

the Breville Paradise™ 16

BFP838



EN INSTRUCTION BOOK

FR-CA MANUEL D'INSTRUCTIONS

ES-MX MANUAL DE INSTRUCCIONES

Breville®



Contents

- 2 Breville recommends safety first
- 8 Components
- 11 Assembly
- 16 Functions
- 18 Tips
- 20 Care & Cleaning
- 22 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 grids 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, disks and grids 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 in the Storage box provided.
- 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

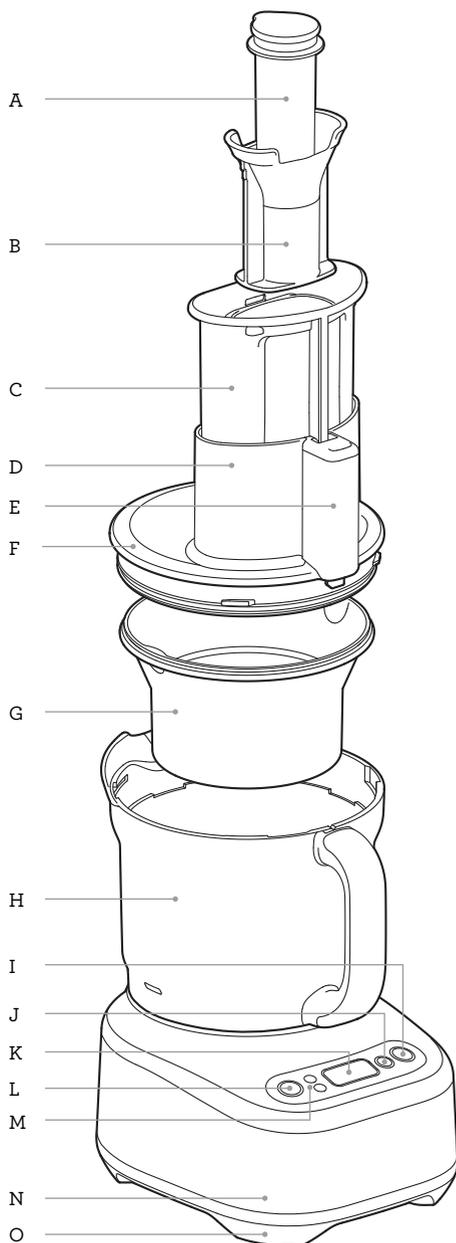
Your Breville appliance comes with a unique Assist® Plug, conveniently designed with a finger hole to ease removal from the power outlet.

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

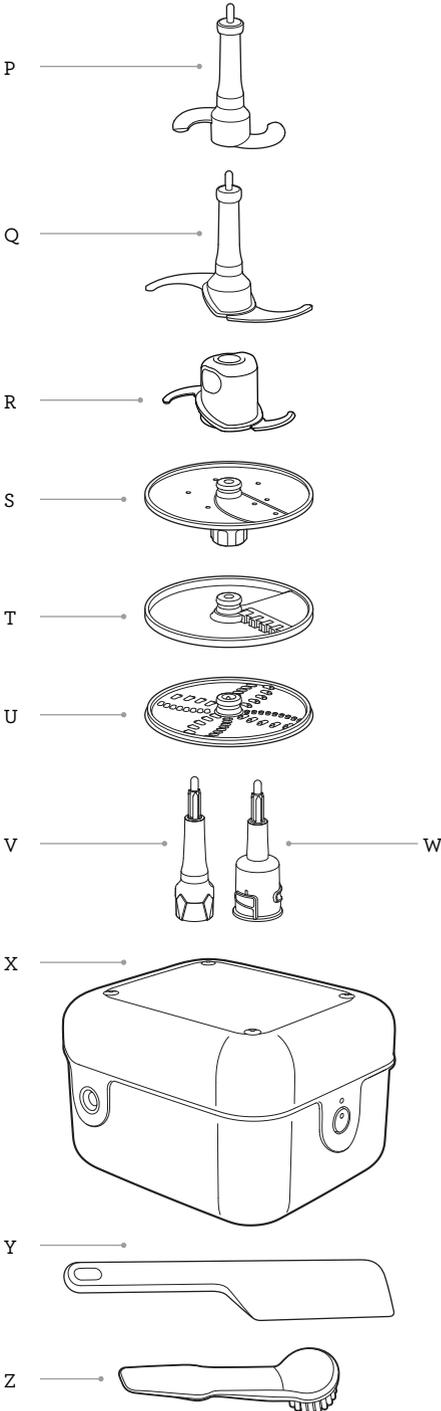
Used to set desired time required for processing. Can count up or down, stopping the processor once the time is reached in count down mode.

N. Powerful induction motor base

Induction motor with safety braking system.

O. Non-skid rubber feet

For added safety and stability.



Box 1

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. Main Spindle

Attaches to the main bowl and drives the Reversible shredder, the French fries cutter or Adjustable slicer.

W. Mini Spindle.

Drives the same accessories as the Main spindle but it is used with the Mini bowl to process fewer quantities.

X. Storage Box

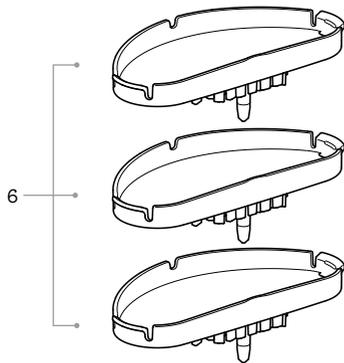
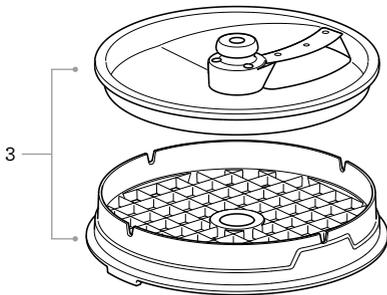
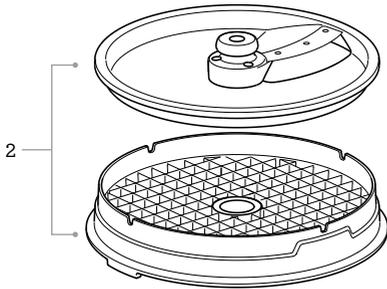
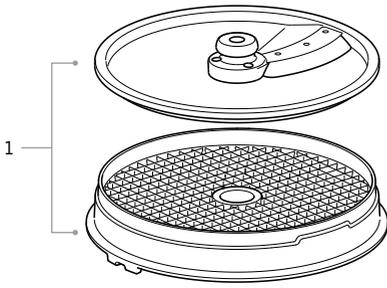
To store all accessories.

Y. Plastic Spatula

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

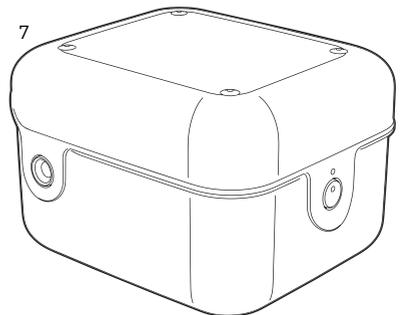
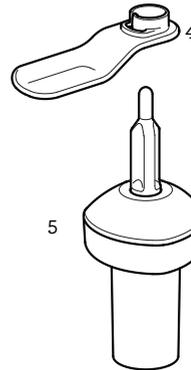
Z. Cleaning Brush

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



Box 2 - The Dicing Kit:

1. 8mm Dicing Disk and Dicing Grid
2. 12mm Dicing Disk and Dicing Grid
3. 16mm Dicing Disk and Dicing Grid
4. Dicing Distributor
5. Dicing gearbox
6. 3 cleanings caps - 8mm, 12mm and 16mm to be attached to large pusher
7. Storage Box





Assembly

BEFORE FIRST USE

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



WARNING

Be careful when handling the blades, grids, and disks as they are extremely sharp.

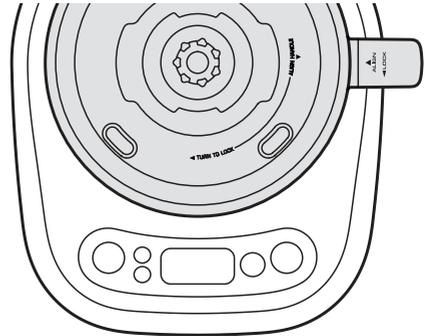


- Wash the processing bowl, processing lid and all attachments in warm soapy water with a soft cloth. Rinse and dry thoroughly. All attachments except the geared spindle may be washed in the dishwasher.
- When first using your food processor, you may notice an odor coming from the motor. This is normal and will dissipate with use.
- Always use the food processor on a dry, level work surface.

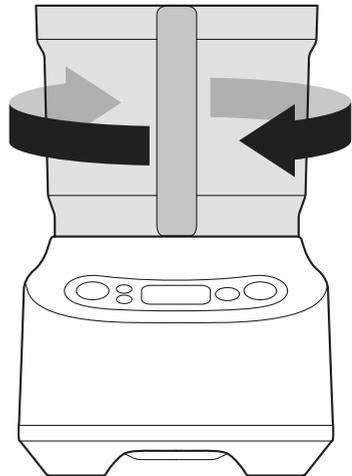
ASSEMBLY

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.

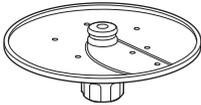


2. Turn the bowl clockwise until the handle locks to the front. The processing bowl should now be securely locked into position. The food processor will not operate unless the bowl is locked into position correctly.

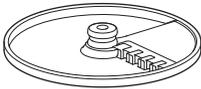


Spindles and Disks

1. Before placing the lid onto the Main bowl, choose the spindle suited for either the Main bowl or Mini bowl.
2. Insert the spindle onto the center of the bowl.
3. Then, carefully attach the disk accessory onto the metal tip of the spindle. The disk should sit flat on the spindle. Either of the spindles will work with the Adjustable slicer, the French fries cutter and the Reversible shredder.



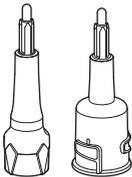
Adjustable slicer



French fries cutter

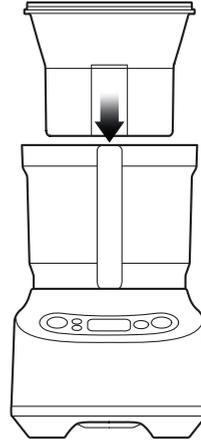


Reversible shredder

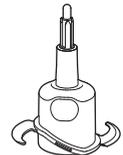


Large and mini spindles

Mini Processing Bowl



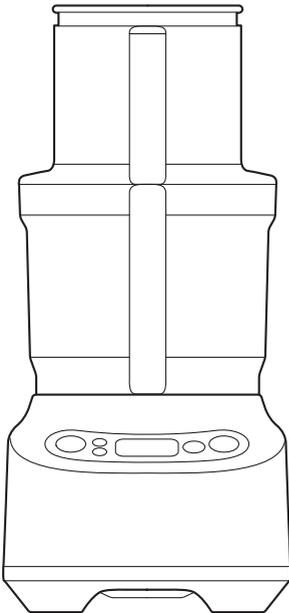
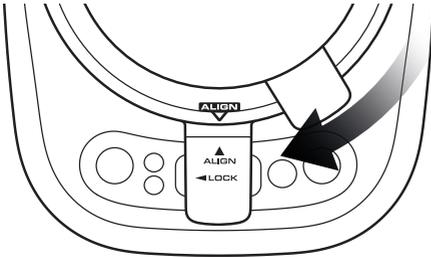
The mini processing bowl fits inside the main bowl.



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.



