

# *the Sous Chef*<sup>®</sup>

Instruction Book - BFP800



**Breville**<sup>®</sup>



## Contents

2	Breville recommends safety first
8	Components
11	Assembly
14	Functions
21	Food Processing Guide
25	Tips
25	Care & Cleaning
27	Troubleshooting
29	French

## BREVILLE RECOMMENDS SAFETY FIRST

**At Breville we are very safety conscious. We design and manufacture consumer products with the safety of you, our valued customer, foremost in mind. In addition we ask that you exercise a degree of care when using any electrical appliance and adhere to the following precautions.**

## IMPORTANT SAFEGUARDS

### READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USE AND SAVE FOR FUTURE REFERENCE

- Blades and cutting discs are sharp. Handle them carefully.
- Remove and safely discard any packaging materials and promotional labels before using the appliance for the first time.
- To eliminate a choking hazard for young children, remove and safely discard the protective cover fitted to the power plug of this appliance.
- To protect against electrical shock, do not immerse the power cord, power plug or motor base in water or any other liquid.
- Do not place the appliance near the edge of a bench or table during operation. Ensure the surface is level, clean and free of water.

Vibration during operation may cause the appliance to move during use.

- Do not place the appliance on or near a hot gas or electric burner, or where it could touch any other source of heat.
- Do not use on a sink drain board.
- Always make sure the food processor is completely assembled before operating. The appliance will not operate unless properly assembled.
- Ensure the POWER/OFF button has been pressed and the power cord is unplugged from the power outlet before attaching any blade, disc or lid.
- Handle the food processor and attachments with care. Blades and discs are razor-sharp and should be kept out of reach from children.
- Always secure the processing bowl onto the motor base before attaching the blades or discs.
- Do not allow the power cord to hang over the edge of a table or counter, touch hot surfaces or become knotted. Unwind the power cord fully before use.
- Keep hands as well as spatulas and other utensils away from moving blades or discs while processing food, to prevent the possibility of severe personal injury or damage to the food processor. A plastic spatula may be used, but only when the food processor is stopped.
- Ensure the POWER/OFF button has been pressed to switch the motor off and remove the power cord from the outlet before removing the lid from the processing bowl.
- Avoid contact with moving parts. Never push food down by hand when slicing or shredding. Always use pusher.

- Make sure motor has completely stopped before removing cover.
- Never store any blade or disc on motor shaft. To reduce the risk of injury, no blade or disc should be placed on the shaft except when the bowl is properly locked in place and the processor is in use. Store blades and discs, as you would sharp knives, out of reach of children.
- Be sure cover and feed tube are securely locked in place before operating food processor.
- Never try to override or tamper with cover interlock mechanism.
- Always remove the plug from the power outlet if the appliance is not in use, before attempting to move the appliance, before cleaning, disassembling, assembling and when storing the appliance.
- Some stiff mixtures, such as dough, may cause the processing blade to rotate more slowly than normal. If this happens, do not process for longer than 1 minute.
- Do not process hot or boiling liquids – allow liquids to cool before placing into the processing bowl.
- Do not move appliance while in operation.
- Do not place any part of the food processor in a microwave oven.
- Do not fill the processing bowl above the 12 cup liquid level (2.8L) or 16 cup dry level (shredding). Always add drier or thicker ingredients to the processing bowl prior to adding fluids.
- Never remove the lid while the appliance is operating. Always use the POWER/OFF or PAUSE buttons to stop the machine before lid removal.

- Care should be taken when removing the food from the processing bowl by ensuring the motor and blade/disc has completely stopped before disassembling. Ensure the POWER/OFF button has been pressed to switch the motor off and unplug the power cord from the power outlet before removing the lid from the processing bowl. The processing bowl should then be unlocked from the motor body and the blade/disc should be carefully removed before attempting to remove the processed food.
- Do not use harsh abrasive, caustic cleaners or oven cleaners when cleaning the appliance.
- Strictly follow the care and cleaning instructions described in this book.
- To avoid possible malfunction of work bowl switch, never store the food processor with pusher assembly in locked position.
- This appliance is for household use only. Do not use the appliance for anything other than its intended purpose as described in this book. Do not use outdoors. Do not use in moving vehicles or boats.
- The use of attachments not sold or recommended by Breville may cause fire, electric shock or injury.
- Do not leave the appliance unattended when in use.
- Ensure the motor and blade/disc have completely stopped before disassembling. Ensure the POWER/OFF button has been pressed to switch the motor off and unplug the power cord from the power outlet when not in use, if left unattended and before assembling, cleaning or storing.

