

# *the Sous Chef™ 12 Plus*

Instruction Book - BFP680



**Breville®**

# 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 FOR ALL ELECTRICAL APPLIANCES

### 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 counter top 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.
- Carefully read all instructions before operating the appliance for the first time and save for future reference.

- 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.
- To reduce the risk of injury, 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.
- 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 MAX line. 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.

## SAFEGUARDS FOR YOUR FOOD PROCESSOR

- 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 any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or is dropped or damaged in any manner. Immediately cease use of the appliance and call Breville Consumer Support.

- For any maintenance other than cleaning, 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.

## **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.

## 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.

## CALIFORNIA PROPOSITION 65:

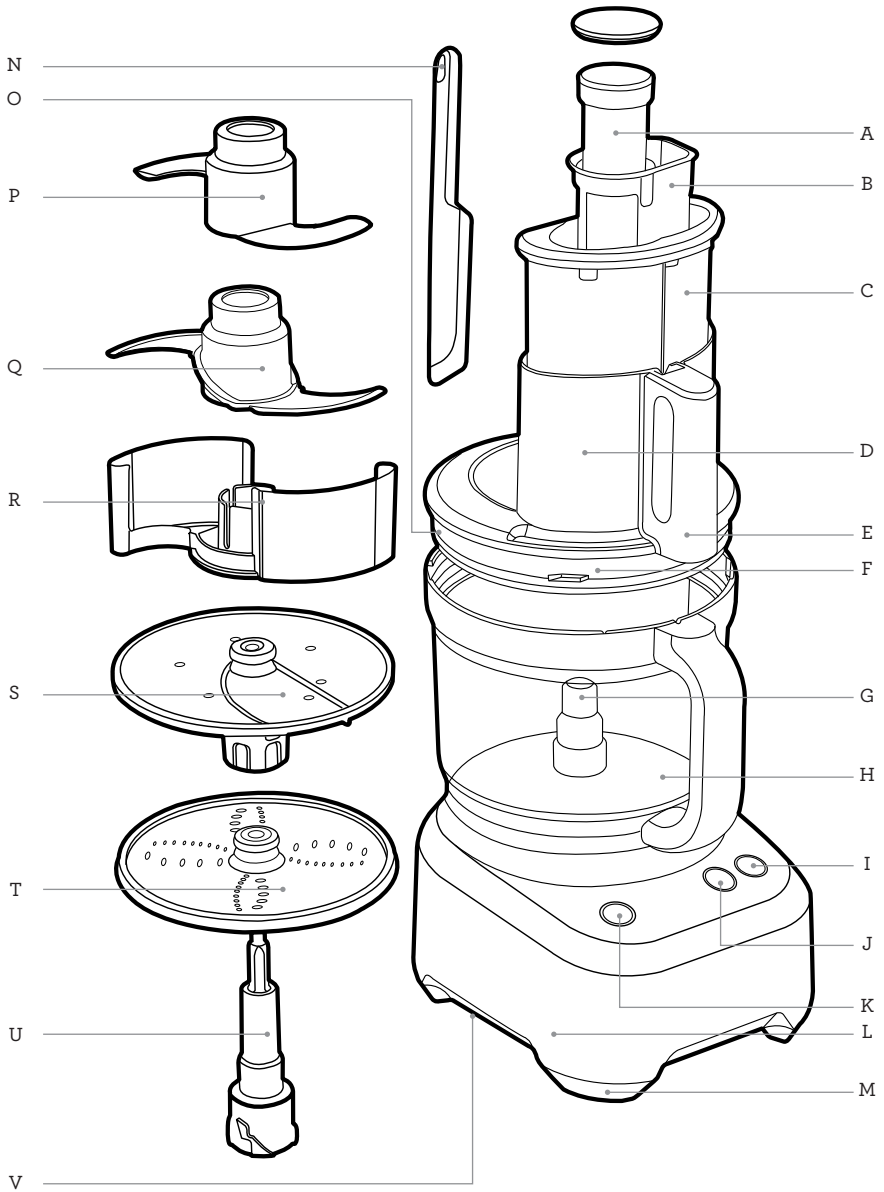
*(Applicable to California residents only).*

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**

Use to process smaller ingredients with greater control. It also doubles as a measuring cup for ingredients. The food processor will run continually when the small pusher is out.