DICING KIT AND CLEANER

The dicing kit comes with 3 corresponding Disk and Grids

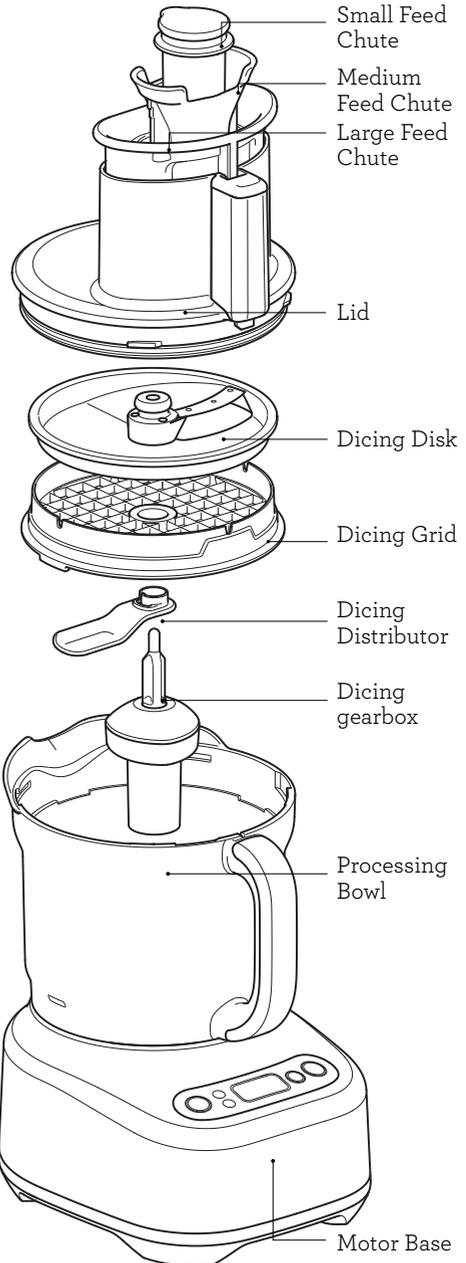
- 8mm
- 12mm
- 16mm

Assemble in the order show in the diagram on the right.

1. Place geared spindle into the main processing bowl.
2. Place dicing distributor on to the geared spindle.
3. Carefully align and place the dicing grid into the top of the Bowl and rotate the grid until it drops into place in the bowl and prevents further rotation.
4. Dicing Disk can now be located onto the top of the geared spindle protruding from the centre of the grid.
5. Align the lid and ensure it is properly closed and ready for use.

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

Do not dice more than the indicated MAX level at any one time. Exceeding this capacity will lead to the produce jamming in the disk. It will also make the cleaning process of the dicing grid challenging, and may cause damage to the accessories in use.



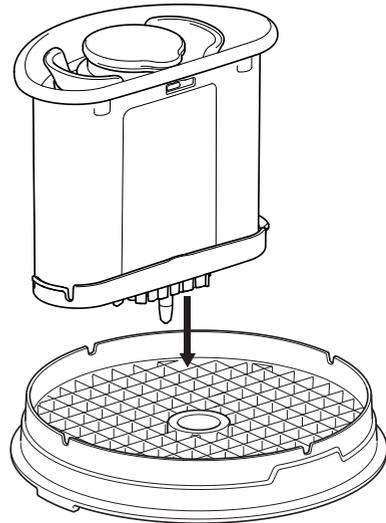
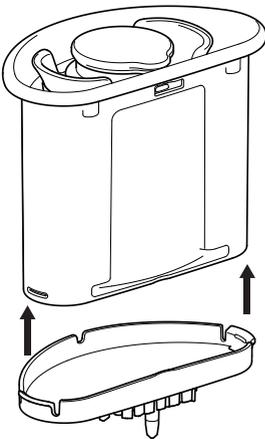
To assemble the cleaning device:

1. Align the Cleaning Cap with the Grid and then push down the pusher to clear out the food. Use a rocking motion to help clear out harder ingredients.
2. Repeat at four marked locations until the grid is clear.
3. When finished dicing, use the brush to help with clearing the remnants of food on the Dicer grid.



TIPS

- You can remove the bowl from the base to help the cleaning process.
- If it is still difficult to push from the top - then the grid can be inverted onto the bench and the cleaner used on the underside.





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 feed chute safety system.

Control Panel

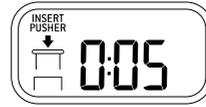


When the machine is connected to the power, and the POWER button is pressed; the buttons and screen will illuminate and the food processor will be ready to operate. Pressing the POWER button at this stage will turn the unit off.

Pressing the PLAY | PAUSE button will start the motor to run continuously, and the timer will count up to show processing time.



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 or higher 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 or disks.

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 wedged 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

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

Dicing kit

(8, 12, 16mm)

Dicing

- Raw and cooked vegetables and fruits
- Use small or medium feed chutes for harder ingredients such as carrot or pumpkin. To further improve results you can also pre cook.
- When dicing tomatoes, avocados firmer fruit will give a better result
- Always use the Dicing Distributor assembled to the Geared Spindle. This will keep the area underneath the chute clear and prevent blockages.

Due to the harder and more fibrous nature;

DO NOT DICE the following:

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

**IMPORTANT NOTE****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.

Dicing kit

Do not dice raw sweet potato/Kumara. Its dry, hard and fibrous nature may cause damage to the bowl and lid due to heavy load.

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

Do not assemble the cutting disc onto the gearbox without the grid in place.

Always use the Dicing Distributor on the gearbox.



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.

Dicing Accessories

Follow the assembly instructions for dicing cleaner. After dicing use the dicing accessory to clean out residual food.

Dicing accessories can be washed in the dishwasher excluding the dicing gearbox.

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">• Ingredients should be cut evenly into 1 inch pieces before processing.• Ingredients should be processed in batches to avoid overloading.
Slices are slanted or uneven	<ul style="list-style-type: none">• Place evenly cut food into the feed chute.• Apply pressure, then start the machine.
Food falls over in the feed chute	<ul style="list-style-type: none">• 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.
Unevenly cut french fries	<ul style="list-style-type: none">• Always clear any blocked potato before processing more potatoes.
Some food remains on top of the disk after processing	<ul style="list-style-type: none">• It is normal for small pieces to remain after processing.
Motor slows down when kneading dough	<ul style="list-style-type: none">• Amount of dough must not exceed maximum recommended quantity on the recipe. Remove half and process in two batches.• Dough may be too dry. If motor speeds up, continue processing. If not, add more water, 1 tablespoon at a time until the motor speeds up. Process until dough cleans the side of the processing bowl.
Dough doesn't clear inside of the processing bowl	<ul style="list-style-type: none">• Amount of dough may exceed food processor maximum capacity. Remove half and process in two batches.• Dough may be too dry.
Dough nub forms on top of dough blade and dough does not become uniformly kneaded	<ul style="list-style-type: none">• Stop machine, carefully remove dough, divide it into 3 pieces and redistribute them evenly in the processing bowl.
Dough feels tough after kneading	<ul style="list-style-type: none">• Divide dough into 2 or 3 pieces and redistribute evenly in processing bowl. Process 10 seconds or until uniformly soft and pliable. Allowing dough to rest allows the gluten strands to relax and become more pliable.
Dough is too dry	<ul style="list-style-type: none">• While machine is running, add water through the small feed chute, 1 tablespoon at a time until dough clears the inside of the processing bowl.
Dough is too wet	<ul style="list-style-type: none">• 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.
The motor does not start	<ul style="list-style-type: none">• 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. Make sure the Main bowl is positioned such that its handle is pointing towards the user.• The food content in the feed chute should be below the maximum fill line.• If the motor still will not start, check the power cord and power outlet.

PROBLEM	EASY SOLUTION
The food processor shuts off during operation	<ul style="list-style-type: none"> • Check whether the message "insert pusher" is displayed on the screen. If so, make sure the big pusher, the lid and the bowl are correctly locked in place. • If the motor overloads, the 'OVERLOAD PROTECTION' icon in the screen will start to flash. Switch off by pressing the POWER button and unplug the power cord. Allow the food processor to cool for 30 minutes before resuming.
The motor slowed down during operation	<ul style="list-style-type: none"> • This is normal as some heavier loads (e.g. slicing / shredding cheese) may require the motor to work harder. Reposition the food in the feed chute and cut the food into smaller sizes and process using a smaller pusher and continue processing. • The maximum load capacity may have been exceeded. Remove some of the ingredients and continue processing.
The food processor vibrates / moves during processing	<ul style="list-style-type: none"> • Make sure the rubber feet at the bottom of the unit are clean and dry. Also make sure that the maximum load capacity is not being exceeded. • This is normal as some heavier loads may require the motor to work harder. • Turn the unit off and clear any ingredients that may be caught on the disk, before continuing. • If this occurs while mixing dough - then turn unit off and redistribute the dough mixture more evenly around the bowl before continuing. • Process hard and fibrous foods such as carrots, through the medium or small chute.
INSERT PUSHER flashing	<ul style="list-style-type: none"> • Make sure that food does not exceed the max line in the food chute. • If pusher is fully inserted and this warning flashes on the screen, check that the bowl and lid are assembled correctly. Bowl handle should be facing the front of the unit.
The dicing accessory is not working	<ul style="list-style-type: none"> • Ensure the accessory kit is inserted as per assembly instructions. • Ensure dicing grid is clear from food on top and that it sits locked into the bowl, flat and stable. • Make sure dicing disc is free from wedged ingredients. If this happened use spatula to clear wedged ingredients. • Make sure all dicing parts belong to the same size, i.e. 8mm discs with 8mm grid, etc.



Notes

the Breville Paradise™ 16

BFP838



FR-CA MANUEL D'INSTRUCTIONS

Breville®



Table des matières

- 2 Breville recommande la sécurité avant tout
- 8 Composants
- 11 Assemblage
- 16 Fonctions
- 18 Conseils
- 20 Entretien et nettoyage
- 22 Résolution de problèmes

BREVILLE RECOMMANDE LA SÉCURITÉ AVANT TOUT

Chez Breville, la sécurité est au centre de nos préoccupations. Lorsque nous concevons et fabriquons nos produits, votre sécurité en tant que consommateur est au cœur de nos préoccupations. 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 coupage et les grilles de découpage sont très tranchants. Manipulez-les avec prudence.
- Retirez et jetez en toute sécurité les emballages et les 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 plane, propre et sèche. Les vibrations de l'appareil lors de son fonctionnement peuvent entraîner son déplacement.
- 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 correctement à moins d'être assemblé de manière appropriée.
 - 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, les disques et les grilles sont extrêmement coupants et doivent être conservés hors de portée des enfants.
 - Fixez toujours le bol 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 des 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.

- Évitez tout contact avec les pièces en mouvement. Ne poussez jamais les aliments à la main lorsque vous les tranchez ou les déchiquetez. Utilisez toujours le poussoir.
- Ne remplissez pas le bol 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 réduire le risque de blessures, ne placez jamais une lame de coupage ou des disques 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 dans une boîte de rangement appropriée.
- Assurez-vous que le couvercle est bien verrouillé en place avant de faire fonctionner le robot culinaire.
- N'essayez jamais de contourner ou d'altérer le mécanisme de verrouillage du couvercle.
- Retirez toujours la fiche de la prise de courant si l'appareil est inutilisé, 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 plus lentement que la normale. Si cela se produit, n'utilisez pas l'appareil pendant plus d'une minute.
- N'utilisez pas de liquides chauds ou bouillants. Laissez les liquides refroidir à la température ambiante avant de les placer dans le bol.
- 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 avant d'ajouter des liquides.
- Ne retirez jamais le couvercle lorsque l'appareil fonctionne. Utilisez toujours l'interrupteur (bouton POWER) ou le bouton PAUSE pour arrêter la machine avant d'enlever le couvercle.
 - Lors du retrait des aliments du bol, assurez-vous que le moteur et la lame ou le disque se sont complètement arrêtés avant de procéder au désassemblage. Assurez-vous que vous avez appuyé sur l'interrupteur (bouton POWER) pour éteindre le moteur et débranché le cordon d'alimentation de la prise de courant avant de retirer le couvercle du bol. Le bol doit ensuite être déverrouillé du boîtier du moteur. La lame ou le disque doivent être soigneusement retirés avant de retirer les aliments traités.
 - 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 lorsque le poussoir est dans une position verrouillée.
 - Cet appareil est conçu pour usage domestique seulement. 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 ou le disque se sont complètement

arrêtés avant de procéder au désassemblage. Assurez-vous que vous avez appuyé sur l'interrupteur (bouton POWER) pour éteindre le moteur et débranché le cordon d'alimentation de la prise de courant lorsque l'appareil est inutilisé, s'il est laissé sans surveillance et avant son assemblage, son nettoyage ou son 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 le service 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 le service 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.