- This appliance is not intended for use by young children or infirm persons without supervision. Young 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](http://www.Breville.com) or call Breville Consumer Support for examination, repair or adjustment.
- For any maintenance other than cleaning, visit [www.Breville.com](http://www.Breville.com) or call Breville Consumer Support.
- This appliance is equipped with a power cord having a grounding wire with a grounding plug. The appliance must be grounded using a 3-hole properly grounded outlet.

In the event of an electrical short circuit, grounding reduces the risk of electrical shock.

- If the power outlet is a standard 2-prong wall outlet, it is your personal responsibility and obligation to have it replaced with a properly grounded 3-prong wall outlet.
- Do not, under any circumstances, cut or remove the third (ground) prong from the power cord or use an adapter.
- Consult a qualified electrician if the grounding instructions are not completely understood, or if doubt exists as to whether the appliance is properly grounded.

## **SHORT CORD INSTRUCTIONS**

Your Breville appliance is fitted with a short power supply cord to reduce personal injury or

property damage resulting from pulling, tripping or becoming entangled with a longer cord.

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

### **BREVILLE ASSIST® PLUG**

Your Breville appliance comes with a unique Assist® Plug, conveniently designed with a finger hole

to ease removal from the power outlet. For safety reasons it is recommended you plug your Breville appliance directly into its own electrical outlet on a dedicated circuit separate from other appliances. If the electric circuit is overloaded with other appliances, your appliance may not function properly. Use in conjunction with a power strip or extension cord is not recommended.

### **CALIFORNIA PROPOSITION 65:**

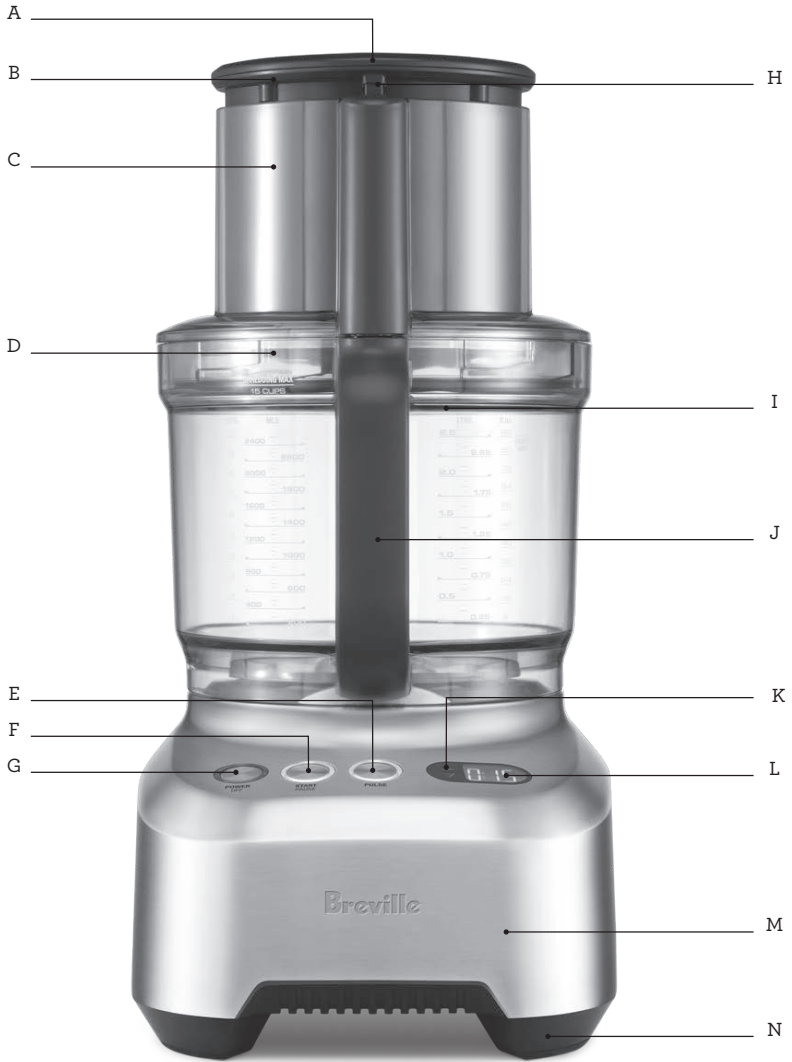
*(Applicable to California residents only).*

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

**FOR HOUSEHOLD USE ONLY  
SAVE THESE INSTRUCTIONS**



# Components







**A. Small Food Pusher**

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

**B. Large Food Pusher**

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

**C. Super Wide Feed Chute**

**D. Processing Lid**

Locks onto the processing bowl.

