list-style-type: none"><li>• Fruits et légumes cuits</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Laissez les aliments refroidir avant de les réduire en purée ou de les brasser.</li></ul>
	Mélanger	<ul style="list-style-type: none"><li>• Sauces</li><li>• Pâtes</li><li>• Pesto</li><li>• Beurres composés</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Pour les pâtes, utilisez le bouton PULSE jusqu'à ce que le mélange soit uniforme. Ne transformez pas trop longtemps.</li></ul>
Lame à pétrir	Malaxer	<ul style="list-style-type: none"><li>• Pâtes à pain et à pizza</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Ajoutez du liquide par le petit goulot d'alimentation pendant que le moteur tourne pour qu'il soit incorporé.</li><li>• Capacité maximale en farine recommandée : États-Unis / Canada : 2,0 lb / 900 g Mexique : 1,6 lb / 750 g</li></ul>
Disque trancheuse réglable	Trancher	<ul style="list-style-type: none"><li>• Nourriture et légumes crus</li><li>• Salamis et charcuteries</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Placez les ingrédients verticalement sur le côté gauche du goulot d'alimentation de taille appropriée pour minimiser l'inclinaison.</li><li>• Pour les charcuteries comme le salami ou le pepperoni, coupez une extrémité et transformez-les une par une.</li></ul>
Disque de déchiquetage réversible	Déchiquetage grossier et fin	<ul style="list-style-type: none"><li>• Fromages</li><li>• Fruits et légumes comme des pommes, des pommes de terre et du chou</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Pour de meilleurs résultats, congelez les fromages plus mous pendant 45 minutes avant de les râper.</li><li>👁 <b>REMARQUE</b> Râper des fromages blancs à pâte molle comme la mozzarella fraîche n'est pas recommandé.</li><li>• Enlevez la croûte des fromages durs avant de les râper.</li></ul>
Disque pour frites	Coupe de frites	<ul style="list-style-type: none"><li>• Pommes de terre</li><li>• Patates douces</li><li>• Carottes</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Posez les ingrédients horizontalement dans le grand goulot d'alimentation pour maximiser la longueur.</li><li>• Utilisez la grande trémie avec les pommes de terre et les aliments plus tendres pour maximiser la longueur. Toutefois, pour de meilleurs résultats, utilisez la trémie moyenne avec les aliments plus durs et plus fibreux. Vous aurez ainsi plus de contrôle sur le processus.</li></ul>



## REMARQUES IMPORTANTES

Pour des résultats optimaux, placez les aliments dans le goulot et utilisez le poussoir pour les pousser en appliquant une force modérée vers le bas avant de démarrer le robot culinaire.

Utilisez toujours le goulot d'alimentation de taille petite ou moyenne pour la transformation d'ingrédients durs, comme la citrouille ou les patates douces. Si vous insérez des ingrédients durs dans le grand goulot d'alimentation, vous pourriez causer des dommages aux disques.

### Ingrédients plus petits

Pour les aliments longs et minces comme les carottes, les concombres, les courgettes, etc., utilisez le petit goulot d'alimentation ou le moyen. Cela évitera que l'ingrédient bascule durant le tranchage.

### Ingrédients plus grands

Le grand goulot d'alimentation mesure 14 cm de large et peut accommoder des ingrédients ayant jusqu'à cette taille. L'aliment doit être bien ajusté afin qu'il soit soutenu en position verticale dans le goulot, mais pas si serré qu'il pourrait être empêché de descendre dans le goulot. Assurez-vous de ne pas trop remplir le goulot, car le poussoir n'activera pas le verrouillage de sécurité si le goulot est trop plein. Ne remplissez pas au-delà de la marque MAX.

### Pression

Lors de la transformation, ne faites jamais descendre les aliments par la force dans le goulot, car cela pourrait endommager les disques. Appliquez une pression légère, uniforme, pour les aliments mous comme les tomates et les bananes. Appliquez une pression moyenne, uniforme, pour les aliments plus durs comme les pommes de terre, le fromage, la charcuterie et les pommes.

### Mini-bol

Le min-bol de préparation est utilisé à l'intérieur du bol principal. Il convient mieux au traitement de petites quantités de nourriture ou d'herbes. Utilisez la mini-tige avec le mini-bol, puis ajoutez la mini-lame pour hacher, mélanger et brasser une variété d'ingrédients. Vous pouvez également utiliser les disques de « tranchage réglable », de déchiquetage ou pour frites sur la mini-tige pour transformer des quantités plus petites dans le mini-bol.



## Entretien et nettoyage

Débranchez le cordon d'alimentation de la prise de courant après utilisation pour des raisons de sécurité.

### Bol de préparation et couvercle

À cause des composants de verrouillage, nous ne recommandons pas d'immerger le bol dans l'eau pour de longues périodes.

Pour garder votre bol et votre couvercle propres, et pour éviter que la nourriture sèche dessus, suivez les étapes ci-dessous dès que possible après utilisation :

- Rincez l'essentiel des ingrédients du bol et du couvercle.
- Lavez à la main dans de l'eau savonneuse propre, à l'aide d'un détergent liquide doux et d'une éponge non abrasive.
- Le bol de préparation et le couvercle peuvent parfois être lavés au lave-vaisselle (panier supérieur seulement), mais le lavage au lave-vaisselle n'est pas recommandé de manière régulière, car une exposition prolongée à des détergents agressifs, à l'eau chaude et à la pression endommagera et raccourcira la durée de vie du plastique et des composants de verrouillage.



### AVERTISSEMENT

Les huiles contenues dans le zest d'agrumes peuvent endommager le matériau de votre bol de robot culinaire s'il y est exposé pendant une période plus longue. Nettoyez toujours votre bol de préparation immédiatement après la transformation du zest d'agrumes.

### Lames et disques

- Les lames et les disques sont extrêmement coupants, ne les touchez pas. Utilisez toujours une spatule ou une brosse pour enlever de la nourriture ou lorsque vous nettoyez les lames.
- La tige, les lames et les disques peuvent être lavés au lave-vaisselle.

### Poussoirs à aliments

Toutes les pièces composant le poussoir peuvent être placées dans le lave-vaisselle (panier supérieur).

### Socle-moteur

Pour nettoyer le socle-moteur, essuyez-le avec un chiffon doux et humide puis séchez-le soigneusement. Essuyez les particules de nourriture excédentaires sur le cordon d'alimentation.