**B. Mid food pusher**

The food processor will run continually whether the mid pusher is in or out.

**C. Large food pusher**

The food processor will not start unless the large pusher is in place correctly, as it releases the safety interlock system.

**D. Extra wide feed chute**

5 inch (13cm) wide, for large ingredients.

**E. Safety interlock system**

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

**F. Processing lid**

Locks onto the processing bowl and forms part of the safety interlock system.

**G. Bowl coupling**

Sintered stainless steel motor connector with vibration absorption.

**H. Processing bowl**

12 cup capacity for dry ingredients and 8½ cups for thick liquid ingredients. Lock onto base by turning clockwise.

**I. PULSE button**

Press and release for momentary bursts of power.

**J. START | PAUSE button**

**K. POWER | OFF button**

Provides power to the food processor unit, and puts it into READY mode.

**L. Direct drive motor base**

Induction motor for high torque and reliable results.

**M. No-skid rubber feet**

**N. Plastic spatula**

Scrape the sides of the bowl to help process ingredients evenly.

**O. Silicone seal**

This replaceable seal reduces the chance of leakage while processing larger volumes of liquid ingredients.

**P. Dough blade**

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

**Q. Micro-serrated S-Blade™**

Swift action for even chopping, mixing, whipping and processing a variety of ingredients. Safety braking system rapidly stops S-Blades if lid is unexpectedly opened.

**R. S-Blade™ cover**

**S. Adjustable slicer 0.3mm–8.0mm thickness**

**T. Fine and coarse reversible shredder**

**U. Spindle**

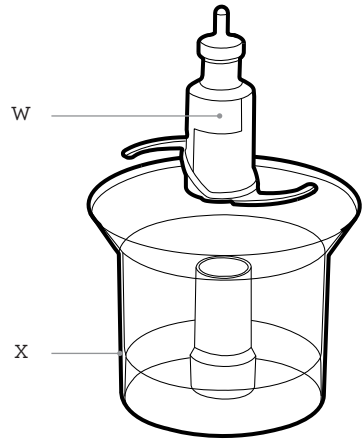
**V. Cord Storage**

**W. Mini processing blade**

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

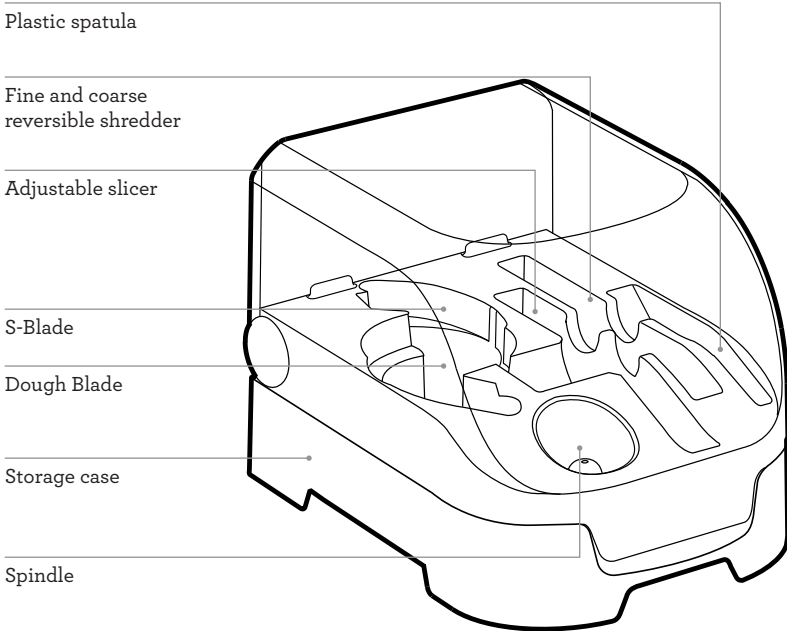
**X. Mini processing bowl**

For processing small volumes of ingredients.