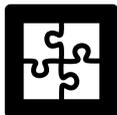
INSTRUCTIONS RELATIVES À UN CORDON COURT

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.

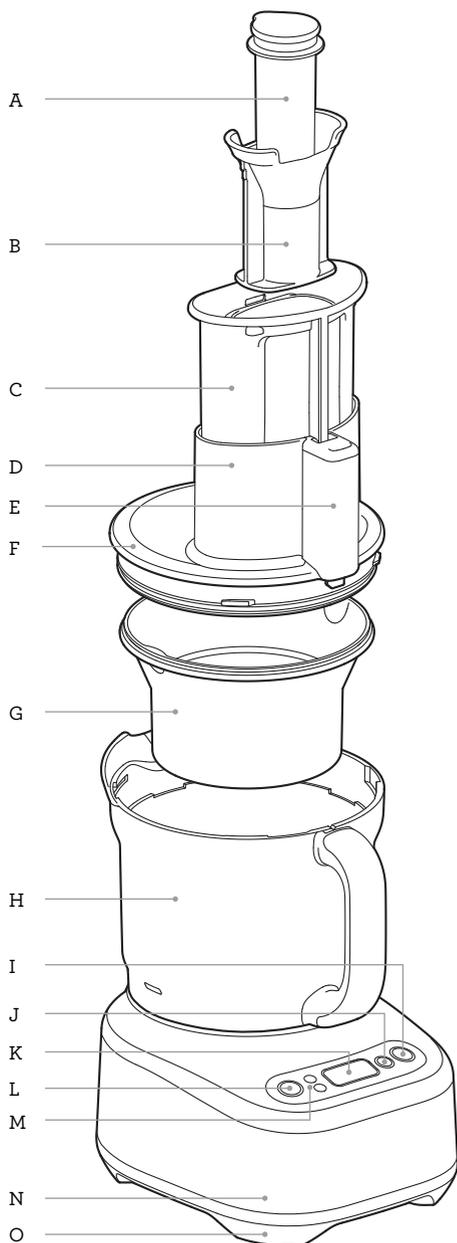
FICHE BREVILLE ASSIST™

Votre appareil Breville est doté d'une fiche Assist™ 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.

**POUR USAGE DOMESTIQUE
SEULEMENT CONSERVEZ CES
INSTRUCTIONS**



Composants



A. Petit poussoir

Pour un meilleur contrôle du traitement 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

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

D. Très large trémie de 14 cm

Pour les ingrédients de plus grande taille.

E. Système de sécurité du tube d'alimentation

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 avec joint en silicone

Se verrouille sur le bol.

G. Minibol avec joint en silicone

H. Bol principal avec poignée

Le bol se verrouille sur le socle-moteur.

I. Bouton MARCHE | PAUSE (PLAY | PAUSE)

Appuyez sur le bouton pour démarrer le moteur et le mettre en pause.

J. Bouton IMPULSION (PULSE)

Appuyez sur le bouton et maintenez-le enfoncé brièvement pour produire de courtes élévations de puissance. Le moteur s'arrêtera automatiquement une fois le bouton IMPULSION (PULSE) relâché.

K. Écran

Affiche la minuterie.

L. INTERRUPTEUR (bouton POWER)

M. Minuterie progressive et minuterie de compte à rebours

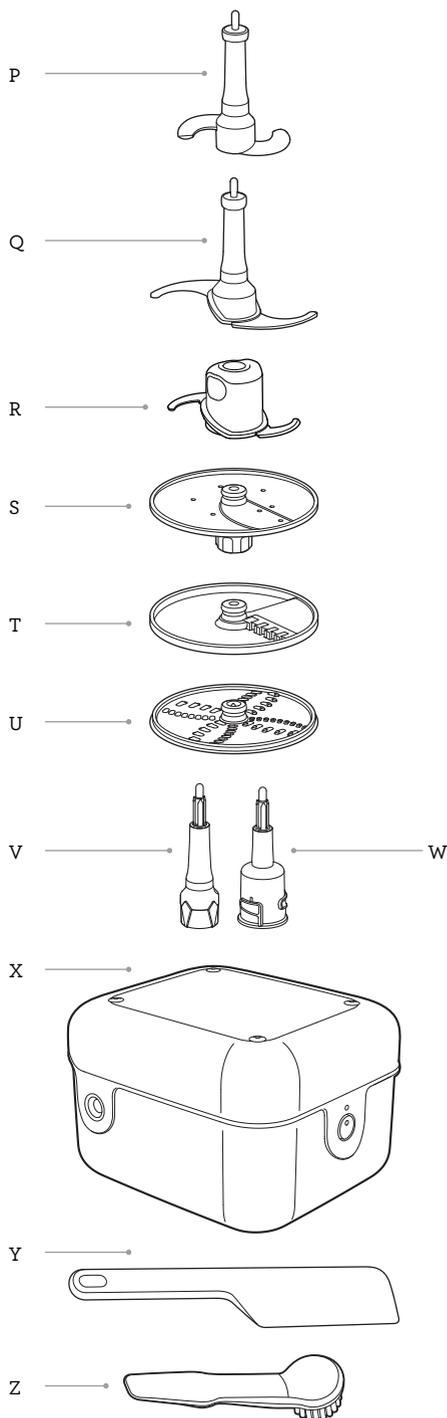
Utilisée pour définir le temps souhaité requis pour le traitement. Peut indiquer l'écoulement du temps progressif ou à rebours. En mode À rebours, il arrête le robot culinaire à la fin du temps imparti.

N. Puissant socle-moteur à induction

Un moteur à induction muni d'un système de freinage sécurisé.

O. Pied en caoutchouc antidérapant

Pour plus de sécurité et de stabilité.



Boîte 1

P. **Lame de pétrissage**

Une lame en matériau souple pour pétrir la pâte.

Q. **Lame microdentelée S-Blade™**

Elle permet de hacher, de malaxer et de mélanger rapidement divers ingrédients.

R. **Minilame**

Fixez-la à la minitige et utilisez cette lame pour hacher, malaxer et mélanger de petites quantités d'ingrédients en tout genre dans le minibol.

S. **Disque éminceur réglable**

Utilisez ce disque pour trancher les ingrédients. Il est capable de produire des tranches d'une épaisseur allant de 0,3 mm à 8 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 obtenir un déchiquetage fin, et l'autre côté pour obtenir un déchiquetage grossier.

V. **Tige principale**

Se fixe au bol principal et entraîne le déchiqueteur réversible, le coupe-frites ou le disque éminceur réglable.

W. **Minitige**

Elle entraîne les mêmes accessoires que la tige principale, mais elle est utilisée avec le minibol pour traiter de plus petites quantités d'aliments.

X. **Boîte de rangement**

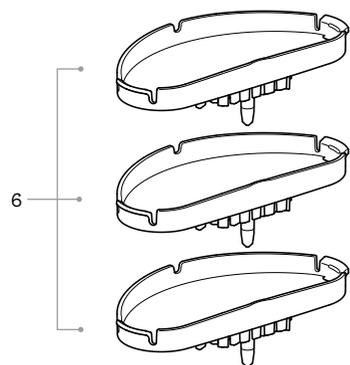
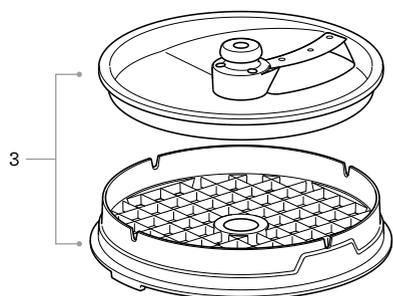
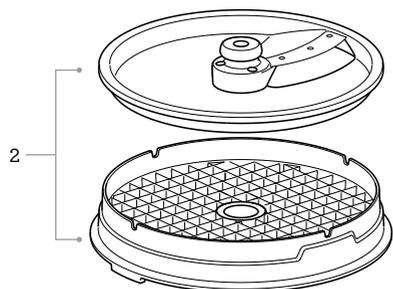
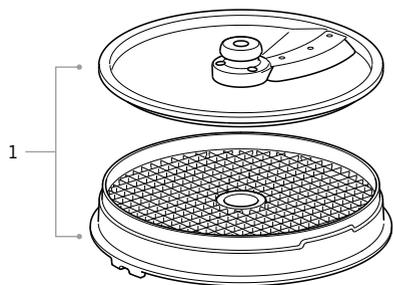
Pour ranger tous les accessoires.

Y. **Spatule en plastique**

Pour racler les ingrédients sur les côtés des bols (bol principal et minibol).

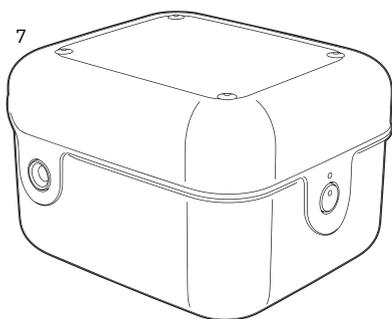
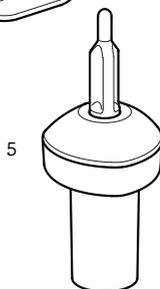
Z. **Brosse de nettoyage**

Pour vous aider à nettoyer les bols, les lames, les disques et les autres accessoires.



Boîte 2 - Kit de découpage :

1. Disque de découpage et grille de découpage de 8 mm
2. Disque de découpage et grille de découpage de 12 mm
3. Disque de découpage et grille de découpage de 16 mm
4. Distributeur de dés
5. Tige adaptée
6. 3 bouchons de nettoyage - 8 mm, 12 mm et 16 mm à fixer sur le grand poussoir
7. Boîte de rangement





Assemblage

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

- Avant d'utiliser votre robot culinaire pour la première fois, retirez tous les emballages et toutes les étiquettes promotionnelles. Assurez-vous que le robot culinaire est débranché.



AVERTISSEMENT

Soyez prudent en manipulant les lames, les grilles et les disques, car ils sont extrêmement coupants.

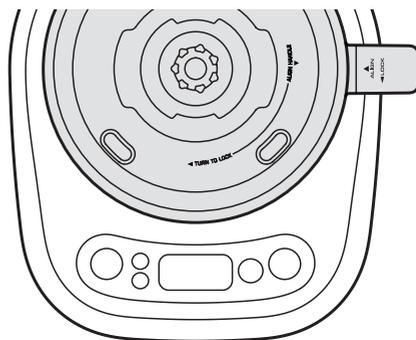


- Lavez le bol et le couvercle, et tous les accessoires dans de l'eau savonneuse tiède avec un chiffon doux. Rincez-les et faites-les sécher soigneusement. Tous les accessoires, à l'exception de la tige adaptée, peuvent être lavés au lave-vaisselle.
- Lors de votre première utilisation du robot culinaire, 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.