### Produits de nettoyage

N'utilisez pas de tampons ou de nettoyeurs abrasifs sur le socle-moteur ou sur le pichet, car ils pourraient rayer la surface. N'utilisez que de l'eau savonneuse tiède et un chiffon doux.

### Taches et odeurs de nourriture tenaces

Les aliments à forte odeur, tels que l'ail, le poisson et certains légumes comme les carottes, peuvent laisser une odeur, ou tacher le bol ou le couvercle.

Pour les enlever, versez de l'eau savonneuse tiède jusqu'à la marque MAX LIQUID. Laissez tremper pendant 5 minutes, sans immerger l'intégralité du bol. Puis, lavez avec un détergent doux et de l'eau chaude, rincez et séchez soigneusement. Rangez le bol avec le couvercle enlevé.

### Rangement

Placez le grand poussoir à aliments (avec le poussoir moyen et le petit poussoir insérés) dans le goulot d'alimentation pour le stockage.

Rangez votre robot culinaire debout, avec le bol et le couvercle posés en place, mais pas verrouillés. Le fait de verrouiller le bol et le couvercle peut exercer une tension inutile sur le verrouillage de sécurité.

Tous les accessoires doivent être conservés dans le conteneur de stockage et hors de portée des enfants pour éviter les coupures accidentelles. Il n'est pas recommandé de ranger les disques dans un tiroir avec d'autres ustensiles.

Ne placez rien d'autre sur votre robot culinaire durant le stockage.



## Résolution des problèmes

PROBLÈME	SOLUTION FACILE
La nourriture est traitée de manière non uniforme	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Les ingrédients doivent être coupés de manière uniforme en carrés de 2,5 cm de côté avant traitement.</li> <li>• Les ingrédients doivent être traités par lots pour éviter la surcharge.</li> </ul>
Les tranches sont inclinées ou inégales	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Placez la nourriture coupée de manière uniforme dans le goulot d'alimentation.</li> <li>• Appliquez une pression uniforme sur le poussoir.</li> </ul>
La nourriture se renverse dans le goulot d'alimentation	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Le grand goulot d'alimentation doit être plein à craquer pour de meilleurs résultats. Si vous transformez de plus petites quantités, placez les articles à l'extrême gauche dans le goulot d'alimentation ou utilisez un goulot d'alimentation plus petit, en fonction de la taille de l'aliment.</li> </ul>
Les frites ne sont pas coupées de manière uniforme	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Retirez toujours une pomme de terre coincée avant de transformer plus de pommes de terre.</li> </ul>
De la nourriture reste sur le dessus du disque après transformation	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Il est normal que de petits morceaux restent après la transformation.</li> </ul>
Le moteur ralentit lorsqu'il pétrit de la pâte	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La quantité de pâte ne doit pas dépasser la quantité maximale recommandée sur la recette. Enlevez-en la moitié et transformez-la en deux lots.</li> <li>• La pâte est peut-être trop sèche. Si le moteur accélère, continuez la transformation. Dans le cas contraire, ajoutez de l'eau, 1 cuillère à soupe à la fois, jusqu'à ce que le moteur accélère. Transformez jusqu'à ce que la pâte n'adhère plus au bord du bol de préparation.</li> </ul>
La pâte reste collée à l'intérieur du bol de préparation	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La quantité de pâte dépasse peut-être la capacité maximale du robot culinaire. Enlevez-en la moitié et transformez-la en deux lots.</li> <li>• La pâte est peut-être trop sèche.</li> </ul>
Des morceaux de pâte se forment sur le dessus de la lame à pétrir et la pâte n'est pas pétrie uniformément	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Arrêtez la machine, retirez soigneusement la pâte, divisez-la en 3 morceaux et redistribuez-la uniformément dans le bol de préparation.</li> </ul>
La pâte paraît dure après avoir été pétrie	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Divisez la pâte en 2 ou 3 morceaux et redistribuez-la de manière uniforme dans le bol de préparation. Préparez-la pendant 10 secondes ou jusqu'à ce qu'elle soit uniformément molle et pliable. En permettant à la pâte de se reposer, vous permettez aux brins de gluten de se relâcher et de devenir plus pliables.</li> </ul>

## PROBLÈME

## SOLUTION FACILE

---

### La pâte est trop sèche

- Pendant que la machine fonctionne, ajoutez de l'eau à travers le petit goulot d'alimentation, 1 cuillère à soupe à la fois, jusqu'à ce que la pâte se décolle de l'intérieur du bol de préparation.

---

### La pâte est trop mouillée

- Pendant que la machine fonctionne, ajoutez de la farine à travers le petit goulot d'alimentation, 1 cuillère à soupe à la fois, jusqu'à ce que la pâte se décolle de l'intérieur du bol de préparation.

---

### Le moteur ne démarre pas

- Il y a un commutateur de verrouillage de sécurité pour empêcher le moteur de démarrer s'il n'est pas correctement assemblé. Assurez-vous que le bol de préparation et le couvercle sont bien verrouillés en place.
- Le contenu alimentaire dans le goulot d'alimentation doit être inférieure à la ligne de remplissage maximal.
- Si le moteur ne démarre toujours pas, vérifiez le cordon d'alimentation et la prise de courant.

---

### Le robot culinaire s'arrête en cours de fonctionnement

- Le couvercle s'est peut-être déverrouillé. Assurez-vous qu'il est bien en place.
- Si le moteur est en surcharge, l'icône « OVERLOAD PROTECTION » sur l'écran se met à clignoter. Éteignez en appuyant sur le bouton POWER et en débranchant le cordon d'alimentation. Laissez le robot culinaire refroidir pendant 30 minutes avant de reprendre.

---

### Le moteur a ralenti pendant le fonctionnement

- Ceci est normal car certaines charges plus lourdes (par exemple, le tranchage / déchiquetage du fromage) peuvent nécessiter que le moteur travaille plus fort. Repositionnez les aliments dans le goulot d'alimentation et coupez les aliments en plus petits morceaux, utilisez un poussoir plus petit et continuez la transformation.
- La capacité de charge maximale a peut-être été dépassée. Enlevez certains ingrédients et continuez la transformation.