**E. PULSE button**

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

**F. START/PAUSE button**

**G. POWER/OFF button**

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

**H. Feed Chute Safety System**

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

**I. Silicone Seal**

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

**J. Processing Bowl**

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

**K. Count-Up & Count-Down Timer**

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

**L. LCD Display**

Displays the timing function.

**M. Direct Drive Motor**

With safety braking system.

**N. Non-Skid Rubber Feet**

For added safety and stability.

**O. Julienne Disc**

Use this disc for julienning vegetables.

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

Use this disc for french fries or thick cut vegetables.

**Q. Reversible Shredding Disc**

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

**R. Adjustable Slicer**

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

**S. Emulsifying Disc**

Use this attachment for whisking of eggs and cream.



**T. Micro-Serrated Universal S Blade™**

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



**U. Dough Blade**

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



**V. Mini Processing Blade**

Used for chopping, mixing, whipping and blending a variety of ingredients.



**W. Disc Spindle**

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



**X. Storage Container**

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

**NOT SHOWN**

**Cleaning Brush**

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

**Plastic Spatula**

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

**2.5 Cup Mini Processing Bowl**

For processing small volumes of ingredients.

**Cord Storage**

Cord can be pushed into the housing to reduce length.



**NOTE**

Processing bowls and attachments are BPA free.



# Assembly

## BEFORE FIRST USE

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

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



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



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



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

5. If using the mini processing blade, ensure the mini processing bowl is assembled into the large bowl first.



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



### NOTE

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

### CAUTION

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

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

### NOTE

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

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

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

### NOTE

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

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



## NOTE

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

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



## NOTE

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

## OVERLOAD PROTECTION SYSTEM

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



## NOTE

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



## Functions

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

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

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



#### NOTE

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

### Raw Vegetables, Fruit and Cooked Meats

Trim and cut food into 1 inch (2.5cm) cubes. Process no more than 8 cups at a time using the PULSE button at 1-2 second intervals until chopped to desired size or consistency.

### Raw meat, chicken and fish

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

### Garlic, Chili and Ginger

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

### Herbs

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

### Nuts

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

### Dried fruit

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



#### NOTE

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

### Citrus peel

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



## NOTE

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

### Hard boiled eggs

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

### Soft breadcrumbs

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



## NOTE

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

### Dried breadcrumbs

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

### Cookie crumbs

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



## NOTE

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

### Cake crumbs

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

## PURÉEING WITH THE MICRO-SERRATED S BLADE™

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



## NOTE

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

### Cooked vegetables

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



## NOTE

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

### Creamed vegetable soups

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

## Cooked meat and patés

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



### NOTE

Add pan juices during processing if mixture becomes too stiff.

## Peanut butter

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



### NOTE

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

## Fresh fruit

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

## Baby food

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



### NOTE

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

## MIXING WITH THE MICRO-SERRATED S BLADE™

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

### Butter cake (Pound cake)

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

### Quick-mix cakes and batters

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

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

### Cookie dough

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



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

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

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

### **Sorbet**

Using the S Blade™, place ripe fruit and sugar syrup into the processing bowl and process until smooth. Transfer this mixture to a plastic dish and freeze until just starting to set. Return frozen mixture to the processing bowl and using the S Blade™, process using the PULSE button until smooth. Return mixture to freezer as before and repeat this process 2-3 times to break down large ice crystals. Using the emulsifying disk, beat egg whites until foamy (see 'Egg Whites', pg 27).

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

### **Dips and spreads**

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

## **KNEADING WITH THE DOUGH BLADE**

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

### **Pastry dough**

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

### **Bread dough**

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

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

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



### **NOTE**

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

## SLICING, SHREDDING AND GRATING WITH THE DISCS

### Slicing with the Adjustable Slicing Disc

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

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

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

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



#### NOTE

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



#### WARNING

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

### Shredding and Grating with the Reversible Shredding Disc

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

#### Slicing and shredding

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



#### NOTE

Use adjustable Slicing Disc with Disc Spindle.

#### Round Fruit and Vegetables

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

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

### Long Fruit and Vegetables

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

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

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



### WARNING

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

### Leafy Vegetables

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



### NOTE

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

### Cheese

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

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

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

For round cheese such as Mozzarella and Bocconcini, slice one end and pack into the feed chute so the flat end is facing the disc.

For wedge-shaped cheese, pack 2 pieces side by side into chute to form a rectangular shape (one piece with tip facing down, other piece with tip facing up). Slice or shred.

### Deli Meats

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

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

### Chocolate

Break block of chocolate into small pieces.

Chill until firm. Pack into the small feed chute. Shred.