**Storage case**

Store all discs and blades safely when not in use.





# Assembly

## BEFORE FIRST USE

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

## ASSEMBLY

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



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



3. The spindle is required when using ALL discs and blades in the large processing bowl (spindle not required for mini-bowl). Failing to use the spindle will damage the parts, and incorrect use this way may cause the parts to fuse together.



4. Before placing the lid onto the processing bowl, position the spindle over the coupling in the center of the processing bowl. Then position your chosen blade or disc over it. The blades drop down lower than the discs.



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



### MINI PROCESSING BOWL

- The mini processing bowl fits inside the main bowl.



- The mini processing blades give you maximum control for small quantities.
- Do not use the spindle, or the processing discs.
- The mini blades cannot be used in the main processing bowl.



## Functions

### OPERATION

- The food processor will only operate when the processing bowl, lid and large pusher are correctly assembled. This engages the safety interlock, and allows the motor to run.
- The **POWER** button illuminates red when the machine is connected to power and is ready to run.
- The **START** button allows the motor to run continuously until pressed again. If the lid, bowl or large pusher are removed while the motor is running, the button will flash. The motor will resume running when the bowl, lid and large pusher are assembled and the safety interlock is engaged, the button light will be solid (no longer flashing).
- The momentary **PULSE** button is ideal for processing foods that need sudden bursts of power. It also encourages ingredients to move around the bowl. **PULSE** is also best when processing foods that only require processing for a short period of time.
- Use a combination of the **START** and **PULSE** buttons for control when processing food.
- The chute has a **MAX CHUTE FILL** graphic to indicate the maximum volume of food that can be placed in the chute for the pusher to activate the safety locking catch.
- After processing, wait until the blades/discs have stopped moving before unlocking the lid. To ensure safe handling, turn off at the **POWER** button and unplug at the power outlet before handling the blades.
- When removing blades/discs, lift carefully by gripping the plastic hub in the center.

## OVERLOAD PROTECTION SYSTEM

- The food processor has an overload protection system to prevent damage to the motor. If activated, the food processor will go into STANDBY mode, and the buttons will flash.
- Unplug and allow to cool for 30 minutes. Once cooled, you will be able to use the food processor as usual again.
- Note that some stiff mixtures (such as bread dough) may cause the blade to rotate more slowly than normal. If this happens, do not process for more than 1 minute.
- If the blades or discs jam with food while processing, immediately and unplug from the power outlet before clearing the wedged food. If this happens more than once, the bowl may be overloaded. Try processing in smaller batches.

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

The S-blade chops raw and cooked food to the consistency required, from coarsely chopped to minced. The blades process very efficiently, and may take less time than expected to process many large tasks.

Always remember to place the spindle and S-blade into the processing bowl before adding the food.

Avoid over-processing by checking the consistency frequently. For many tasks, we recommend using the PULSE button, as it may only take a few seconds to fully process food to your desired consistency.

If necessary, turn the POWER off and use a spatula to scrape down the sides of the bowl to encourage even processing.

### Raw vegetables, fruit and cooked meats

Trim and cut food into 1 inch (2.5cm) cubes. Process no more than 6 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 excess fat and cut food into 1 inch (2.5cm) cubes. Ensure all bones are removed. Chill well in freezer until firm as this will help to cut through the food more readily. Process no more than 2¼ pounds (or 1kg) of raw meat at a time. At this capacity the motor should run for no more than 30 seconds at a time. Use a combination of the START and the PULSE button until chopped or minced to the desired consistency.

### Garlic, chilli and ginger

Peel garlic cloves and process them whole. Leave chillies whole, or remove seeds for milder chilli. Peel and cut ginger into 1 inch (2.5cm) cubes.

For other solid herbs like lemongrass or galangal, peel and cut into cubes or pieces between ½ and 1 inch in size.