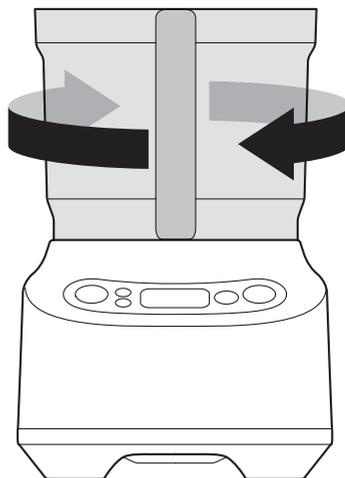
ASSEMBLAGE

Socle-moteur et bol

1. Placez le bol sur le socle-moteur avec la poignée alignée selon l'indication **ALIGNER LA POIGNÉE (ALIGN HANDLE)** sur le socle-moteur.

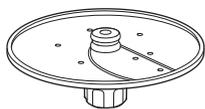


2. Tournez le bol dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que la poignée se verrouille vers l'avant. Le bol doit désormais être verrouillé en toute sécurité dans cette position. Le robot culinaire ne fonctionnera pas si le bol n'est pas verrouillé en place de manière adéquate.

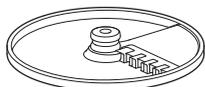


Tiges et disques

1. Avant de placer le couvercle sur le bol principal, choisissez la tige appropriée pour le bol principal ou pour le minibol.
2. Insérez la tige au centre du bol.
3. Insérez ensuite soigneusement l'accessoire du disque sur l'extrémité métallique de la tige. Le disque doit reposer à plat sur la tige. Les deux tiges peuvent être utilisées avec le disque éminceur réglable, le coupe-frites et le déchiqueteur réversible.



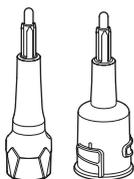
Disque éminceur réglable



Coupe-frites

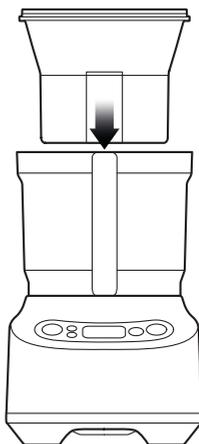


Déchiqueteur réversible

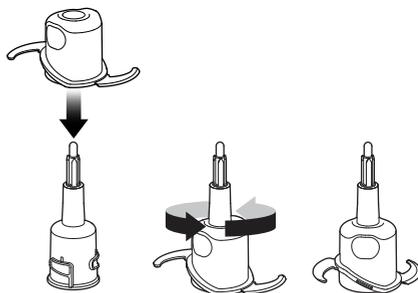


Grande tige et minitige

Minibol



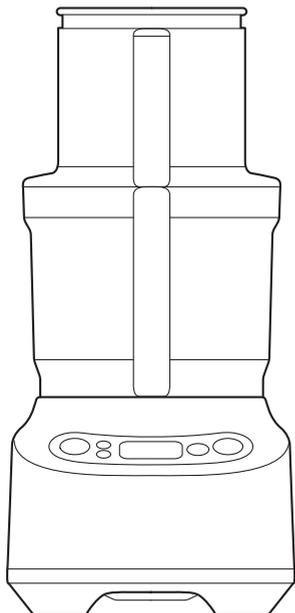
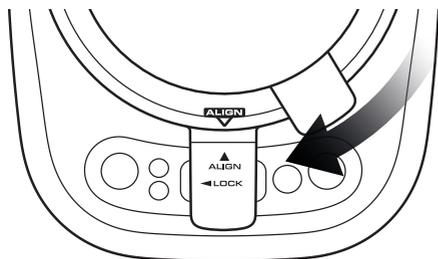
Le minibol s'insère à l'intérieur du bol principal.



Utilisez la minitige avec le minibol. Les accessoires de minilame et de disque peuvent être utilisés avec la minitige. Veuillez noter que la minilame ne peut pas être utilisée dans le bol principal et que la lame en S ne peut pas être utilisée dans le minibol.

Couvercle

Placez le couvercle sur le bol de manière à ce que les indications ALIGNER | VERROUILLER (ALIGN | LOCK) sur le couvercle et la poignée soient alignées. Pour VERROUILLER (LOCK) le couvercle, tenez le tube et tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre pour aligner les pièces de la poignée. Lorsque vous verrouillez le couvercle correctement, le verrouillage de sécurité de la poignée s'enclenche. Mettre le grand poussoir en place permet ensuite au moteur de fonctionner.



KIT DE DÉCOUPAGE ET NETTOYANT

Le kit de découpage comprend 3 disques et 3 grilles associées.

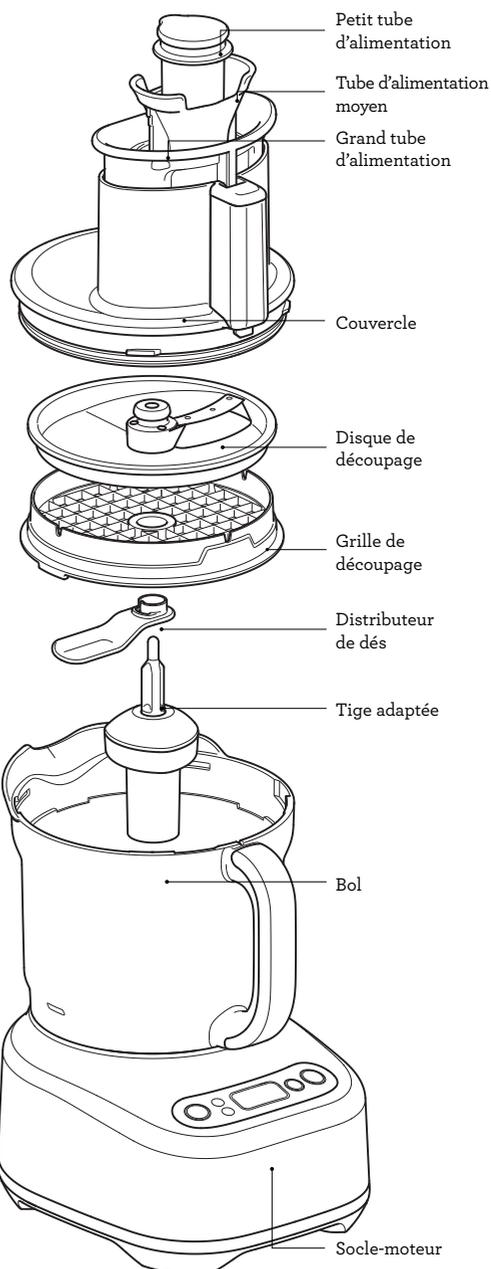
- 8 mm
- 12 mm
- 16 mm

Assemblez-les dans l'ordre indiqué sur le schéma de droite.

1. Placez la tige adaptée dans le bol principal.
2. Placez le distributeur de dés sur la tige adaptée.
3. Alignez et insérez soigneusement la grille de découpage dans la partie supérieure du bol et tournez la grille jusqu'à ce qu'elle soit en place dans le bol et qu'elle ne puisse plus effectuer de rotation supplémentaire.
4. Le disque de découpage peut maintenant être inséré dans la partie supérieure de la tige adaptée dépassant du centre de la grille.
5. Alignez le couvercle et assurez-vous qu'il est bien fermé et prêt à être utilisé.

IMPORTANT : Rappelez-vous toujours de placer la tige adaptée, le distributeur de dés, la grille de découpage et le disque de découpage dans le robot culinaire avant d'ajouter les aliments.

Ne découpez jamais en dés une quantité supérieure au niveau MAX indiqué. Dépasser cette capacité causera le blocage des aliments dans le disque. Cela rendra également le processus de nettoyage de la grille de découpage difficile et risque d'endommager les accessoires en cours d'utilisation.



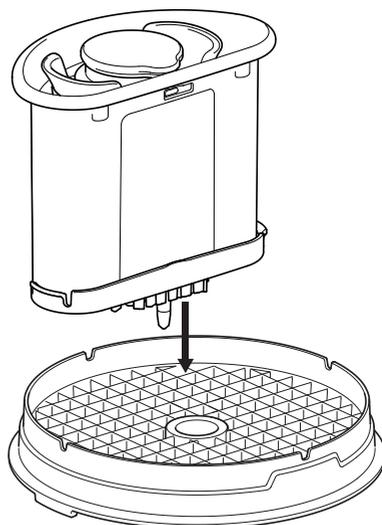
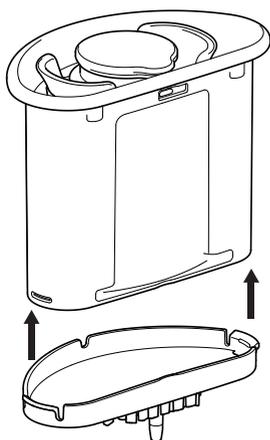
Pour assembler le dispositif de nettoyage :

1. Alignez le bouchon de nettoyage avec la grille, puis poussez le poussoir vers le bas pour faire sortir les aliments. Utilisez un mouvement de balancier pour retirer les ingrédients les plus durs.
2. Répétez aux quatre endroits indiqués jusqu'à ce que la grille soit nettoyée.
3. Lorsque vous avez terminé de découper les aliments en dés, utilisez la brosse pour nettoyer les restes de nourriture sur la grille de découpage.



CONSEILS

- Vous pouvez retirer le bol de la base pour faciliter le processus de nettoyage.
- S'il est toujours difficile de pousser le poussoir à partir du haut, la grille peut être inversée sur le comptoir et le nettoyeur peut être utilisé sur sa face inférieure.





Fonctions

FONCTIONNEMENT

Pour commencer

Le robot culinaire ne fonctionnera que lorsque le bol, le couvercle et le grand poussoir sont correctement assemblés. Cela enclenche le verrouillage de sécurité et permet au moteur de fonctionner.

Le tube dispose d'une indication **REMPLEMAXIMAL DU TUBE (CHUTE FILL MAX)** pour indiquer le volume maximal d'aliments qui peut y être placé afin que le poussoir active le verrouillage de sécurité.

Panneau de configuration

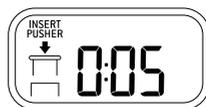


Lorsque la machine est connectée à l'alimentation, et que vous appuyez sur l'interrupteur (bouton **POWER**), les boutons et l'écran s'allument et le robot culinaire est prêt à fonctionner. Si vous appuyez sur l'interrupteur (bouton **POWER**) à cette étape, vous éteindrez l'unité.

Si vous appuyez sur le bouton **MARCHE | PAUSE (PLAY | PAUSE)** le moteur démarrera pour fonctionner en continu et la minuterie commencera un compte à rebours pour afficher le temps de traitement.



Appuyez sur **MARCHE | PAUSE (PLAY | PAUSE)** à nouveau lorsque l'appareil fonctionne pour arrêter le moteur. La minuterie s'arrêtera, l'icône pause et le bouton **MARCHE | PAUSE (PLAY | PAUSE)** se mettront à clignoter. Appuyez sur **MARCHE | PAUSE (PLAY | PAUSE)** pour continuer le traitement ou appuyez sur l'interrupteur (bouton **POWER**) pour mettre l'appareil en veille.



Si vous retirez le grand poussoir durant le traitement, le moteur s'arrêtera. La minuterie s'arrêtera, l'icône **INSÉRER LE POUSSOIR (INSERT PUSHER)** s'affichera et le bouton **MARCHE | PAUSE (PLAY | PAUSE)** se mettra à clignoter. Des ingrédients peuvent être ajoutés dans la trémie du couvercle et l'unité poursuivra le traitement lorsque le grand poussoir sera réinséré.

Si vous appuyez sur le bouton **IMPULSION (PULSE)**, le moteur fonctionnera uniquement si le bouton est maintenu enfoncé. Les pressions successives feront en sorte que la minuterie comptera le total du temps de traitement. Cette opération momentanée est idéale pour les aliments qui ont besoin de brèves élévations de puissance pour les déplacer ou les intégrer, ou pour ceux qui requièrent uniquement un traitement de courte durée.