### JULIENNE DISC

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



### NOTE

Use Julienne Disc with Disc Spindle.

### MINI-BOWL FUNCTION

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

## FRENCH FRY/VEGETABLE STICK DISC

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

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

Press the START/PAUSE button.

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



### NOTE

Use French Fry/Vegetable Disc with Disc Spindle.

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

## WHIPPING WITH THE EMULSIFYING DISC

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



### NOTE

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

### Egg whites

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

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



### NOTE

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

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

### Milkshakes

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

### Whipped cream

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

### Egg sauces

(Mayonnaise, Hollandaise, Bearnaise)

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

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

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



# Food Processing Guide

For more information about preparation of food and how to process, refer to basic processing techniques. For specific recipes, refer to the recipe section.

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

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

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

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





## Tips

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



## Care & Cleaning

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

### Motor Base

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

### Processing Bowl and Lid

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



### NOTE

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

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

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

### Food Stains and Odors

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

## STORAGE

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



## NOTE

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

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



## WARNING

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



# Troubleshooting

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

**PROBLEM****EASY SOLUTION**

---

**Dough is too wet**

- While machine is running, add flour through the small feed chute, 1 tablespoon at a time until dough cleans the inside of the processing bowl.
- 

**The motor does not start**

- There is a safety interlock switch to prevent the motor from starting if it is not properly assembled. Make sure the processing bowl and lid are securely locked into position.
  - If you are slicing or shredding and the above solution does not work, make sure that the food contents in the feed chute are cut below the maximum fill line so that the activation rod can engage the motor.
  - Make sure the large food pusher is inserted in the feed chute low enough to engage safety interlock switch. LCD screen will read "Insert Pusher".
  - If the motor still will not start, check the power cord and power outlet.
- 

**The food processor shuts off during operation**

- The lid may have become unlocked; check to make sure it is securely in position.
  - If the motor overloads, the 'OVERLOAD' icon in the LCD will start to flash. Switch off by pressing the POWER/OFF button and unplug the power cord. Allow the food processor to cool for 20-30 minutes before resuming.
- 

**The motor slowed down during operation**

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

**The food processor vibrates/moves during processing**

- Make sure the rubber feet at the bottom of the unit are clean and dry. Also make sure that the maximum load capacity is not being exceeded.
  - This is normal as some heavier loads may require the motor to work harder.
-

# *the Sous Chef*<sup>®</sup>

Manuel d'instructions - BFP800



**Breville**<sup>®</sup>



## Table des matières

- 30 Breville vous recommande  
la sécurité avant tout
- 37 Composants
- 40 Assemblage
- 43 Fonctions
- 51 Guide de transformation
- 55 Trucs
- 56 Entretien & nettoyage
- 58 Guide de dépannage

## BREVILLE VOUS RECOMMANDE LA SÉCURITÉ AVANT TOUT

Chez Breville, la sécurité occupe une place de choix. Nous concevons et fabriquons des produits de consommation sans jamais perdre de vue la sécurité de notre précieuse clientèle. De plus, nous vous demandons d'être très vigilant lorsque vous utilisez un appareil électrique et de respecter les mesures de sécurité décrites ci-dessous.

## IMPORTANTES MESURES DE SÉCURITÉ



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

- Les lames et les disques ont des arêtes très coupantes. Manipulez-le avec soin.
- Retirez et disposez de tout matériel d'emballage et étiquettes promotionnelles avant d'utiliser cet appareil pour la première fois.
- Afin d'éliminer les risques de suffocation chez les jeunes enfants, retirez et jetez en lieu sûr l'enveloppe protectrice recouvrant la fiche de l'appareil.
- Pour vous protéger contre le risque d'électrocution, ne plongez pas le cordon d'alimentation, la fiche ou le socle motorisé dans l'eau ou tout autre liquide.

- Ne placez pas l'appareil sur le bord d'un comptoir ou d'une table lorsqu'il est en marche. Assurez-vous que la surface de travail est de niveau, propre et sèche. La vibration causée par le fonctionnement du moteur peut faire bouger l'appareil.
- Ne placez pas l'appareil sur ou près d'un brûleur à gaz ou électrique ou dans un endroit où il pourrait toucher une autre source de chaleur.
- Ne l'utilisez pas sur l'égouttoir d'un évier.
- Assurez-vous toujours que le robot est complètement assemblé avant de le faire fonctionner. L'appareil ne fonctionnera QUE s'il est correctement assemblé.
- Assurez-vous d'avoir enfoncé la touche MARCHE/ARRÊT et débranché l'appareil avant d'y assembler les lames, les disques ou le couvercle.
- Manipulez le robot culinaire et les accessoires avec soin. Les lames et les disques sont extrêmement tranchants. Gardez-les hors de portée des enfants.
- Fixez toujours le bol en place sur le socle motorisé avant d'assembler les lames ou les disques.
- Ne laissez pas le cordon d'alimentation pendre d'un comptoir ou d'une table, toucher des surfaces chaudes ou se nouer. Déroulez-le complètement avant l'usage.
- Afin de prévenir le risque de blessures importantes ou de dommages à l'appareil, gardez les mains, les spatules ou autres ustensiles loin des lames ou des disques durant le fonctionnement. Une spatule de plastique peut être utilisée, mais seulement quand le moteur s'est immobilisé.