Size should be made smaller for harder or more dense herbs.

Process using the PULSE button at 1-2 second intervals until chopped to the desired consistency.

Store chopped herbs with a little vegetable oil in an airtight container in the refrigerator for up to 1 week.

If adding garlic, chilli or ginger to other ingredients, drop whole pieces down the small feed chute while the motor is running.

### Leafy herbs

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

Use leafy herbs immediately for the most aromatic results in your recipe.

## **Nuts**

Process no more than 4½ cups of shelled nuts at a time using the PULSE button at 1-2 second intervals until chopped to the desired consistency.

## **Dried fruit**

Dried fruit can be sticky, and may stick to the blades during processing. We recommend putting dried fruit in the freezer for about 10 minutes before processing. Process no more than 2 cups at a time using the PULSE button at 1-2 second intervals until chopped to the desired consistency.

If chopping fruit to add to cake mixture, process the fruit before making the cake mix. Add a little flour (from the quantity of flour in the recipe) to prevent fruit from sticking to the S-blade.

We do not recommend to process large dried fruits such as dates and figs.

## **Soft breadcrumbs**

Break stale bread into chunks (fresh bread will stick to blades). Process no more than 4-6 slices at a time using the PULSE button at 1-2 second intervals until crumbed to desired consistency. 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 4-6 slices at a time using the PULSE button at 1-2 second intervals

## **Cookie crumbs**

Break cookies into quarters, and weigh a maximum of 8oz (250g). Process using the PULSE button at 1-2 second intervals until chopped to the desired consistency. Sweet or savoury cookie crumbs can be used as an alternative to pastry for sweet or savory pies.

Do not process very hard cookies as this may damage the blades.

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

The S-blade purées raw and cooked food to the consistency required, including baby food. The blades process very efficiently, and cut the time needed to purée many tasks.

Always remember to place the S-blade into the processing bowl before adding the food.

Carefully remove the S-blade after puréeing food and use a spatula to scrape food adhering to the blade and bowl.

## **Baby food**

Trim and cut vegetables and meat into 1 inch (2.5cm) cubes. Cook vegetables and meat before processing. Process no more than 6 cups at a time using the START button in intervals until the food is puréed to a smooth and even consistency. Stock, milk or gravy can be added through the small feed chute if the mixture becomes too thick.

Excess baby food can be frozen in ice-cube trays, and packed in single serve freezer bags ready for use.

## **Peanut butter**

Process no more than 4½ cups of shelled nuts at a time using the START button until chopped to the desired consistency.

The volume of nuts reduces after processing, for example 2 cups of nuts will make around 1 cup of nut butter.

Natural nut butter (without using stabilizers) will separate on standing, and needs to be stirred before use.

## **MIXING WITH THE MICRO-SERRATED S-BLADE™**

The S-blade mixes ingredients for cakes, batters, and cookie doughs.

The S-blade can also emulsify egg-based sauces such as mayonnaise.

Always remember to place the spindle and S-blade into the processing bowl before adding the food.

### **Butter cake and cookie dough**

Place softened, chopped butter and sugar into the processing bowl. Process using the START button until the mixture is lightly creamed. With the motor running, add eggs one at a time through the small feed chute, mixing well after each egg is added. Take lid off and add liquid and dry ingredients to the mixture. Process using the PULSE button until folded evenly. Scrape down sides of bowl as needed. Do not over-process.

Add choc chips, nuts, dried fruit, etc after the main mixture is done. Use the PULSE button in very short bursts until the additions are combined. Do not over-process, as these larger ingredients will break down quickly.

### **Quick-mix cakes and batters**

Place all ingredients in the bowl, starting with liquids, and being careful not to exceed the MAX LIQUID level. Process using the PULSE button until folded evenly. Scrape down sides of bowl as needed. Do not over-process.

This method can also be used for melt 'n' mix cakes, packet cake mixes and crêpe batters.

### **Pastry dough**

Place flour and chilled, cubed butter into the processing bowl.