---

### Le robot culinaire vibre / se déplace durant la transformation

- Assurez-vous que les pieds en caoutchouc sous l'unité sont propres et secs. Assurez-vous également que la capacité de charge maximale n'a pas été dépassée.
- Ceci est normal, car certaines charges plus importantes peuvent amener le moteur à travailler plus fort.
- Éteignez l'unité et nettoyez tout ingrédient qui pourrait être coincé sur le disque, avant de continuer.
- Si cela se produit lors du mélange de la pâte, éteignez l'unité et redistribuez le mélange de pâte plus uniformément dans le bol avant de continuer.
- Traitez les aliments durs et fibreux tels que les carottes, au moyen de la petite ou de la moyenne trémie.

---

### INSERT PUSHER clignote

- Assurez-vous que les aliments ne dépassent pas la ligne maximale dans le goulot d'alimentation.
  - Si le poussoir est complètement inséré et que cet avertissement clignote à l'écran, vérifiez que le bol et le couvercle sont correctement assemblés. La poignée du bol doit être orientée vers l'avant de l'unité.
-



# *the Breville Sous Chef™ 16*

BFP810



ES-MX MANUAL DE INSTRUCCIONES

# **Breville®**



## Contenido

- 2 Breville recomienda anteponer la seguridad
- 9 Componentes
- 11 Montaje
- 14 Funciones
- 16 Consejos
- 18 Cuidado y limpieza
- 19 Resolución de 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 valiosos como usted. En este sentido, le pedimos ejercer suma precaución al usar cualquier aparato eléctrico y que cumpla con las siguientes precauciones.

## CONSIDERACIONES IMPORTANTES

**ANTES DE USAR ESTE APARATO, LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES Y GUÁRDELAS PARA CONSULTARLAS EN EL FUTURO**

- Las cuchillas, el disco de corte y la cuchilla para cortar en cubitos son afilados. Manipúlelos con cuidado.
- Retire y deseche de forma segura el material de empaque o etiquetas promocionales antes de usar el aparato 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 evitar descargas eléctricas, no sumerja el cable de alimentación,

- el enchufe o la base del motor 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 seca. La vibración durante el funcionamiento puede hacer que el equipo se mueva durante el uso.
  - No deje el equipo cerca o sobre un quemador eléctrico o de gas caliente, ni donde pueda tocar otra fuente de calor.
  - No use el equipo sobre un fregadero.
  - Siempre asegúrese de que el procesador de alimentos esté completamente ensamblado antes de utilizarlo. El aparato no funcionará a menos que esté ensamblado correctamente.
  - Asegúrese de que el aparato  esté apagado (OFF) y desenchufado del tomacorriente antes de colocar accesorios como las cuchillas o los discos.
  - Manipule el procesador de alimentos y los accesorios con cuidado. Las cuchillas y los discos son filosos y deben mantenerse fuera del alcance de los niños.
  - Siempre asegure el recipiente 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.

- Mientras procesa alimentos, no acerque las manos ni otros utensilios como espátulas a las cuchillas o discos en movimiento. Esto permitirá evitar la posibilidad de sufrir lesiones personales graves o causar daños al procesador de alimentos. Se puede usar una espátula de plástico, pero solo cuando el procesador de alimentos está detenido.
- Asegúrese de que el motor del aparato esté apagado y desenchufe el cable de alimentación del tomacorriente antes de retirar la tapa del recipiente 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 recipiente de procesamiento por encima de la línea que indica el máximo para cada tipo de ingredientes. El incumplimiento de estas instrucciones puede causar un mal funcionamiento del producto, daños al producto o lesiones derivadas del daño en la cubierta o el recipiente.
- Nunca guarde ninguna cuchilla o disco en el eje del motor. Para reducir el riesgo de lesiones, nunca instale cuchillas de corte o discos en el eje sin colocar primero el recipiente correctamente en su lugar. Guarde las cuchillas y los discos fuera del alcance de los niños del mismo modo que lo haría si fueran cuchillos afilados.
- Asegúrese de que la tapa esté bien asegurada en su lugar antes de utilizar el procesador de alimentos.
- Nunca intente anular o alterar el mecanismo de bloqueo de la tapa.

- Siempre retire el enchufe del tomacorriente cuando el aparato no se esté usando, 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 estén a temperatura ambiente antes de colocarlos en el recipiente de procesamiento.
- No mueva el aparato mientras está en funcionamiento.
- No ponga ninguna parte del procesador de alimentos en el horno microondas.
- Siempre agregue los ingredientes más secos o más gruesos al recipiente de procesamiento antes de agregar líquidos.
- Nunca retire la tapa mientras el aparato está funcionando. Use siempre los botones POWER (Encendido | Apagado) o PAUSE (Pausa) para detener la máquina antes de retirar la tapa.
- Tenga cuidado al retirar los alimentos del recipiente 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 (Encendido | Apagado) para apagar el motor y de haber desenchufado el cable de alimentación del tomacorriente antes de retirar la tapa del recipiente de procesamiento.

- No intente retirar los alimentos procesados sin antes liberar el recipiente de procesamiento del cuerpo del motor y retirar la cuchilla / disco con cuidado.
- No utilice limpiadores abrasivos fuertes, cáusticos ni para hornos cuando limpie el aparato.
  - Siga al pie de la letra las instrucciones de limpieza descritas en este manual.
  - Para evitar que se averíe el interruptor del recipiente, no almacene el procesador de alimentos con los empujadores asegurados en su posición.
  - Este aparato 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 (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 antes de armarlo, limpiarlo o guardarlo.

- Este aparato no está diseñado para que lo usen niños o personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimiento.
- Supervise atentamente el uso de cualquier equipo si hay niños cerca.
- Se debe supervisar a los niños para asegurarse de que no jueguen con el equipo.
- Inspeccione regularmente el cable de alimentación, el enchufe y el equipo en busca de daños. No use el aparato si no funciona correctamente o se ha dañado de alguna manera. Suspenda inmediatamente el uso del aparato y visite **www.breville.com** o contacte al Servicio al Cliente de Breville para que lo examinen, reparen o ajusten.
- Para cualquier otro mantenimiento que no sea la limpieza, visite **www.breville.com** o llame al Servicio al Cliente de Breville.
- 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 no se entienden completamente o si existen dudas sobre si el equipo está correctamente conectado a tierra.