- Assurez-vous d'avoir éteint le moteur en enfonçant la touche MARCHE/ARRÊT, et d'avoir débranché l'appareil de la prise électrique avant de retirer le couvercle du bol.
- Évitez tout contact avec les pièces en mouvement de l'appareil. N'utilisez pas vos mains pour pousser les aliments dans le tube d'alimentation lorsque vous les tranchez ou les déchiquetez. Utilisez toujours le poussoir.
- Assurez-vous que le moteur est complètement immobilisé avant de retirer le couvercle.
- Ne rangez jamais les lames ou les disques sur l'arbre de rotation du moteur. Pour réduire les risques de blessure, aucune lame ni disque ne doit être placé sur l'arbre de rotation, sauf si le bol est bien verrouillé et le robot fonctionne. Rangez les lames et les disques hors de portée des enfants, comme vous le feriez pour des couteaux tranchants.
- Assurez-vous que le couvercle et le tube d'alimentation sont bien verrouillés avant de faire fonctionner le robot culinaire.
- Ne tentez jamais de contourner ou de modifier le mécanisme de verrouillage du couvercle.
- Débranchez toujours l'appareil s'il n'est pas utilisé, ou avant de tenter de le déplacer, le nettoyer, le démonter, l'assembler ou le ranger.
- Certains mélanges plus coriaces, comme la pâte, peuvent ralentir la vitesse de rotation des lames. Dans un tel cas, ne traitez pas les aliments plus d'une minute à la fois.
- Ne traitez pas de liquides chauds ou bouillants – laissez-les refroidir avant de les mettre dans le bol du robot.



- Ne déplacez pas l'appareil lorsqu'il est en marche.
  - Ne mettez aucune pièce du robot dans le micro-ondes.
  - Ne remplissez pas le bol au-delà du niveau maximum de 12 tasses (2,8 L) pour les liquides et de 16 tasses pour les aliments secs (déchiquetage). Placez toujours les ingrédients secs ou plus denses avant les ingrédients liquides.
  - Ne retirez jamais le couvercle quand l'appareil fonctionne. Utilisez toujours les touches MARCHE/ARRÊT ou DÉMARRER/PAUSE pour arrêter le robot avant de retirer le couvercle.
  - Soyez très prudent lorsque vous retirez les aliments du bol du robot.
- Assurez-vous d'abord que les lames/disques sont complètement immobilisés, que le moteur est éteint en enfonçant la touche MARCHE/ARRÊT, et que l'appareil est débranché avant de retirer le couvercle du robot. Le bol du robot doit alors être déverrouillé du socle motorisé et les lames/disques délicatement retirés avant d'extraire les aliments.
- N'utilisez pas de produits nettoyants abrasifs ou caustiques ou de nettoyants pour le four pour nettoyer l'appareil.
  - Respectez à la lettre les consignes d'entretien et de nettoyage décrites dans ce manuel.
  - Pour ne pas entraver le bon fonctionnement de l'interrupteur de sécurité du bol, ne rangez jamais le robot culinaire avec le poussoir en position de verrouillage.

- Cet appareil est conçu pour un usage domestique seulement. Ne l'utilisez pas à d'autres fins que celles prévues dans ce manuel. N'utilisez pas cet appareil à l'extérieur ou dans un véhicule ou un bateau en mouvement.
- L'usage d'accessoires non vendus ou recommandés par Breville peut causer des risques d'incendie, d'électrocution ou de blessure.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lorsqu'il est en marche.
- Assurez-vous que le moteur et les lames/disques sont complètement immobilisés avant de les retirer. Veillez à éteindre le moteur en enfonçant la touche MARCHE/ARRÊT, et à débrancher l'appareil s'il n'est pas utilisé, s'il est laissé sans surveillance ou avant de l'assembler, le nettoyer ou le ranger.
- Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé sans surveillance par de jeunes enfants ou des personnes handicapées. Surveillez les jeunes enfants pour qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Vérifiez régulièrement le cordon d'alimentation, la fiche ou l'appareil pour tout dommage. Ne faites pas fonctionner l'appareil s'il est endommagé de quelque façon que ce soit ou présente un défaut de fonctionnement. Cessez immédiatement l'usage de l'appareil et visitez [www.Breville.com](http://www.Breville.com) ou appelez le Soutien aux consommateurs de Breville pour le faire examiner, réparer ou ajuster.
- Pour tout entretien autre que le nettoyage, visitez [www.Breville.com](http://www.Breville.com) ou appelez le Soutien aux consommateurs de Breville.