Utilisez une combinaison des boutons **IMPULSION (PULSE)** et **MARCHE | PAUSE (PLAY | PAUSE)** pour obtenir plus de contrôle lors du traitement des ingrédients.

Minuterie

Pendant le fonctionnement, la minuterie débutera à partir de zéro pour afficher le temps de traitement accumulé. Le fonctionnement continu s'arrêtera si la minuterie atteint 20 minutes (19:59) et l'appareil retournera en mode veille.

Pour contrôler le temps de traitement, appuyez sur les flèches vers le haut ou vers le bas afin de régler la minuterie pour toute recette nécessitant une durée spécifique de traitement. Chaque pression de bouton prolongera la durée de 5 secondes. Maintenir le bouton enfoncé prolongera la durée par intervalles de 10 secondes ou plus. L'icône MINUTERIE (TIMER) s'affichera à l'écran.



Appuyez sur MARCHE | PAUSE (PLAY | PAUSE) pour commencer le traitement et l'unité fonctionnera pendant le décompte du temps. 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 le temps défini durant le traitement. Si vous appuyez sur l'interrupteur (bouton POWER) ou le bouton IMPULSION (PULSE) durant le fonctionnement, la minuterie sera remise à zéro et l'appareil retournera en mode veille.

Après le traitement

Attendez que les lames ou les disques aient cessé de bouger avant de déverrouiller le couvercle. Appuyez sur l'interrupteur (bouton POWER) pour désactiver l'unité et débranchez la prise de courant avant de manipuler les lames ou les disques.

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 PROTECTION CONTRE LES SURCHARGES (OVERLOAD PROTECTION) se mettra à clignoter.



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

Si les lames ou les disques s'immobilisent pendant le traitement, arrêtez immédiatement la machine, puis débranchez-la de la prise de courant avant de retirer les ingrédients coincés. Si cela se produit plus d'une fois, le bol est peut-être trop chargé. Essayez de traiter les aliments 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.

ACCES- SOIRE	ACTION	TYPES D'INGRÉDIENTS OU DE METS	CONSEILS
Lame en S	Hacher	<ul style="list-style-type: none">• Fruits et légumes crus• Viandes et poisson crus ou cuits• Herbes fraîches• Chapelure• Noix• Fruits secs	<ul style="list-style-type: none">• Coupez les aliments en cubes de 2,5 cm de côté avant le traitement.
	Viande hachée	<ul style="list-style-type: none">• Protéines crues et cuites	<ul style="list-style-type: none">• Coupez les aliments en cubes de 2,5 cm de côté avant le traitement.• Pour obtenir des résultats optimaux, congelez les protéines pendant 30 minutes.• Coupez l'excédent de graisses et de tendons.
	Purée ou mélange	<ul style="list-style-type: none">• Fruits et légumes cuits	<ul style="list-style-type: none">• Laissez les aliments refroidir avant de les réduire en purée ou de les mélanger.
	Malaxer	<ul style="list-style-type: none">• Sauces• Pâtes à frire• Pesto• Beurre composés	<ul style="list-style-type: none">• Pour les pâtes à frire, utilisez le bouton IMPULSION (PULSE) jusqu'à ce que le malaxage soit uniforme. Ne traitez pas les aliments trop longtemps.
Lame de pétrissage	Pétrir	<ul style="list-style-type: none">• Pâtes à pain et à pizza	<ul style="list-style-type: none">• Pendant que le moteur tourne, ajoutez du liquide par le petit tube d'alimentation pour qu'il soit bien incorporé.• Capacité maximale en farine recommandée : États-Unis/Canada : 900 g Mexique : 750 g
Disque éminceur réglable	Trancher	<ul style="list-style-type: none">• Nourriture et légumes crus• Salamis et charcuteries	<ul style="list-style-type: none">• Placez les ingrédients verticalement sur le côté gauche du tube d'alimentation de taille appropriée pour minimiser l'inclinaison.• Pour les charcuteries comme le salami ou le pepperoni, coupez une extrémité et transformez-les un par un.
Disque de déchiquetage réversible	Déchiquetage grossier et fin	<ul style="list-style-type: none">• Fromages• Fruits et légumes comme des pommes, des pommes de terre et du chou	<ul style="list-style-type: none">• Pour obtenir des résultats optimaux, congelez les fromages les plus mous pendant 45 minutes avant de les râper. <p>REMARQUE</p> <p>Il n'est pas recommandé de râper des fromages blancs à pâte molle comme la mozzarella fraîche.</p> <ul style="list-style-type: none">• Enlevez la croûte des fromages durs avant de les râper.
Disque pour frites	Coupe de frites	<ul style="list-style-type: none">• Pommes de terre• Patates douces• Carottes	<ul style="list-style-type: none">• Déposez les ingrédients horizontalement dans le grand tube d'alimentation pour maximiser la longueur.• Utilisez le grand tube d'alimentation avec les pommes de terre et les aliments plus tendres pour maximiser la longueur. Toutefois, pour obtenir des résultats optimaux, utilisez le tube d'alimentation moyen avec les aliments plus durs et plus fibreux. Vous contrôlerez ainsi davantage le processus.

Kit de découpage

(8, 12, 16 mm)

Découpage

• Légumes et fruits crus ou cuits

- Utilisez un tube d'alimentation petit ou moyen pour les ingrédients plus durs comme la carotte ou la citrouille. Pour obtenir des résultats encore meilleurs, vous pouvez aussi précurer les aliments.
- Lorsque vous découpez en dés des tomates ou des avocats, vous obtiendrez de meilleurs résultats en choisissant ceux qui sont plus fermes.
- N'utilisez le distributeur de dés que s'il est inséré dans la tige adaptée. Cela permettra de dégager la zone sous le tube et d'éviter les blocages.



REMARQUES IMPORTANTES

En raison de leur consistance plus dure et plus fibreuse, **NE COUPEZ PAS EN DÉS** les aliments suivants :

- le fromage
- les patates douces crues
- la viande, y compris la charcuterie
- les fruits et les légumes à l'écorce épaisse tels que l'ananas et le melon d'eau. Ces derniers doivent être pelés au préalable.



REMARQUES IMPORTANTES

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

Utilisez toujours le tube d'alimentation petit ou moyen pour le traitement d'ingrédients durs, comme la citrouille ou la patate douce. Si vous insérez des ingrédients durs dans le grand tube 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 ou le moyen tube d'alimentation. Cela évitera que les ingrédients basculent durant le tranchage.

Ingrédients plus grands

Le grand tube d'alimentation mesure 14 cm de large et peut contenir des ingrédients de taille inférieure ou égale à cette dimension. La taille de l'aliment doit s'adapter parfaitement au tube afin qu'il soit soutenu en position verticale, mais non pas au point d'empêcher sa descente dans le tube. Assurez-vous de ne pas trop remplir le tube, car le poussoir n'activera pas le verrouillage de sécurité si le tube est trop plein. Ne le remplissez pas au-delà de la marque MAX.

Pression

Lors du traitement, ne faites jamais descendre les aliments par la force dans le tube, 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.

Minibol

Le minibol est utilisé à l'intérieur du bol principal. Il convient mieux au traitement de petites quantités de nourriture ou d'herbes. Utilisez la minitige avec le minibol, puis ajoutez la minilame pour hacher, malaxer et mélanger une variété d'ingrédients. Vous pouvez également utiliser les disques éminceurs réglables, les disques de déchiquetage ou les disques pour frites avec la minitige pour traiter des quantités plus petites dans le minibol.

Kits de découpage

Ne découpez pas la patate douce crue en dés. Sa nature sèche, dure et fibreuse peut endommager le bol et le couvercle en raison de sa masse épaisse.

Ne remplissez pas le bol d'ingrédients au-delà du niveau MAX indiqué sur le côté du bol.

N'assemblez pas le disque de coupage sur la tige adaptée sans que la grille soit en place.

N'utilisez le distributeur de dés que s'il est inséré dans la tige adaptée.



Entretien et nettoyage

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

Bol et couvercle

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

Afin de garder votre bol et votre couvercle propres, et d'éviter que de la nourriture sèche y colle, suivez les étapes ci-dessous dès que possible après utilisation :

- Rincez le bol pour enlever la plupart des ingrédients qui s'y trouvent.
- Lavez-le 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 et le couvercle peuvent parfois être lavés au lave-vaisselle (dans le 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 l'écorce 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 immédiatement après le traitement d'écorce 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

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.

Accessoires de découpage

Suivez les instructions d'assemblage pour le nettoyant de découpage. Après avoir découpé les aliments en dés, utilisez l'accessoire de découpage pour nettoyer la nourriture résiduelle.

Les accessoires de découpage peuvent être lavés au lave-vaisselle, à l'exception de la tige adaptée.

Produits de nettoyage

N'utilisez pas de tampons ou de nettoyants 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 la carotte, peuvent laisser une odeur, ou tacher le bol ou le couvercle.

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

Rangement

Pour le stockage, placez le grand poussoir dans le tube d'alimentation (en y insérant le petit poussoir et le poussoir moyen).

Rangez votre robot culinaire à la verticale, avec le bol et le couvercle en place, sans être 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 lorsque vous le rangez.



Résolution de problèmes

PROBLÈME	SOLUTION FACILE
La nourriture est traitée de manière non uniforme	<ul style="list-style-type: none">• Les ingrédients doivent être coupés de manière uniforme en carrés de 2,5 cm de côté avant le traitement.• Les ingrédients doivent être traités par lots pour éviter la surcharge.
Les tranches sont inclinées ou inégales	<ul style="list-style-type: none">• Placez la nourriture coupée de manière uniforme dans le tube d'alimentation.• Appliquez de la pression, puis démarrez la machine.
La nourriture tombe dans le tube d'alimentation	<ul style="list-style-type: none">• Pour obtenir des résultats optimaux, le grand tube d'alimentation doit être bien rempli. Si vous traitez de plus petites quantités, placez les aliments dans la partie gauche du tube d'alimentation ou utilisez un tube d'alimentation plus petit, en fonction de leur taille.
Les frites ne sont pas coupées de manière uniforme	<ul style="list-style-type: none">• Retirez toujours une pomme de terre coincée avant de traiter d'autres pommes de terre.
Il reste de la nourriture sur le dessus du disque après le traitement	<ul style="list-style-type: none">• Il est normal qu'il reste de petits morceaux d'aliments après le traitement.
Le moteur ralentit lorsqu'il pétrit de la pâte	<ul style="list-style-type: none">• La quantité de pâte ne doit pas dépasser la quantité maximale recommandée dans la recette. Enlevez-en la moitié et traitez-la en deux lots.• La pâte est peut-être trop sèche. Si le moteur accélère, continuez le traitement. Dans le cas contraire, ajoutez de l'eau, 1 cuillère à soupe à la fois, jusqu'à ce que le moteur accélère. Procédez au traitement jusqu'à ce que la pâte n'adhère plus au bord du bol.
La pâte reste collée à l'intérieur du bol	<ul style="list-style-type: none">• La quantité de pâte dépasse peut-être la capacité maximale du robot culinaire. Enlevez-en la moitié et traitez-la en deux lots.• La pâte est peut-être trop sèche.
Des morceaux de pâte se forment sur le dessus de la lame de pétrissage et la pâte n'est pas pétrie uniformément	<ul style="list-style-type: none">• Arrêtez la machine, retirez soigneusement la pâte, divisez-la en 3 morceaux et redistribuez-la uniformément dans le bol.
La pâte paraît dure après avoir été pétrie	<ul style="list-style-type: none">• Divisez la pâte en 2 ou 3 morceaux et redistribuez-la de manière uniforme dans le bol. Traitez-la pendant 10 secondes ou jusqu'à ce qu'elle soit uniformément molle et souple. En laissant la pâte se reposer, vous permettez aux brins de gluten de se relâcher et de devenir plus souples.
La pâte est trop sèche	<ul style="list-style-type: none">• Pendant que la machine fonctionne, ajoutez de l'eau par le petit tube d'alimentation, 1 cuillère à soupe à la fois, jusqu'à ce que la pâte décolle de l'intérieur du bol.
La pâte est trop humide	<ul style="list-style-type: none">• Pendant que la machine fonctionne, ajoutez de la farine par le petit tube d'alimentation, 1 cuillère à soupe à la fois, jusqu'à ce que la pâte décolle de l'intérieur du bol.