## **INSTRUCCIONES DE CABLE DE ALIMEN- TACIÓN CORTO**

Su electrodoméstico Breville está equipado con un cable de alimentación corto para disminuir el riesgo de lesiones a personas o daños a la propiedad que pudieran suceder si alguien lo tira o se tropieza con él, o si se enreda con otro cable más largo. Si se usa un cable de extensión, (1) la clasificación eléctrica marcada del juego de cables o de la extensión debe al menos igualar la clasificación eléctrica del equipo, (2) el cable debe disponerse de tal forma que no caiga sobre una superficie donde un niño pudiera tirar de él o tropezar accidentalmente y (3) el cable de extensión debe incluir un enchufe de conexión a tierra de 3 clavijas.

## **ENCHUFE BREVILLE ASSIST®**

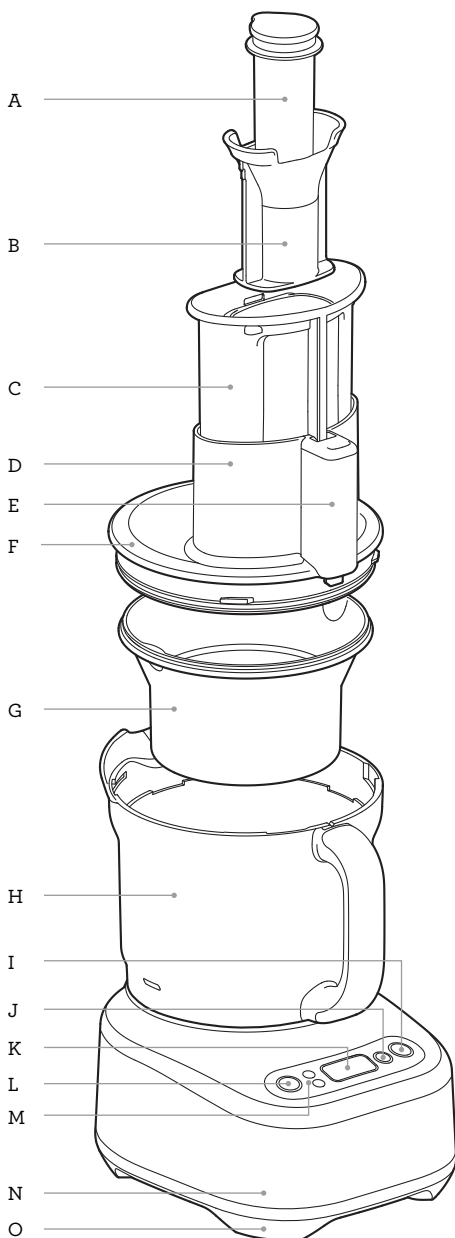
Su aparato Breville incluye el práctico enchufe Assist®, cuyo diseño con un orificio para el dedo permite desconectar el aparato del tomacorriente de manera sencilla. Por razones de seguridad, se recomienda que conecte su equipo Breville directamente a su propio tomacorriente en un circuito propio, separado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

**PARA USO EXCLUSIVO EN EL HOGAR.  
GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES**

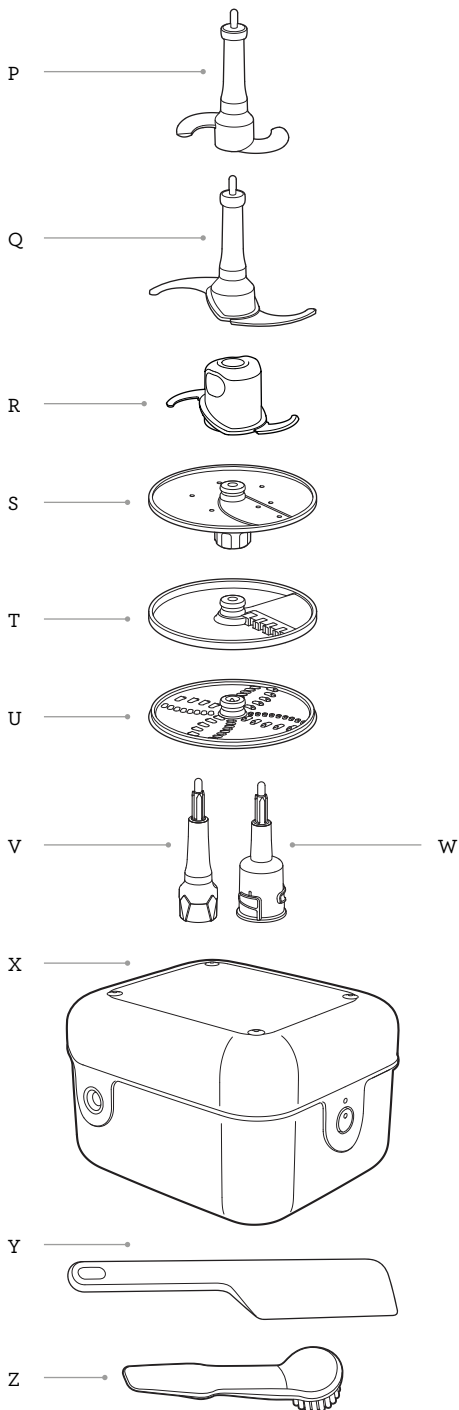




## Componentes



- A. Empujador de alimentos pequeño**  
Para procesar con más control los alimentos pequeños. También funciona como taza medidora de ingredientes. El procesador de alimentos funcionará sin importar si el empujador pequeño está dentro o fuera.
- B. Empujador de alimentos mediano**  
El procesador de alimentos funcionará sin importar si el empujador mediano está dentro o fuera.
- C. Empujador de alimentos grande**  
Para empujar alimentos por el tubo. El procesador no funcionará a menos que el empujador grande esté bien puesto en su lugar.
- D. Tubo extraancho de 14 centímetros (5.5 in)**  
Para ingredientes más grandes.
- E. Sistema de seguridad del tubo para alimentos**  
Evita que el motor funcione a menos que el recipiente y la tapa estén colocados correctamente y se haya insertado el empujador de alimentos grande.
- F. Tapa de procesamiento con sello de silicona**  
Se ensambla en el recipiente de procesamiento.
- G. Recipiente mini con sello de silicona**
- H. Recipiente principal con asa**  
El recipiente se ensambla en la base del motor.
- I. Botón PLAY | PAUSE (Inicio | Pausa)**  
Pulse para iniciar o pausar el motor.
- J. Botón PULSE (Pulso)**  
Manténgalo presionado unos instantes para aumentar la potencia brevemente. El motor se detendrá automáticamente después de soltar el botón PULSE (Pulso).
- K. Pantalla**  
Muestra el temporizador.
- L. Botón POWER (Encendido | Apagado)**
- M. Temporizador regresivo y progresivo**  
Para establecer el tiempo de procesamiento que desee. Puede contar de forma progresiva o regresiva, y el procesador se detendrá una vez que la cuenta regresiva acabe.
- N. Base del potente motor de inducción**  
Motor de inducción con sistema de detención de seguridad.
- O. Patas de goma antideslizantes**  
Para mayor seguridad y estabilidad.