- Cet appareil est muni d'un cordon d'alimentation relié à la terre et d'une fiche reliée à la terre. Il doit être branché dans une prise électrique à trois alvéoles correctement reliée à la terre. Si un court-circuit se produit, la mise à la terre réduira les risques d'électrocution.
- Si la prise électrique est standard à deux alvéoles, il en tient de votre responsabilité et obligation de la faire remplacer par une prise électrique à 3 alvéoles correctement reliée à la terre.
- Ne tentez en aucune circonstance de couper ou de retirer la troisième broche (mise à la terre) du cordon d'alimentation ou d'utiliser un adaptateur.
- Consultez un électricien qualifié si vous ne comprenez pas les instructions de mise à la terre ou si un doute persiste quant à la mise

à la terre adéquate de l'appareil.

## **INSTRUCTIONS SUR LE COURT CORDON**

Votre appareil Breville est muni d'un court cordon d'alimentation qui réduit le risque de blessures ou dommages pouvant résulter du fait de tirer, trébucher ou s'enchevêtrer dans un cordon plus long. Si une rallonge est utilisée:

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

## FICHE ASSIST® DE BREVILLE

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

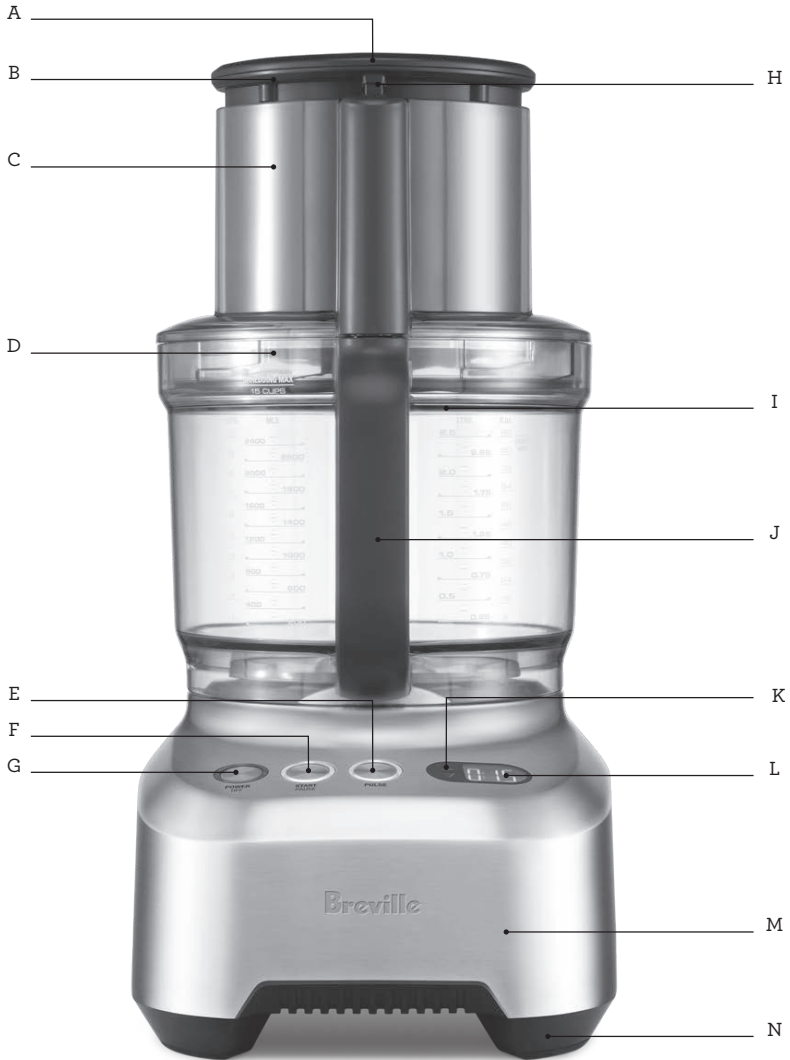
## PROPOSITION 65 DE LA CALIFORNIE :

*(Applicable aux résidents de la Californie seulement).*  
Cet appareil contient des produits chimiques connus de l'État de la Californie comme pouvant causer le cancer, des malformations congénitales ou autres problèmes de reproduction.

**USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT  
CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS**



# Composants





**A. Petit poussoir**

Contrôle de façon accrue la transformation d'aliments de petite taille. Il sert également de tasse à mesurer pour ajouter/mesurer les ingrédients. Le robot culinaire continuera de tourner, que le petit poussoir soit en place ou non.

**B. Gros poussoir**

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

**C. Très large tube d'alimentation**

**D. Couvercle du robot**

Se verrouille sur le bol du robot.

**E. Touche IMPULSION**

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

**F. Touche DÉMARRER/PAUSE**

**G. Touche MARCHÉ/ARRÊT**

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

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

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

**I. Joint de silicone**

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

**J. Bol du robot**

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

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

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

**L. Écran ACL**

Affiche la fonction de minuterie.

**M. Moteur en prise directe**

Avec système de freinage de sécurité.

**N. Pieds caoutchoutés antidérapants**

Pour plus de sécurité et de stabilité

**O. Disque à juliennes**

Sert à couper les légumes en juliennes.

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

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

**Q. Disque déchiqueteur réversible**

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

**R. Disque éminceur réglable**

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

**S. Disque émulsionneur**

Sert à fouetter les œufs et la crème.



X



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

#### NON ILLUSTRÉS

##### Brosse de nettoyage

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

##### Spatule en plastique

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

##### Minibol de 2,5 tasses

Sert à traiter de petits volumes d'ingrédients.

##### Rangement du cordon

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



#### NOTE

Les bols et les accessoires sont sans BPA.



## Assemblage

### AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

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

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



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



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



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





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



### NOTE

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

### ATTENTION

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

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

### NOTE

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

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

### NOTE

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

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

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



## NOTE

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

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



## NOTE

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

## SYSTÈME DE PROTECTION EN CAS DE SURCHARGE

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



## NOTE

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



## Fonctions

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

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

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



#### NOTE

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

### Légumes crus, fruits et viande cuite

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

### Viande crue, poulet et poisson

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

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

### Ail, piments forts et gingembre

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

### Fines herbes

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

### Noix

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

### Fruits séchés

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



#### NOTE

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

## Zeste d'agrumes

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



### NOTE

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

## Œufs à la coque cuits durs

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

## Chapelure molle

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



### NOTE

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

## Chapelure sèche

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

## Chapelure de biscuits

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



### NOTE

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

## Chapelure de gâteau

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

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

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



### NOTE

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

## Légumes cuits

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



### NOTE

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

## Potage aux légumes

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

## Viande cuite et pâtés

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



### NOTE

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

## Beurre d'arachides

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



### NOTE

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

## Fruits frais

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

## Fruits frais

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

## Aliments pour bébés

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



### NOTE

Si le mélange est trop épais, ajoutez un peu de bouillon ou de lait durant l'opération. Si nécessaire, congelez le surplus non utilisé dans un bac à glace, puis transférez les glaçons de purée dans des sacs pour congélation, pour un usage ultérieur.

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

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

### Gâteau au beurre (Pound cake)

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

### Mélanges à gâteau et pâte à crêpe

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

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

### Pâte à biscuits

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

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

### Biscuits fondants Melt'n mix

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

### Sorbet

En utilisant la lame S Blade<sup>MC</sup>, placez les fruits murs et le sirop dans le bol du robot et transformez jusqu'à consistance homogène. Transférez le mélange dans un plat en plastique et laissez congeler légèrement. Transférez le mélange congelé dans le bol du robot et, à l'aide de la lame S Blade<sup>MC</sup>, mélangez en utilisant la touche IMPULSION jusqu'à consistance homogène. Remettez de nouveau le mélange au congélateur et répétez l'opération 2-3 fois pour briser les plus gros morceaux de glace. À l'aide du disque émulsionneur, montez les blancs d'œufs en neige (voir 'Blancs d'œufs' à la page 50).

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

### Tremettes et tartinades

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

## PÉTRIR AVEC LA LAME À PÂTE

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

### Pâte à tarte

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

### Pâte à pain

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

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

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



### NOTE

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

## TRANCHER, DÉCHIQUETER ET RÂPER AVEC LES DISQUES

### Trancher avec le disque éminceur réglable

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

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

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

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



### NOTE

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



### ATTENTION

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

## Déchiqueter et râper avec le disque déchiqueteur réversible

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

### Trancher et déchiqueter

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



### NOTE

Utilisez le disque déchiqueteur réversible avec la tige de rotation.