Do not process more than 2 cups (300g) of flour using the START button in intervals until the butter is absorbed into the flour.

Steadily add liquid through the small feed chute with the motor still running. Process until the mixture forms a ball.

## **KNEADING WITH THE DOUGH BLADE**

Always remember to place the spindle and dough blade into the processing bowl before adding the food.

The edges of the plastic dough blade create a softer action for combining dough ingredients. The dough blade encourages the gluten strands to be stretched rather than cut, and should be used for all yeast doughs, and any other doughs that require kneading.

### **Bread or pizza dough**

Place flour and dry ingredients into the processing bowl, including instant active dry yeast.

Do not process more than 5 cups (700g) of flour or using the START button in intervals. Steadily add liquid (including oil, if applicable) through the small feed chute with the motor still running. Process until the mixture until it forms a soft, elastic dough ball.

Transfer dough ball to a lightly floured surface and knead for a further 5 minutes if necessary until soft and pliable.

If processing more than two recipes of dough ingredients (700g flour), allow the motor base to cool for an extended period before subsequent kneading to prevent the motor from overloading.

Place dough into a large, greased mixing bowl and cover. Stand in a warm place until it has doubled in size. Turn the dough out onto a lightly floured surface and knead again until smooth and elastic. Shape the dough then allow to rise in a warm area before baking in a hot oven.

## **SLICING, GRATING AND SHREDDING**

**Important:** the spindle must be used with both the adjustable slicer and the reversible shredder/grater.

### **Adjustable slicer**

The adjustable slicer will slice food to an even and consistent thickness. It can be adjusted to 24 settings, from very fine (0.3mm) to thick (8.0mm). To adjust the slicing thickness, hold the adjustable slicing disc by the outer edge with one hand, and turn the adjustment dial on the underside with the other hand. An arrow graphic indicates the thickness of the slice you will get.

### **Reversible grater and shredder**

This disc has an array of small blades on both sides of the disc. Align the disc so larger holes face up for courser textured results, or with the smaller holes facing up for finer results. The discs are labelled showing which side faces up.

## **CONTROLLING THE INGREDIENTS**

It is important to position the food in the chute to gain maximum control and best results.

### **Smaller ingredients**

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

### **Larger ingredients**

The wide feed chute is 5 inch (13cm) wide, and can fit ingredients up to this size. The chute can be packed to fill the width of the chute. The food should fit snugly so it is supported in an upright position in the chute, but not so tight that it could prevent the food from moving down the chute.

### **Medium feed chute**

Use the medium feed chute for 'in-between' food processing. The medium feed chute is 2¾ inch (7cm) wide, and can fit ingredients up to this size. The chute can be packed to fill the width of the chute. The food should fit snugly so it is supported in an upright position in the chute, but not so tight that it could prevent the food from moving down the chute.

Take care not to overfill the chute, as the pusher will not activate the interlock safety catch if the chute is too full. Do not fill over the MAX CHUTE FILL graphic.

Ensure the large pusher is in place before using the medium pusher.

### **Pressure**

When processing, never force the food down the chute as this can damage the discs.

Apply light pressure for soft foods such as tomatoes and bananas.

Apply medium pressure for firmer foods such as potatoes and apples.

Apply firm pressure for hard foods such as parmesan cheese and deli meats such as salami.

### **Round fruit and vegetables**

Prepare fruit or vegetables by washing and peeling (if necessary).

Small fruit and vegetables should be trimmed on one end so the food sits flat inside the feed chute.

Large fruit and vegetables may need to be cut in half to fit in the chute. Pack the chute from left to right.



## **Long fruit and vegetables**

Prepare fruit or vegetables by washing and peeling (if necessary).

Ingredients can be cut cross-sectionally to create circular results. Use the small and medium feed chute, or pack ingredients vertically in the large feed chute.

Ingredients can be cut lengthwise to create ribbons. Use the large feed chute, and trim ingredients if necessary to encourage them to sit flat in the feed chute when the disc starts. Pack the large feed chute horizontally.