PROBLÈME

SOLUTION FACILE

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 et le couvercle sont bien verrouillés en place. Assurez-vous que le bol principal est positionné de manière à ce que sa poignée soit dirigée vers l'utilisateur.
- La quantité de nourriture présente dans le tube d'alimentation doit être sous 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

- Vérifiez si le message « Insérer le poussoir » (Insert Pusher) s'affiche à l'écran. Si c'est le cas, vérifiez que le grand poussoir, le couvercle et le bol sont correctement verrouillés en place.
- Si le moteur est en surcharge, l'icône PROTECTION CONTRE LES SURCHARGES (OVERLOAD PROTECTION) se mettra à clignoter à l'écran. Éteignez l'appareil en appuyant sur l'interrupteur (bouton POWER) et en débranchant le cordon d'alimentation. Laissez le robot culinaire refroidir pendant 30 minutes avant de reprendre l'opération.

Le moteur a ralenti pendant le fonctionnement

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

Le robot culinaire vibre ou bouge durant le traitement

- Assurez-vous que le pied en caoutchouc sous l'unité est propre et sec. 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 retirez tout ingrédient pouvant être coincé sur le disque, avant de continuer.
- Si cela se produit lors du malaxage 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 à l'aide du petit ou du moyen tube.

Le message INSÉRER LE POUSSOIR (INSERT PUSHER) clignote

- Assurez-vous que les aliments ne dépassent pas la ligne maximale dans le tube 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.

L'accessoire de découpage ne fonctionne pas

- Assurez-vous que les accessoires sont insérés conformément aux instructions d'assemblage.
- Assurez-vous que la partie supérieure de la grille n'est pas couverte d'aliments et qu'elle est verrouillée dans le bol, à plat et de manière stable.
- Assurez-vous qu'il n'y a aucun aliment coincé dans le disque de découpage. Si des ingrédients sont coincés, utilisez la spatule pour les dégager.
- Assurez-vous que toutes les pièces de découpage assemblées ont la même taille, par exemple un disque de 8 mm doit être associé à une grille de 8 mm, etc.



Remarques

the Breville Paradise™ 16

BFP838



ES-MX MANUAL DE INSTRUCCIONES

Breville®



Índice

- 2 Breville recomienda
anteponer la seguridad
- 8 Componentes
- 11 Montaje
- 16 Funciones
- 18 Consejos
- 20 Cuidado y limpieza
- 22 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.

CONSIDERA- CIONES IMPORTANTES

ANTES DE USAR ESTE APARATO, LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES Y GUÁRDELAS PARA FUTURAS CONSULTAS

- Las cuchillas, el disco de corte y la rejilla para cortar en cubos 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 funciona-

- miento. 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 antes de colocar accesorios como las cuchillas o los discos.
 - Manipule el procesador de alimentos y los accesorios con cuidado. Las cuchillas, los discos y las rejillas de corte 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 re-

- banarlos 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 dentro de la caja de almacenamiento proporcionada y 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 más de 1 minuto.
 - No procese líquidos calientes ni hirviendo; permita que se enfríen, hasta alcanzar la temperatura ambiente, antes de colocarlos en el recipiente de procesamiento.
 - No mueva el aparato mientras está en funcionamiento.
 - No meta 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 esté funcionando. Use siempre los botones POWER (Encendido | Apagado) o PAUSE (Pausa) para

- detener la máquina antes de retirar la tapa.
- Debe tener cuidado al retirar los alimentos del recipiente de procesamiento. Asegúrese de que el motor y la cuchilla/disco se hayan detenido por completo antes de desensamblarlos. 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. Debe liberar el recipiente de procesamiento del cuerpo del motor y retirar la cuchilla/disco con cuidado antes de retirar comida procesada.
 - No utilice limpiadores abrasivos fuertes, cáusticos ni para hornos para limpiar 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 esté en uso.
 - Asegúrese de que el motor y la cuchilla/disco se hayan detenido por completo antes de desensamblar 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 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 el polo a tierra de la clavija 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 ALIMENTACIÓN CORTO

Su electrodoméstico Breville está equipado con un cable de alimentación corto. Esto ayuda a disminuir el riesgo de lesiones a personas, o daños a la propiedad, que pudieran suceder si alguien lo tirara o se tropezara con él, o si se enredara con otro cable más largo.

Si se usa un nuevo cable para extender el alcance del aparato, (1) la clasificación eléctrica del cable de alimentación de reemplazo, o de la extensión, debe al menos igualar la clasificación eléctrica del equipo. (2) El cable debe disponerse de tal forma que no quede en una superficie que un niño pueda alcanzar, para evitar tirones y tropiezos accidentales. (3) El cable debe incluir una clavija de tres polos con conexión a tierra.

ENCHUFE BREVILLE ASSIST™

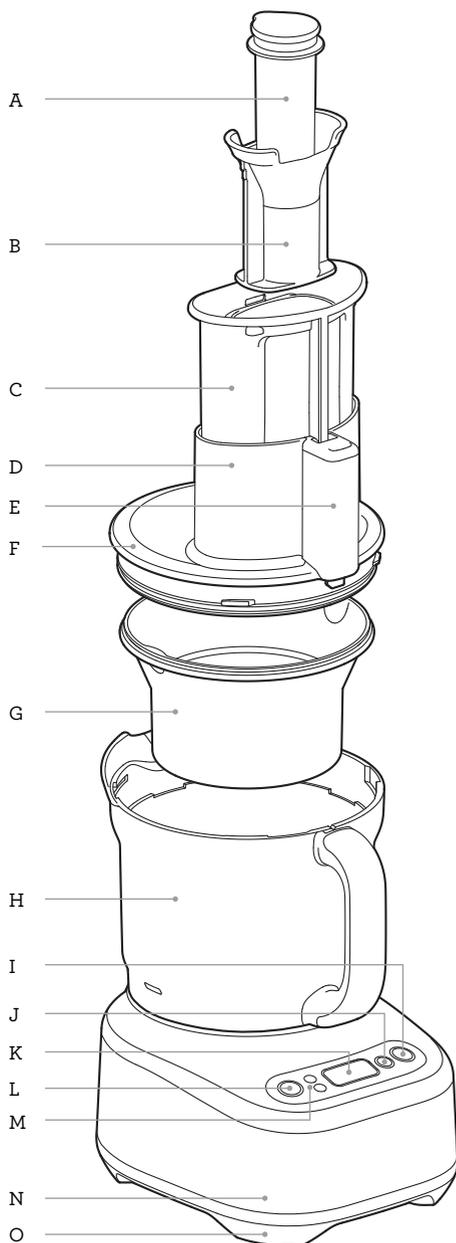
Su aparato Breville incluye el práctico enchufe Assist®, cuyo diseño con un orificio para el dedo permite desconectar el aparato del tomacorriente de manera sencilla.

Por razones de seguridad, se recomienda que conecte su equipo Breville directamente en el tomacorriente y separado de otros aparatos. Es posible que su electrodoméstico no funcione correctamente si el circuito eléctrico está sobrecargado con otros electrodomésticos.

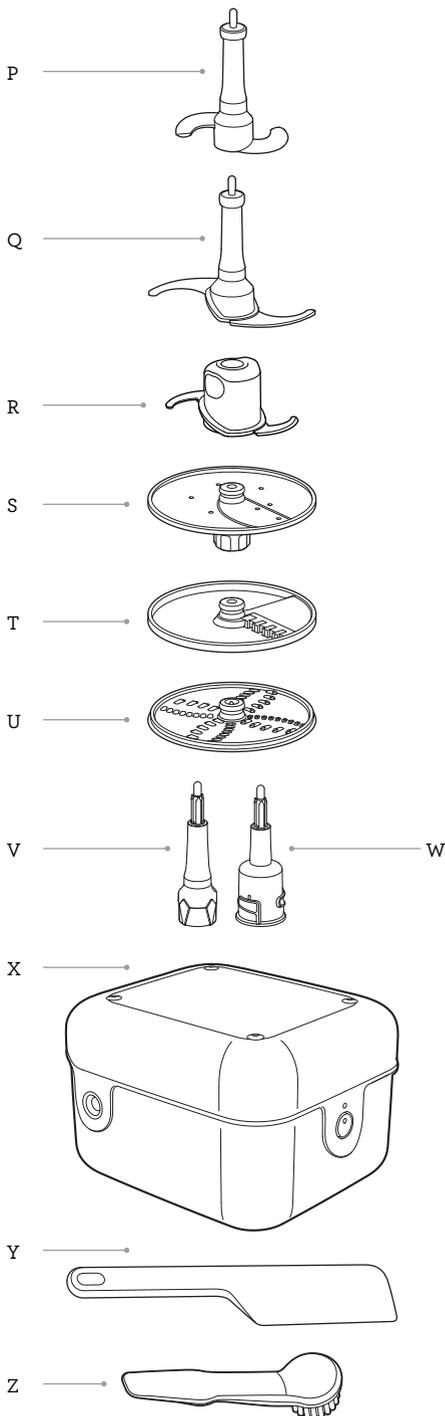
PARA USO EXCLUSIVO EN EL HOGAR GUARDE ESTE MANUAL DE INSTRUCCIONES



Componentes



- A. Empujador de alimentos pequeño**
Para un procesamiento de ingredientes pequeños con control mejorado. También funciona como taza medidora de ingredientes. El procesador de alimentos funcionará sin importar si el empujador pequeño está dentro o fuera.
- B. Empujador mediano**
El procesador de alimentos funcionará continuamente sin importar si el empujador mediano está dentro o fuera.
- C. Empujador de alimentos grande**
Para empujar los alimentos por el tubo para alimentos. El procesador de alimentos no arrancará a menos que el empujador grande esté colocado correctamente.
- D. Tubo extraancho de 14 centímetros (5.5 in)**
Para ingredientes más grandes.
- E. Sistema de seguridad para 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 silicón**
Se enclava en el recipiente de procesamiento.
- G. Recipiente mini con sello de silicón**
- H. Recipiente principal con asa**
El recipiente se coloca y se asegura en la base del motor.
- I. Botón PLAY | PAUSE (Inicio | Pausa)**
Pulse para iniciar y detener la operación del motor.
- J. Botón de pulsación**
Pulse y presione brevemente para provocar aumentos de potencia moderados. El motor se detendrá automáticamente después de soltar el botón PULSE (Pulso).
- K. Pantalla**
Muestra el temporizador.
- L. Botón POWER (Encendido | Apagado)**
- M. Temporizador de cuenta progresiva y cuenta regresiva**
Se usa para establecer el tiempo deseado requerido para el procesamiento. Puede contar de forma progresiva o regresiva, y el procesador se detendrá una vez que la cuenta regresiva acabe.
- N. Potente base de motor de inducción**
Motor de inducción con sistema de frenado de seguridad.
- O. Patas de goma antiderrapante**
Para mayor seguridad y estabilidad.



Caja 1

P. Cuchilla para masa

Cuchilla de material blando para amasar.

Q. Cuchilla S-Blade™ micro-serrada

Acción rápida para el picado, mezclado y licuado de diversos ingredientes.

R. Cuchilla mini de procesamiento

Ensamble esta cuchilla al eje mini y úsela con el recipiente mini para picar, mezclar y licuar distintos ingredientes en cantidades pequeñas.