### Fruits et légumes arrondis

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

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

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

### Fruits et légumes allongés

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

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



### ATTENTION

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

### Légumes feuillus

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



### NOTE

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



## Fromage

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

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

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

## Charcuterie

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

## Chocolat

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

## DISQUE À JULIENNES

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



### NOTE

Utilisez le disque à juliennes avec la tige de rotation.

## FONCTION DU MINIBOL

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

## DISQUE À FRITES/BÂTONNETS DE LÉGUMES

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

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

Pressez la touche DÉMARRER/PAUSE.

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



### NOTE

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

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

## FOUETTER AVEC LE DISQUE ÉMULSIONNEUR

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



### NOTE

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

### Blancs d'œufs

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

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



### NOTE

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

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

### Lait frappé

Ajoutez le lait, les essences et la crème glacée dans le bol du robot et, à l'aide du disque émulsionneur, transformez en utilisant la touche DÉMARRER/PAUSE jusqu'à consistance mousseuse. Afin de réduire le dégoulinage, n'utilisez pas plus de 3/4 tasses (800 ml) de liquide lorsque vous préparez du lait frappé avec le disque émulsionneur.

### Crème fouettée

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

### Sauces à base d'œufs

(Mayonnaise, sauces hollandaise et béarnaise)

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

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

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



## Guide de transformation

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

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

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

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

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



## Trucs

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



## Entretien & nettoyage

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

### Socle motorisé

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

### Bol du robot et couvercle

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



### NOTE

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

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

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

### Odeurs et taches d'aliments

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

### RANGEMENT

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





## NOTE

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

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



## ATTENTION

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



## Guide de dépannage

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

## PROBLÈME

## SOLUTION FACILE

---

### La pâte est trop sèche

- Pendant que le moteur tourne, ajoutez de la farine par le petit tube d'alimentation, 1 cuillerée à soupe à la fois, jusqu'à ce que la pâte nettoie les parois du bol.

---

### La pâte est trop humide

- Pendant que le moteur tourne, ajoutez de la farine par le petit tube d'alimentation, 1 c. à soupe à la fois, jusqu'à ce que la pâte nettoie les parois du bol.

---

### Le moteur ne démarre pas

- Un interrupteur de verrouillage de sécurité empêche le moteur de démarrer si l'appareil n'est pas correctement assemblé. Assurez-vous que le bol et le couvercle sont bien verrouillés en place.
- Si vous êtes en train de trancher ou déchiqueter des aliments et que la solution ci-dessus ne fonctionne pas, vérifiez si les aliments à l'intérieur du tube n'excèdent pas la marque maximale de remplissage et empêchent la tige de rotation de faire démarrer le moteur.
- Assurez-vous que le grand poussoir est suffisamment inséré dans le tube d'alimentation pour activer l'interrupteur de verrouillage de sécurité. L'écran ACL affichera "Insert Pusher" (Insérer le poussoir).
- Si le moteur ne démarre toujours pas, vérifiez le cordon d'alimentation et la prise électrique.

---

### Le robot culinaire s'arrête pendant le fonctionnement

- Le couvercle peut s'être déverrouillé; assurez-vous qu'il est bien positionné.
- Si le moteur surcharge, l'icône OVERLOAD clignotera sur l'écran ACL. Éteignez le moteur en pressant la touche MARCHE/ARRÊT et débranchez l'appareil. Laissez-le refroidir 20-30 minutes avant de reprendre l'opération.

---

### Le moteur ralentit durant le fonctionnement

- Ceci est normal, car certaines charges plus lourdes (par exemple, trancher/déchiqueter du fromage) peuvent exiger un effort supplémentaire du moteur. Remplacez les aliments dans le tube d'alimentation et poursuivez l'opération.
- Vous pouvez avoir excédé la capacité de charge maximale. Retirez certains ingrédients et poursuivez l'opération.

---

### Le robot vibre/se déplace sur le comptoir durant le fonctionnement

- Assurez-vous que les pieds en caoutchouc sous l'appareil sont propres et secs. Vérifiez également si la capacité maximale de charge n'a pas été dépassée.
  - Ceci est normal, car certaines charges plus lourdes (par exemple, trancher/déchiqueter du fromage) peuvent exiger un effort supplémentaire du moteur.
-

## Breville Consumer Support

### USA

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

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

**Email:** [askus@brevilleusa.com](mailto:askus@brevilleusa.com)

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

### Canada

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

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

**Email:** [askus@breville.ca](mailto:askus@breville.ca)

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

**Breville®**  
Thought for food

Breville is a registered trademark of Breville Pty. Ltd. A.B.N. 98 000 092 928.  
Copyright Breville Pty. Ltd. 2016.

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