## **Leafy vegetables**

Cut cabbage into wedges to fit the feed chute. For lettuce, separate leaves, then roll up and pack vertically in the feed chute.

## **Cheese**

Caution should be taken when processing cheese in a food processor. For soft cheese such as mozzarella, partially freeze it until firm. This will help prevent jamming the disc.

Round cheeses such as mozzarella should be trimmed at one end to encourage them to sit flat in the feed chute with the disc starts.

Hard cheeses such as parmesan must be checked first to ensure they are not too hard (to avoid damaging blade edges). The cheese should slice easily with a sharp knife and remove the rind before processing.

Wedged shaped cheeses such as parmesan can be packed side by side to form a rectangular shape in the chute.

## **Deli meats**

Cut in lengths to fit the height of the feed chute. The length must not be higher than MAX CHUTE FILL graphic. Pack with the cut side facing down. For hard cured sausages like salami and pepperoni trim on one end and process one sausage at a time through the small or medium feed chute, depending on size.

## **Grated Chocolate**

Break a block of chocolate into small pieces, and chill until firm. Pack into the small feed chute, and then grate using either the coarse or fine side of the reversible shredder (do not use S-blade or adjustable slicer).

## **MINI BOWL AND BLADE**

The mini processing bowl is used inside the main processing bowl. It is for better control when processing small quantities of food, or herb/spice mixes. It can be used for chopping, mixing and blending a variety of ingredients.

The mini blade can not be used inside the main processing bowl.

The main processing attachments will not fit inside the mini bowl.



# 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<br>Use: Guacamole            | 2-5  |                              |
| Beets (cooked)       |  | 2-5  | Shredder<br>Use: Salad       |
| Butternut Squash     | S-blade<br>Use Butternut Squash soup         |  |                              |
| Cabbage / Lettuce    |  | Thin 1-2 and med 2-3<br>Use: Accompaniment                 | Shredder<br>Use: Salad       |
| Carrot               | S-blade or mini<br>Use: Vegetable soup       | 0-5  | Shredder<br>Use: Salad       |
| Cauliflower (cooked) | S-blade or mini<br>Use: Cauliflower soup     |  |                              |
| Celery               | S-blade or mini<br>Use: Vegetable soup       | Thin 1-2 med 2-3<br>Use: Salad                             |                              |
| Eggplant             | S-blade or mini<br>Use: Accompaniment, soups | 2-5<br>Use: Grilled eggplant                               |                              |
| Herbs                | S-blade or mini<br>Use: Seasoning or pesto   |  |                              |
| Leeks                | S-blade<br>Use: Cooked for soups             | 2-5<br>Use: Vegetable soup                                 |                              |
| Onion                | S-blade or mini<br>Use: Soups, sauces        | 0-5<br>Use: Salad  |                              |
| Potatoes             |  | 0.3-6<br>Use: Potato au Gratin                             | Shredder<br>Use: hash browns |
| Potatoes (cooked)    | S-blade or mini<br>Use: Mash potato          |  |                              |
| Tomatoes             | S-blade or mini<br>Use: Salsa                | 2-5<br>Use: sandwich filling, caprese salad, tomato relish |                              |

| FOOD                  | BLADE TYPE  | ADJUSTABLE SLICING DISC THICKNESS                 | RECOMMENDED DISC TYPE                                     |
|-----------------------|---|---|---|
| Apple / Pear          | S-blade or mini<br>Use: Apple sauce                   | 2-5<br>Use: Apple pie                             |   |
| Apple / Pear (cooked) | S-blade or mini<br>Use: Baby food                     | 4-6<br>Use: Fruit salad                           |   |
| Dried Fruit           | S-blade<br>Use: Fruit salad, dessert sauce            |   |   |
| Batters               | S-blade<br>Use: Cakes, pancake, waffle batter         |   |   |
| Breadcrumbs           | S-blade or mini<br>Use: Coatings, breadcrumb stuffing |   |   |
| Cheese                |   | 2-5<br>Use: Garnish, sandwich fillings            | Shredder - coarse or fine<br>Use: Grated cheese for pizza |
| Chocolate             | S-blade or mini<br>Use: Chocolate ganache             |   | Shredder - Coarse or fine<br>Use: Dessert decoration      |
| Doughs (pastry)       | S-blade<br>Use: Tarts, Pies                           |   |   |
| Doughs (bread, pizza) | Dough blade<br>Use: Bread, pizza                      |   |   |
| Eggs (whole or yolks) | S-blade or mini<br>Use: Mayonnaise                    |   |   |
| Meat (raw)            | S-blade<br>Use: Meatloaf, burgers, meatballs          |   |   |
| Meat (cooked)         | S-blade<br>Use: Sandwich fillings, pate, baby food    |   |   |
| Meat (deli)           |   | 1-6<br>Use: Sandwiches, antipasto, pizza toppings |   |