- P. Cuchilla para masa**  
Cuchilla de material blando para amasar.
- Q. Cuchilla microserrada S-Blade™**  
Su acción rápida permite picar, mezclar y licuar una variedad de ingredientes.
- R. Cuchilla mini de procesamiento**  
Colóquela en el eje pequeño y úsela para pequeñas cantidades con el recipiente mini para picar, mezclar y licuar ingredientes.
- S. Rebanador ajustable**  
Úselo para rebanar ingredientes. Capaz de cortar desde 1 / 8 de pulgada a 5 / 16 de pulgada (0,3 mm a 8,0 mm) de grosor.
- T. Cortador para papas fritas**  
Use este disco para cortar los ingredientes en bastones.
- U. Rallador reversible**  
Use un lado del disco para un rallado grueso y el otro para un rallado fino.
- V. Eje grande para discos**  
Se ensambla al recipiente principal y a los discos, como el rallador reversible, el cortador de papas fritas y el rebanador ajustable.
- W. Eje pequeño para discos**  
Se acopla a la cuchilla mini o a los discos y se utiliza con el recipiente mini.
- X. Caja de almacenamiento**  
Para guardar todos los accesorios.
- Y. Espátula de plástico**  
Para raspar los ingredientes de los lados de los recipientes (tanto el principal como el mini).
- Z. Cepillo de limpieza**  
Para facilitar la limpieza de los recipientes, cuchillas, discos y otros accesorios.

 **NOTA**

El Breville Sous Chef™ 16 es compatible con los accesorios del procesador de alimentos Breville que se venden por separado, incluido el kit de corte Paradise™ 16.

Los accesorios BFPO05 y BFPO06 no son compatibles.



## Montaje

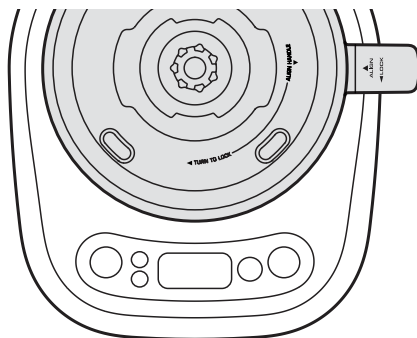
### TENGA EN CUENTA LO SIGUIENTE ANTES DEL PRIMER USO

- Antes de utilizar el procesador de alimentos por primera vez, retire cualquier material de empaque o etiquetas promocionales. Asegúrese de que el botón POWER (ENCENDIDO | APAGADO) esté apagado y que el procesador de alimentos esté desenchufado.
- Tenga cuidado al manipular las cuchillas y los discos, ya que son extremadamente afilados.
- Lave el recipiente de procesamiento, la tapa de procesamiento y todos los accesorios en agua jabonosa tibia con un paño suave. Enjuáguelos y séquelos completamente. Todos los accesorios, excepto el eje de engranaje y el empujador de alimentos grande se pueden lavar en el lavavajillas.
- Cuando utilice su procesador de alimentos por primera vez, es posible que note un olor proveniente del motor. Esto es normal y se disipará con el uso.
- Siempre utilice el procesador de alimentos en una superficie de trabajo seca y nivelada.

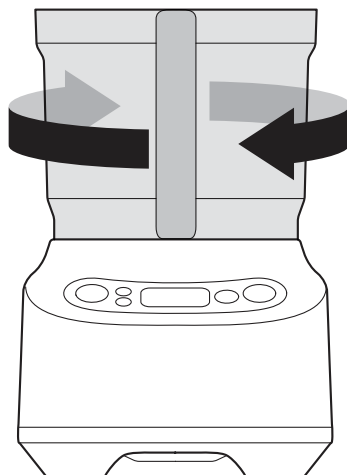
### MONTAJE

#### Base del motor y recipiente

1. Ponga el recipiente de procesamiento en la base del motor y alinee el asa con el gráfico ALIGN HANDLE (ALINEAR ASA) en la base del motor.

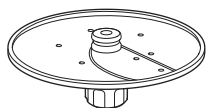


2. Gire el recipiente en el sentido de las agujas del reloj hasta que el asa se asegure hacia el frente. El recipiente de procesamiento ahora debería estar bien asegurado en su posición. El procesador de alimentos no funcionará a menos que el recipiente esté asegurado correctamente en su posición.

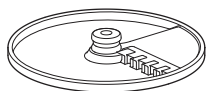


## Ejes y discos

1. Antes de colocar la tapa en el recipiente de procesamiento, elija el eje que va a usar: el del recipiente principal o el del mini. Inserte el eje en el centro del recipiente de procesamiento. Luego, acople un disco en la punta de metal del eje.
2. Para usar los siguientes discos se necesita un eje: rebanador ajustable, cortador de papas fritas, rallador reversible.