S. Rebanador ajustable

Use este disco para rebanar ingredientes. Capaz de cortar rebanadas con grosores de 0.3 mm a 8.0 mm.

T. Cortador de papas a la francesa

Use este disco para cortar ingredientes en bastones.

U. Rallador reversible

Use un lado del disco para un rallado fino y el otro para un rallado grueso.

V. Eje principal

Se acopla al recipiente principal y acciona la trituradora reversible, el cortador de papas a la francesa o el rebanador ajustable.

W. Eje mini

Acciona los mismos accesorios que el eje principal, pero se utiliza con el recipiente mini para procesar cantidades menores.

X. Caja de almacenamiento

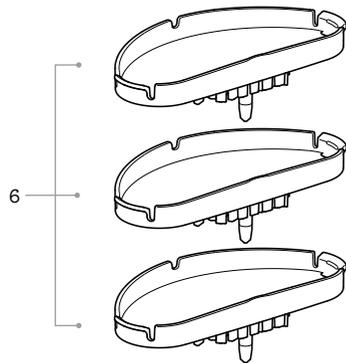
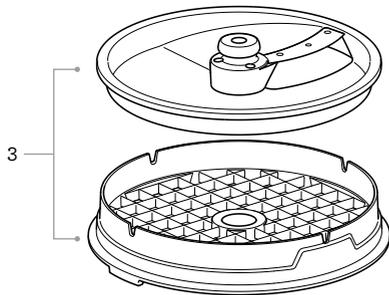
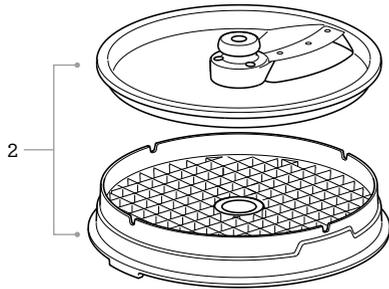
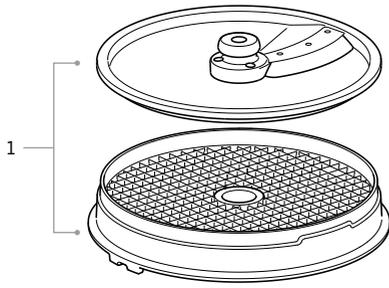
Para guardar todos los accesorios.

Y. Espátula de plástico

Para arrastrar los ingredientes de los lados de los recipientes (tanto el principal como el mini).

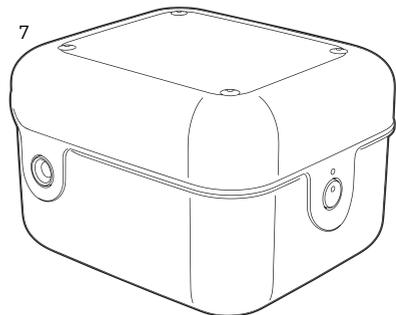
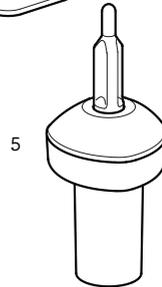
Z. Cepillo de limpieza

Para facilitar la limpieza de recipientes, cuchillas, discos y otros accesorios.



Caja 2 - El kit de corte en cubos:

1. Disco y rejilla para cortar cubos de 8 mm
2. Disco y rejilla para cortar cubos de 12 mm
3. Disco y rejilla para cortar cubos de 16 mm
4. Distribuidor de corte en cubos
5. Eje de engranaje para corte en cubos
6. 3 tapas de limpieza, de 8 mm, 12 mm y 16 mm, para acoplar al empujador grande
7. Caja de almacenamiento





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 procesador de alimentos esté desenchufado.



ADVERTENCIA

Tenga cuidado al manipular las cuchillas y los discos, ya que son extremadamente afilados.

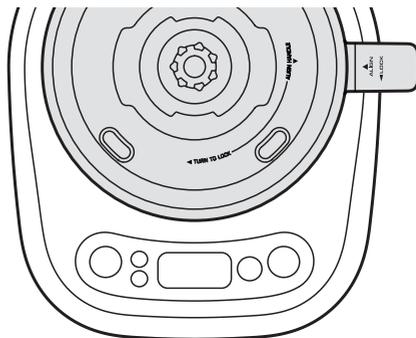


- Lave el recipiente de procesamiento, la tapa de procesamiento y todos los accesorios en agua jabonosa tibia con un paño suave. Enjuáguelos y séquelos completamente. Todos los accesorios, excepto el eje de engranaje, se pueden lavar en el lavavajillas.
- Cuando utilice su procesador de alimentos por 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.

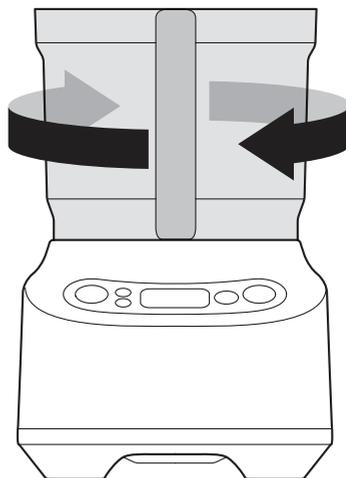
MONTAJE

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.

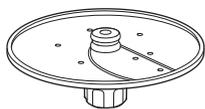


2. Gire el recipiente en el sentido de las agujas del reloj hasta que el asa se asegure hacia el frente. El recipiente de procesamiento ahora debería estar bien asegurado en su posición. El procesador de alimentos no funcionará a menos que el recipiente esté asegurado correctamente en su posición.

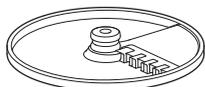


Ejes y discos

1. Antes de colocar la tapa en el recipiente principal, elija el eje correspondiente: el del recipiente principal o el del recipiente mini.
2. Inserte el eje en el centro del recipiente.
3. Luego, con mucho cuidado, coloque el disco en la punta de metal del eje. El disco debe asentarse de forma uniforme sobre el eje. Cualquiera de los ejes funcionará con el rebanador ajustable, el cortador de papas a la francesa y el rallador reversible.



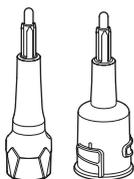
Rebanador ajustable



Cortador de papas a la francesa

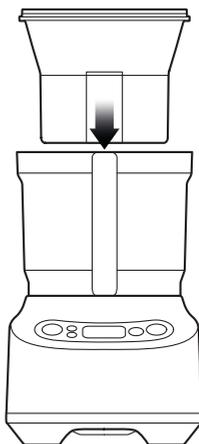


Rallador reversible

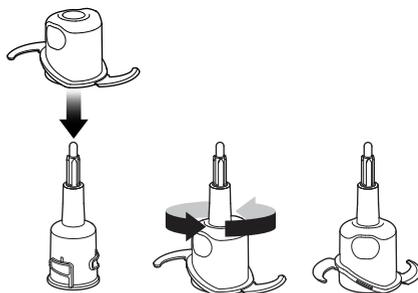


Ejes grande y mini

Recipiente mini de procesamiento



El recipiente mini de procesamiento cabe dentro del recipiente principal.

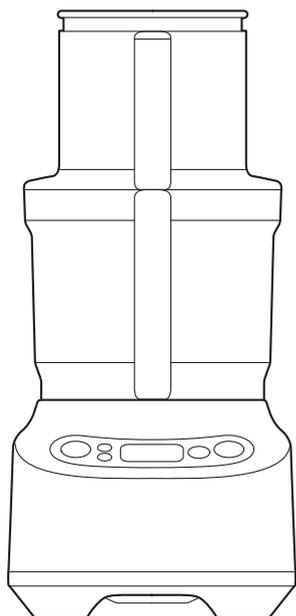
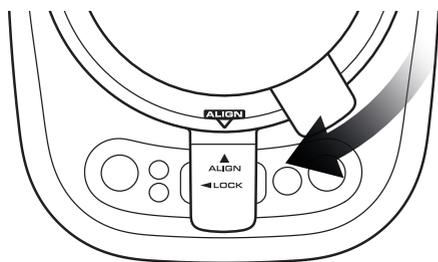


Use el eje mini con el recipiente mini.

La cuchilla mini y los discos pueden utilizarse con el eje mini. La cuchilla mini no se puede usar en el recipiente principal de procesamiento, 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.



KIT Y LIMPIADOR PARA CORTE EN CUBOS

El kit de corte en cubos incluye 3 discos y rejillas correspondientes

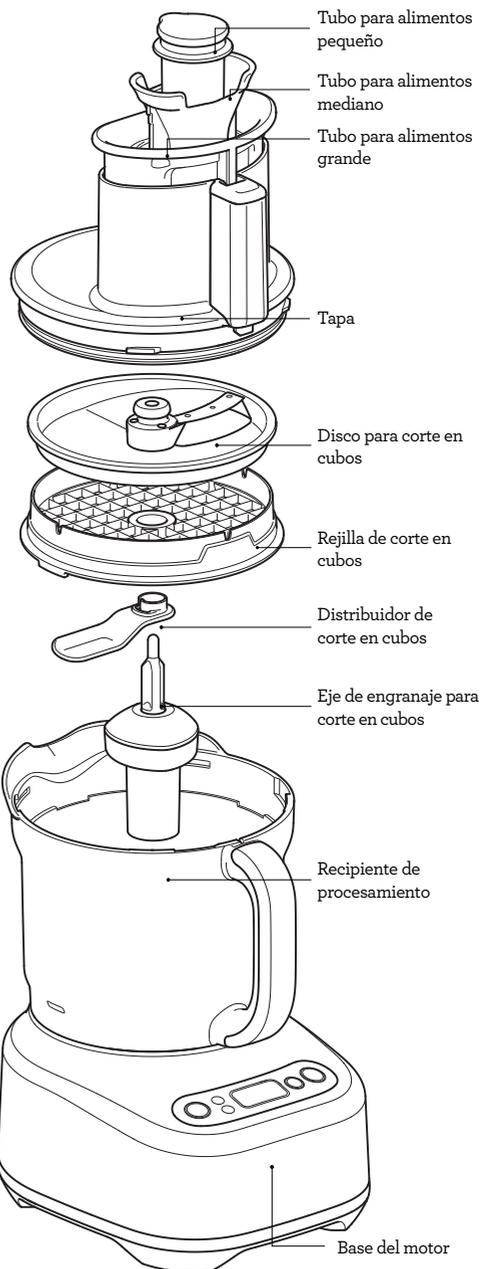
- 8 mm
- 12 mm
- 16 mm

Ensamble en el orden indicado en el diagrama de la derecha.

1. Coloque el eje de engranaje en el recipiente principal de procesamiento.
2. Coloque el distribuidor de corte en cubos en el eje de engranaje.
3. Alinee y coloque cuidadosamente la rejilla de corte en cubos en la parte superior del recipiente. Rótela hasta que se ajuste al recipiente, de manera que no permita más rotaciones.
4. El disco para corte en cubos puede colocarse ahora en la parte superior del eje de engranaje que sobresale por el centro de la rejilla.
5. Alinee la tapa y asegúrese de que esté bien cerrada y lista para usarse.

IMPORTANTE: Recuerde siempre colocar el eje de engranaje, la rejilla y el disco de corte en cubos antes de agregar los alimentos.

No corte más cubos de los que se indican en el nivel MAX. Exceder esta capacidad provocará que el disco se atasque. También dificultará el proceso de limpieza de la rejilla de corte en cubos, y puede dañar los accesorios que estén en uso.