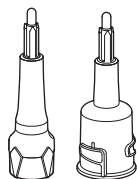
Rebanador ajustable



Cortador de papas fritas

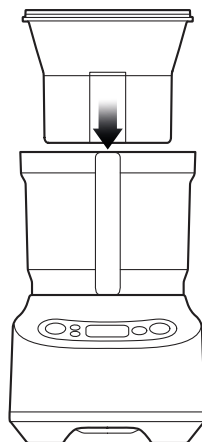


Rallador reversible

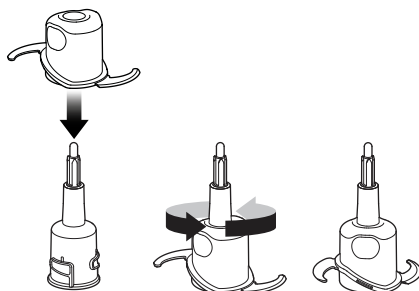


Ejes grande y pequeño

## Recipiente de procesamiento mini



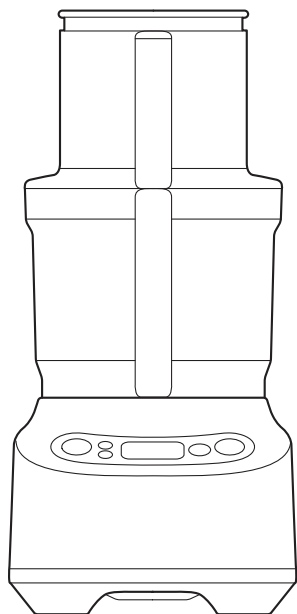
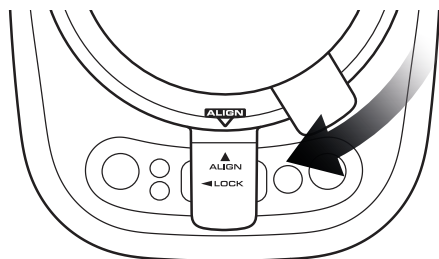
El recipiente de procesamiento mini cabe dentro del recipiente principal.



Use el eje pequeño con el recipiente mini. La cuchilla mini y los discos pueden utilizarse con el eje pequeño. La cuchilla mini no se puede usar en el recipiente de procesamiento principal, y la cuchilla S-Blade no se puede usar en el recipiente mini.

## Tapa

Ponga la tapa en el recipiente de procesamiento y asegúrese de alinear los gráficos ALIGN | LOCK (ALINEAR | BLOQUEAR) que están en la tapa y en el asa. Para asegurar la tapa, sostenga el tubo para alimentos y gírelo en sentido horario para que las partes del asa se alineen. Asegurar la tapa correctamente activará el seguro de enclavamiento en el asa y, cuando el empujador grande esté bien colocado, permitirá que el motor funcione.





## Funciones

### FUNCIONAMIENTO

#### Primeros pasos

El procesador de alimentos solo funcionará cuando el recipiente de procesamiento, la tapa y el empujador grande estén correctamente ensamblados. Esto activa el enclavamiento de seguridad, lo que permite que el motor funcione.

El tubo tiene un rótulo en inglés, CHUTE FILL MAX, que indica el volumen máximo de alimentos que se puede colocar en el tubo para permitir que el empujador active el cierre de seguridad.

#### Panel de control

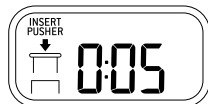


Cuando la máquina esté enchufada al tomacorriente y el botón POWER (ENCENDIDO | APAGADO) esté presionado, los botones y la pantalla se iluminarán y el procesador estará listo para usarse. Si presiona el botón POWER en este momento, el aparato se apagará.

Al presionar el botón PLAY | PAUSE (INICIO | PAUSA), el motor empezará a funcionar de forma continua y el temporizador mostrará la duración del procesamiento. Tenga en cuenta que el motor solo funciona si el recipiente, la tapa y el empujador grande están ensamblados correctamente.



Presione PLAY | PAUSE (INICIO | PAUSA) de nuevo mientras procesa los alimentos y el motor se detendrá. El temporizador se detendrá y el ícono de pausa y el botón PLAY | PAUSE se iluminarán de forma intermitente. Presione PLAY | PAUSE para seguir procesando o POWER (ENCENDIDO | APAGADO) para poner el aparato en espera.



Si se retira el empujador grande mientras se está procesando, el motor se detendrá. El temporizador se detendrá, el ícono INSERT PUSHER (INSERTAR EMPUJADOR) aparecerá en la pantalla y el botón PLAY | PAUSE (INICIO | PAUSA) se iluminará de forma intermitente. Puede agregar ingredientes por el tubo de la tapa, y cuando vuelva a insertar el empujador grande, el aparato empezará a procesar nuevamente.

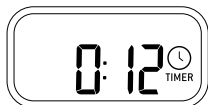
En el caso del botón PULSE (PULSO), el motor funcionará solo mientras se mantenga pulsado el botón. Las pulsaciones intermitentes harán que el temporizador cuente la duración del procesamiento acumulada. Esta función intermitente es ideal para los alimentos que necesitan procesarse en lapsos de tiempo rápidos para que se integren o se muevan, o para esos alimentos que solo requieren procesarse por un tiempo muy corto.

Puede combinar el uso de los botones PULSE (PULSO) y PLAY | PAUSE (INICIO | PAUSA) para controlar el procesamiento de los alimentos.

## Temporizador

Durante el funcionamiento, el temporizador contará desde cero para mostrar la duración del procesamiento acumulada. El aparato se detendrá si el temporizador alcanza los 20 minutos (19:59) y la unidad volverá al modo de espera.

Para controlar la duración del procesamiento: presione las flechas hacia arriba o hacia abajo para ajustar el temporizador para cualquier receta que requiera procesar los ingredientes por un tiempo específico. Cada vez que presione el botón, el temporizador variará en cinco segundos, y mantener presionado el botón variará en incrementos de 10 segundos. El ícono TIMER (TEMPORIZADOR) se mostrará en la pantalla.



Presione PLAY | PAUSE (INICIO | PAUSA) para empezar a procesar, y el aparato comenzará a funcionar y a mostrar la cuenta regresiva en la pantalla. El motor funcionará sin detenerse hasta que el temporizador llegue a cero. Retirar el empujador grande o usar la función PAUSE (PAUSA) no afectará el tiempo que se haya establecido. Al pulsar los botones POWER (ENCENDIDO | APAGADO) o PULSE (PULSO) durante el funcionamiento, se anulará el temporizador y se volverá al modo de espera.

## Después de procesar

Esperere hasta que las cuchillas o discos hayan dejado de moverse antes de desbloquear la tapa. Asegúrese de haber apagado el equipo con el botón POWER (ENCENDIDO | APAGADO) y desenchúfelo del tomacorriente antes de manipular las cuchillas.

Al retirar las cuchillas o discos, levántelos con cuidado tomándolos por la parte de plástico en el centro.

## Sistema de protección contra sobrecarga

El procesador de alimentos tiene un sistema de protección contra sobrecarga para evitar daños al motor. Este hará que el procesador entre en modo de espera, y el ícono OVERLOAD PROTECTION (PROTECCIÓN CONTRA SOBRECARGA) aparecerá de forma intermitente.



Desenchufe el equipo y deje que se enfríe durante 30 minutos.

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



## Consejos

Los consejos a continuación son solo sugerencias. Para obtener instrucciones más detalladas, consulte las recetas específicas que se ofrecen en línea en [www.breville.com](http://www.breville.com)

ACCESORIO	FUNCIÓN	TIPOS DE INGREDIENTES / PLATILLOS	CONSEJOS
<b>Cuchilla S-Blade</b>	Picar	<ul style="list-style-type: none"><li>• Frutas y verduras crudas</li><li>• Carnes y pescados cocidos o crudos</li><li>• Hierbas frescas</li><li>• Pan molido</li><li>• Frutos secos</li><li>• Fruta deshidratada</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Corte los alimentos en cubitos de aproximadamente 2.5 cm (1 in) antes de procesarlos.</li></ul>
	Picar finamente / carne picada	<ul style="list-style-type: none"><li>• Proteínas crudas y cocidas</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Corte los alimentos en cubitos de aproximadamente 2.5 cm (1 in) antes de procesarlos.</li><li>• Para obtener mejores resultados, congele las proteínas durante 30 minutos.</li><li>• Retire el exceso de grasa y tendones.</li></ul>
	Hacer puré / Licuar	<ul style="list-style-type: none"><li>• Frutas y verduras cocidas</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Deje que la comida se enfríe antes de licuar o hacer puré.</li></ul>
	Mezclar	<ul style="list-style-type: none"><li>• Salsas</li><li>• Rebozados</li><li>• Pesto</li><li>• Mantequillas saborizadas</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Para las masas ligeras, utilice el botón PULSE (PULSO) hasta que se mezclen uniformemente. No procese de más.</li></ul>
<b>Cuchilla para masa</b>	Amasar	<ul style="list-style-type: none"><li>• Masas de pan o pizza</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Añada los líquidos por el tubo para alimentos pequeño mientras el motor está funcionando para incorporarlos.</li><li>• Capacidades máximas de harina recomendadas: EE. UU. / Canadá: 2.0 lb / 900 g México: 1.6 lb / 750 g</li></ul>
<b>Disco rebanador ajustable</b>	Rebanar	<ul style="list-style-type: none"><li>• Verduras y alimentos crudos</li><li>• Embutidos</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Para evitar que se inclinen, coloque los ingredientes de forma vertical en el lado izquierdo del tubo para alimentos del tamaño adecuado.</li><li>• Para las carnes frías como el salami o el pepperoni, retire un extremo y procese uno a la vez.</li></ul>
<b>Disco rallador reversible</b>	Rallar fino y grueso	<ul style="list-style-type: none"><li>• Quesos</li><li>• Frutas y verduras como manzanas, papas y repollo</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Para obtener mejores resultados, congele los quesos suaves durante 45 minutos antes de rallarlos.</li></ul> <p><b>👁️ NOTA</b> No recomendamos rallar quesos frescos muy blandos como la mozzarella.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Retire la corteza de los quesos duros antes de rallarlos.</li></ul>
<b>Disco cortador de papas fritas</b>	Cortar en bastones	<ul style="list-style-type: none"><li>• Papas</li><li>• Camotes</li><li>• Zanahorias</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Coloque los ingredientes de forma horizontal en el tubo para alimentos grande para obtener bastones más largos.</li><li>• Para papas y productos blandos, usa el tubo para alimentos grande para aumentar la longitud; pero para obtener mejores resultados en productos duros y fibrosos, usa el tubo mediano para un mayor control.</li></ul>





## NOTAS IMPORTANTES

Para obtener resultados óptimos, ponga los alimentos en el tubo y use el empujador para empujar ligeramente la comida antes de iniciar el procesamiento.

Cuando procese alimentos duros como la calabaza y el camote, use los tubos para alimentos pequeño o mediano. Añadir alimentos duros por el tubo para alimentos grande podría dañar los discos.

### Ingredientes más pequeños

Para alimentos largos y delgados como zanahorias, pepinos, calabacitas italianas, etc., use los tubos para alimentos pequeño o mediano. Esto evitará que los alimentos se caigan mientras se rebanan.

### Ingredientes más grandes

El tubo para alimentos ancho mide 14 cm (5.5 in) y puede usarse con ingredientes de ese tamaño como máximo. Los alimentos deben encajar cómodamente para que queden en posición vertical en el tubo. Procure que no queden tan apretados dentro del tubo como para evitar que puedan bajar por él. Tenga cuidado de no llenar el tubo de más, ya que el empujador no activará el seguro de bloqueo si el tubo está demasiado lleno. No sobrepase la marca MAX.

### Presión

Al usar el procesador, nunca fuerce la comida por el tubo de alimentos, ya que esto puede dañar los discos. Aplique una presión ligera y constante para alimentos blandos como tomates y plátanos. Aplique presión media e uniforme para alimentos más firmes como papas, queso, embutidos y manzanas.

### Recipiente mini

El recipiente de procesamiento mini se usa dentro del recipiente principal. Permite un mejor control al procesar hierbas o cantidades pequeñas de comida. Use el eje pequeño con el recipiente mini para picar, mezclar y licuar una variedad de ingredientes. También se puede utilizar el disco de rebanado ajustable, de rallado o de papas fritas en el eje pequeño para procesar cantidades más pequeñas en el recipiente mini.



## Cuidado y limpieza

Por motivos de seguridad, retire el cable de alimentación del tomacorriente después de usar el aparato.

### Recipiente y tapa de procesamiento

Debido a los componentes del bloqueo de seguridad, no recomendamos sumergir el recipiente en agua mucho tiempo.

Para mantener limpios el recipiente y la tapa, y evitar que queden restos secos de alimentos, siga estos pasos lo antes posible después de su uso:

- Enjuague el recipiente y la tapa para retirar la mayoría de los restos.
- Lávelo a mano con agua jabonosa tibia y limpia usando un detergente líquido suave y una esponja no abrasiva.
- El recipiente y la tapa de procesamiento se pueden lavar ocasionalmente en el lavavajillas (solo en la rejilla superior); sin embargo, no se recomienda hacerlo regularmente, ya que la exposición prolongada a detergentes fuertes, agua caliente y presión, dañará y acortará la vida útil del plástico y de los componentes del enclavamiento de seguridad.



### ADVERTENCIA

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

### Cuchillas y discos

- Las cuchillas y los discos son muy afilados, no los toque. Utilice siempre una espátula o un cepillo para retirar los alimentos o para limpiar las cuchillas.
- El eje, las cuchillas y los discos son aptos para lavavajillas.