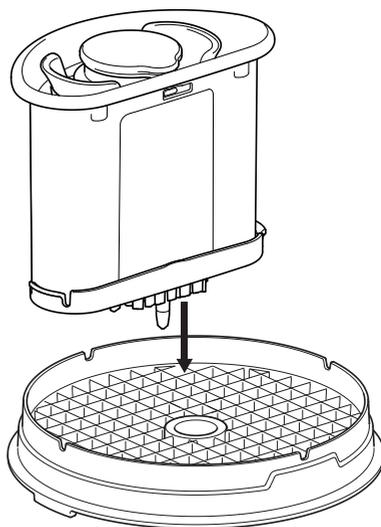
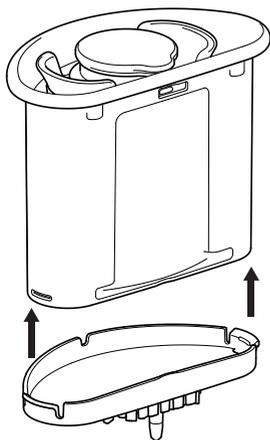
Para ensamblar el dispositivo de limpieza:

1. Alinee las marcas en la tapa de limpieza con las marcas en la rejilla y presione el empujador para retirar los restos de comida de la rejilla. Realice movimientos de vaivén para retirar los ingredientes más duros.
2. Repita la operación en los cuatro puntos marcados hasta que la rejilla esté limpia.
3. Cuando termine de cortar en cubos, use el cepillo para limpiar los restos de comida de la rejilla.



CONSEJOS

- Para mejorar el proceso de lavado, puede retirar el recipiente de la base.
- Si sigue siendo difícil empujar desde arriba, puede invertir la rejilla sobre el banco y utilizar el limpiador por la parte inferior.





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.

La leyenda CHUTE FILL MAX del tubo, indica el volumen máximo de alimentos que se puede colocar en el tubo para que el empujador active el sistema de seguridad.

Panel de control

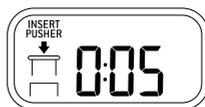


Cuando la máquina esté enchufada al tomacorriente y el botón POWER (Encendido | Apagado) esté presionado, los botones y la pantalla se iluminarán y el procesador estará listo para usarse. Si presiona el botón POWER en este momento, el aparato se apagará.

Al presionar el botón PLAY | PAUSE (Inicio | Pausa), el motor empezará a funcionar de forma continua y el temporizador mostrará la duración del procesamiento.



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, se ajustará 5 segundos; al mantener el botón pulsado, se ajustará 10 segundos o incrementos mayores a dicha cantidad. 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

Espera hasta que las cuchillas o discos hayan dejado de moverse antes de liberar la tapa. Asegúrese de haber apagado el equipo con el botón POWER (Encendido | Apagado) y desenchúfelo del tomacorriente antes de manipular las cuchillas o los discos.

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 retire los alimentos atorados. 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

ACCESORIO	FUNCIÓN	TIPOS DE INGREDIENTES/ PLATILLOS	CONSEJOS
Cuchilla S-Blade	Picar	<ul style="list-style-type: none">• Frutas y verduras crudas• Carnes y pescados cocidos o crudos• Hierbas frescas• Pan molido• Frutos secos• Fruta deshidratada	<ul style="list-style-type: none">• Corte los alimentos en cubos de aproximadamente 2,5 cm (1 in) antes de procesarlos.
	Carne picada/ molido	<ul style="list-style-type: none">• Proteínas crudas y cocidas	<ul style="list-style-type: none">• Corte los alimentos en cubos de aproximadamente 2,5 cm (1 in) antes de procesarlos.• Para obtener mejores resultados, congele las proteínas durante 30 minutos.• Retire el exceso de grasa y tendones.
	Moler/Licuar	<ul style="list-style-type: none">• Frutas y verduras cocidas	<ul style="list-style-type: none">• Deje que la comida se enfríe antes de licuar o hacer puré.
	Mezclar	<ul style="list-style-type: none">• Salsas• Rebozados• Pesto• Mantequillas saborizadas	<ul style="list-style-type: none">• Para las masas ligeras, utilice el botón PULSE (Pulso) hasta que se mezclen uniformemente. No procese de más.
Cuchilla para masa	Amasar	<ul style="list-style-type: none">• Masas de pan o pizza	<ul style="list-style-type: none">• Añada los líquidos por el tubo para alimentos pequeño mientras el motor esté funcionando para incorporarlos.• Capacidades máximas de harina recomendadas: E.U.A./Canadá: 2.0 lb/900 g México: 1.6 lb/750 g
Disco rebanador ajustable	Rebanar	<ul style="list-style-type: none">• Verduras y alimentos crudos• Embutidos	<ul style="list-style-type: none">• Para evitar que se inclinen, coloque los ingredientes de forma vertical en el lado izquierdo del tubo para alimentos del tamaño adecuado.• Para las carnes frías como el salami o el pepperoni, retire un extremo y procese uno a la vez.
Disco rallador reversible	Rallar fino y grueso	<ul style="list-style-type: none">• Quesos• Frutas y verduras como manzanas, papas y col	<ul style="list-style-type: none">• Para obtener mejores resultados, congele los quesos suaves durante 45 minutos antes de rallarlos. NOTA No se recomienda rallar quesos muy blandos como mozzarella fresca.• Retire la corteza de los quesos duros antes de rallarlos.

Disco cortador de papas a la francesa	Cortar en bastones	<ul style="list-style-type: none"> • Papas • Camotes • Zanahorias 	<ul style="list-style-type: none"> • Coloque los ingredientes de forma horizontal en el tubo grande para obtener bastones más largos. • Para papas y productos blandos, use el tubo grande para aumentar la longitud; pero para obtener mejores resultados en productos duros y fibrosos, use el tubo mediano para un mayor control.
Kit de corte en cubos (8, 12, 16 mm)	Cortar en cubos	<ul style="list-style-type: none"> • Frutas y verduras crudas y cocidas 	<ul style="list-style-type: none"> • Use tubos pequeños o medianos para ingredientes más duros, como zanahoria o calabaza. Para obtener mejores resultados, también puede sancochar. • Los tomates y aguacates más firmes darán mejor resultado al cortarlos en cubos. • Siempre ensamble el distribuidor de corte en cubos en el eje de engranaje. Esto mantendrá despejada la zona bajo el tubo y evitará atascos.



NOTAS IMPORTANTES

Debido a su naturaleza más dura y fibrosa,

NO CORTES EN CUBOS los siguientes alimentos:

- Quesos
- Camotes/patatas dulces crudos
- Carnes, incluidos fiambres duros
- Frutas y vegetales con cáscara dura, como piñas y sandías. Deberías pelarlos primero.



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 mini de procesamiento se usa dentro del recipiente principal. Permite un mejor control al procesar hierbas o cantidades pequeñas de comida. Use el eje mini con el recipiente mini para picar, mezclar y licuar una variedad de ingredientes. También se pueden usar los discos de rebanado ajustable, de rallado o de papas a la francesa en el eje mini, para procesar cantidades más pequeñas en el recipiente mini.

Kit de corte en cubos

No corte camote crudo en cubos. Su naturaleza seca, dura y fibrosa puede dañar, por carga pesada, el recipiente y la tapa.

No sobrepase la marca MAX, que se encuentra al costado del recipiente, al introducir ingredientes en él.

No coloque el disco de corte en el eje de engranaje sin antes montar la rejilla en su lugar.

Siempre use el distribuidor de corte en cubos sobre el eje de engranaje.



Cuidado y limpieza

Por motivos de seguridad, desconecte 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.
- Lávelos 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 pueden lavarse en 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.

Accesorios para corte en cubos

Siga las instrucciones de ensamblado del limpiador de corte en cubos. Después de cortar en cubos, utilice el accesorio de limpieza correspondiente para remover los restos de comida de la rejilla.

Todos los accesorios para corte en cubos, con excepción del eje de engranaje, se pueden lavar en el lavavajillas.

Limpiadores

No use limpiadores ni esponjas abrasivos en la base del motor o la jarra, ya que pueden rayar su 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. Guarde el recipiente sin la tapa.

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">• Los ingredientes deben cortarse de manera uniforme en trozos de 2.5 cm (1 in) antes de procesarse.• Los ingredientes deben procesarse en partes para evitar sobrecargar el equipo.
Las rebanadas son oblicuas o desiguales	<ul style="list-style-type: none">• Ponga los alimentos cortados de manera uniforme en el tubo para alimentos.• Aplique presión y ponga en marcha la máquina.
La comida se inclina en el tubo para alimentos	<ul style="list-style-type: none">• 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.
Las papas a la francesa no se cortan uniformemente	<ul style="list-style-type: none">• Siempre retire cualquier papa que esté atorada antes de procesar más papas.
Queda algo de comida en la parte superior del disco después del procesamiento	<ul style="list-style-type: none">• Es normal que queden piezas pequeñas después del procesamiento.
El motor trabaja más lento al amasar	<ul style="list-style-type: none">• La cantidad de masa no debe superar la cantidad máxima recomendada en la receta. Retire la mitad de la masa y procese en dos partes.• 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 desprege de los lados del recipiente de procesamiento.
La masa no se despega del interior del recipiente de procesamiento	<ul style="list-style-type: none">• La cantidad de masa puede exceder la capacidad máxima del procesador. Retire la mitad y procésela en dos partes.• La masa puede estar demasiado seca.
Se forman protuberancias de masa en la parte superior de la cuchilla para masa, y la masa no queda uniforme	<ul style="list-style-type: none">• Detenga la máquina, con cuidado retire la masa, divídala en 3 partes y redistribuya de manera uniforme en el recipiente de procesamiento.
La masa se siente dura después de amasar	<ul style="list-style-type: none">• 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.
La masa está muy seca	<ul style="list-style-type: none">• Mientras la máquina esté 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	<ul style="list-style-type: none">• Mientras la máquina esté 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.

PROBLEMA**SOLUCIÓN SENCILLA****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. Asegúrese de que al colocar el recipiente principal, el asa apunte hacia el usuario.
- 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

- Compruebe si en la pantalla aparece el mensaje "insert pusher" (insertar empujador). Si es así, asegúrese de que el empujador grande, la tapa y el recipiente estén colocados correctamente.
- 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 rebanado o rallado de 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 de 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 mezcla masa, apague el equipo y redistribuya la masa más uniformemente por el recipiente antes de continuar.
- Procese alimentos duros y fibrosos, como zanahorias, por 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.

El accesorio de corte en cubos no funciona

- Asegúrese de que el kit de accesorios esté insertado como se muestra en las instrucciones de ensamblado.
- Asegúrese de que la rejilla para cortar en cubos no tenga ningún residuo de alimentos en la parte superior, y de que se ajuste al recipiente de forma uniforme y estable.
- Asegúrese de que el disco de corte en cubos no tenga ingredientes atorados. Si esto ocurre, utilice una espátula para retirar los ingredientes atorados.
- Asegúrese de que todas las piezas de corte en cubos sean del mismo tamaño, es decir, discos de 8 mm con rejilla de 8 mm, etc.

Breville Service Center

USA	Mail:	Breville USA 19400 S. Western Ave, Torrance CA 90501-1119
	Phone:	1-866-273-8455 1-866-BREVILLE
	Web:	breville.com/us/support
Canada	Mail:	Breville Canada 9800 Boulevard Cavendish, Suite 250, Saint-Laurent Québec, H4M 2V9
	Phone:	1-855-683-3535
	Web:	breville.ca/support

Atención al Consumidor Breville

Mexico	Dir.:	Breville México, S.A. de C.V. Montes Urales 360 Piso 2 Col. Lomas de Chapultepec III Sección Miguel Hidalgo Ciudad de México C.P. 11000 México
	Tel.:	1-800-953-1668
	Sitio web:	breville.mx/support

Breville®

Master Every Moment®

Breville is a registered trademark of Breville Pty. Ltd. A.B.N. 98 000 092 928.
Copyright Breville Pty. Ltd. 2023.

- 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.

BFP838 Series • Séries • Serie

USCM - A23