### Empujadores de alimentos

Todos los empujadores son aptos para lavavajillas (en la rejilla superior).

### Base del motor

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

### Limpiadores

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

### Manchas y olores difíciles de eliminar

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

Para deshacerse de ellos, vierta agua jabonosa tibia y llene hasta la marca MAX LIQUID (LÍQUIDO MÁXIMO). Deje remojar durante 5 minutos sin sumergir todo el recipiente. Luego lave con un detergente suave y agua tibia. Enjuague y seque bien. Guarde el recipiente con la tapa abierta.

### Almacenamiento

Coloque el empujador de alimentos grande (con los empujadores pequeño y mediano insertados) en el tubo para alimentos cuando vaya a guardar el equipo.

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

Todos los accesorios deben mantenerse en la caja de almacenamiento, fuera del alcance de los niños, para evitar cortes accidentales. Recomendamos no guardar los discos en un cajón con otros utensilios.

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



## Resolución de 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 (1 in) antes de procesarse.</li> <li>Los ingredientes deben procesarse en tandas para evitar sobrecargar el equipo.</li> </ul>
Las rebanadas son oblicuas o desiguales	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ponga los alimentos cortados de manera uniforme en el tubo para alimentos.</li> <li>Aplice presión uniforme sobre el empujador.</li> </ul>
La comida se inclina en el tubo para alimentos	<ul style="list-style-type: none"> <li>El tubo para alimentos grande debe estar lleno para obtener mejores resultados. Si procesa cantidades más pequeñas, ponga los alimentos en el extremo izquierdo del tubo o use un tubo más pequeño en función del tamaño de los alimentos.</li> </ul>
Las papas fritas no se cortan uniformemente	<ul style="list-style-type: none"> <li>Siempre retire cualquier papa que esté atorada antes de procesar más papas.</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 trabaja más lento al amasar	<ul style="list-style-type: none"> <li>La cantidad de masa no debe superar la cantidad máxima recomendada en la receta. Retire la mitad de la masa y procese en dos tandas.</li> <li>La masa puede estar demasiado seca. Si el motor se acelera, continúe procesando. Si no, agregue más agua de 1 cucharada a la vez hasta que lo haga. Procese hasta que la masa se desprenda de los lados del recipiente de procesamiento.</li> </ul>
La masa no se despega del interior del recipiente 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 de la masa y procese en dos tandas.</li> <li>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, con cuidado retire la masa, divídala en 3 partes y redistribuya de manera uniforme en el recipiente 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 redistribúyalas uniformemente en el recipiente de procesamiento. Procese 10 segundos o hasta que esté completamente suave y flexible. Dejar que la masa repose permite que las hebras de gluten se relajen y se vuelvan más flexibles.</li> </ul>

## PROBLEMA

## SOLUCIÓN SENCILLA

La masa está muy seca

- Mientras la máquina está funcionando, agregue agua a través del tubo para alimentos pequeño, de 1 cucharada a la vez hasta que la masa se desprege del interior del recipiente de procesamiento.

La masa está muy húmeda

- Mientras la máquina está funcionando, agregue harina a través del tubo para alimentos pequeño, de 1 cucharada a la vez hasta que la masa se desprege del interior del recipiente de procesamiento.

El motor no arranca

- Hay un enclavamiento de seguridad para evitar que el motor arranque si no está ensamblado correctamente. Cerciórese de que el recipiente y la tapa de procesamiento estén bien asegurados en su posición.
- La comida en el tubo para alimentos no debería rebasar la línea de capacidad máxima.
- Si el motor aún no arranca, verifique el cable de alimentación y el tomacorriente.

El procesador de alimentos se apaga durante el funcionamiento

- La tapa puede haberse soltado; verifique que esté fija en su posición.
- Si el motor se sobrecarga, el ícono OVERLOAD PROTECTION (PROTECCIÓN CONTRA SOBRECARGA) comenzará a parpadear en la pantalla. Apáguelo presionando el botón POWER (ENCENDIDO | APAGADO) y desconectando el cable de alimentación. Deje que el procesador de alimentos se enfríe durante 30 minutos antes de continuar.

El motor se desaceleró durante el funcionamiento

- Esto es normal ya que algunas cargas de trabajo más pesadas (como rebanar o rallar queso, por ejemplo) pueden exigir más al motor. Corte los ingredientes en piezas más pequeñas y reacomódelos en el tubo para alimentos. Continúe procesando con un empujador más pequeño.
- Es posible que haya excedido la capacidad de carga máxima. Retire algunos de los ingredientes y continúe procesando.

El procesador de alimentos vibra o se mueve durante el procesamiento

- Asegúrese de que las patas de goma en la parte inferior del equipo estén limpias y secas. También asegúrese de no exceder la capacidad de carga máxima.
- Esto es normal ya que algunas cargas de trabajo más pesadas pueden exigir más al motor.
- Apague el equipo y retire los ingredientes que puedan estar atorados en el disco antes de continuar.
- Si esto ocurre mientras se está amasando, apague el equipo y redistribuya la masa más uniformemente en el recipiente antes de continuar.
- Procesa los alimentos duros y fibrosos, como las zanahorias, en el tubo mediano o pequeño.

El mensaje INSERT PUSHER (INSERTE EMPUJADOR) parpadea

- Asegúrese de que la comida no exceda la línea de capacidad máxima en el tubo para alimentos.
- Si el empujador está completamente insertado y esta advertencia parpadea en la pantalla, verifique que el recipiente y la tapa estén ensamblados correctamente. El asa del recipiente debe mirar hacia el frente del equipo.



# Notas



Notas



# Notas

# Breville Service Center

<b>USA</b>	<b>Mail:</b>	Breville USA 19400 S. Western Ave, Torrance CA 90501-1119
	<b>Phone:</b>	1-866-273-8455 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 9800 Boulevard Cavendish, Suite 250, Saint-Laurent Québec, H4M 2V9
	<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. Blvd. Miguel de Cervantes Saavedra #169 Piso 10, Oficina 119, Col. Granada, C.P. 11520, Alc. Miguel Hidalgo, Ciudad de México, México
	<b>Tel.:</b>	1-800-953-1668
	<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. 2022.

- 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.

BFP810 Series • Séries • Serie

USCM - B22