## Care & Cleaning

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

### Processing bowl and lid

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

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

- Rinse most of the ingredients off the bowl and lid.
- Hand wash in warm, soapy water using a mild liquid detergent and non-abrasive sponge.

### Motor base

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

### Cleaning agents

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

### Dishwasher

The processing bowl and lid may occasionally be washed in the dishwasher (top shelf only), however washing in the dishwasher is not recommended on a regular basis, as prolonged exposure to harsh detergents, hot water and pressure will damage and shorten the life of the plastic and the interlock components.

### Stubborn food stains and odors

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

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

### Storage

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

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

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

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



# Troubleshooting

| <b>PROBLEM</b>   | <b>EASY SOLUTION</b>  |
|--|---|
| <b>Food is unevenly processed</b>  | <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>   |
| <b>Slices are slanted or uneven</b>  | <ul style="list-style-type: none"><li>• Place evenly cut food into the feed chute.</li><li>• Apply even pressure on the pusher.</li></ul>   |
| <b>Food falls over in the feed chute</b>   | <ul style="list-style-type: none"><li>• The large feed chute must be packed full for best results. If processing smaller quantities, place items to the far left in the feed chute, or use the small or medium feed chute, depending on the food size.</li></ul>  |
| <b>Some food remains on top of the disc after processing</b>                             | <ul style="list-style-type: none"><li>• It is normal for small pieces to remain after processing.</li></ul>   |
| <b>Motor slows down when kneading dough</b>  | <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> |
| <b>Dough doesn't clean inside of the processing bowl</b>                                 | <ul style="list-style-type: none"><li>• Amount of dough may exceed food processor maximum capacity. Remove half and process in two batches.</li><li>• Dough may be too dry (see next page).</li></ul>   |
| <b>Dough nub forms on top of dough blade and dough does not become uniformly kneaded</b> | <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>  |
| <b>Dough feels tough after kneading</b>  | <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>   |
| <b>Dough is too dry</b>  | <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>  |
| <b>Dough is too wet</b>  | <ul style="list-style-type: none"><li>• While machine is running, add flour through the small feed chute, 1 tablespoon at a time until dough cleans the inside of the processing bowl.</li></ul>  |

## PROBLEM

## EASY SOLUTION

---

**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.
  - 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, all buttons will flash in unison. Unplug at the wall, and 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™ 12 Plus*

Manuel d'instructions - BFP680



**Breville®**

# 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 suivantes:

## IMPORTANTES MESURES DE SÉCURITÉ POUR TOUT APPAREIL ÉLECTRIQUE

LISEZ TOUTES LES  
INSTRUCTIONS AVANT LA  
PREMIÈRE UTILISATION ET  
CONSERVEZ-LES À TITRE DE  
RÉFÉRENCE

- Lisez attentivement toutes les instructions avant de faire fonctionner l'appareil pour la première fois et conservez-les pour référence future.
- Les lames/disques sont tranchants. Manipulez-les avec soin.
- Retirez et jetez tout matériel d'emballage et étiquettes promotionnelles avant d'utiliser l'appareil pour la première fois.
- Afin d'éliminer les risques de suffocation chez les jeunes enfants, retirez et disposez de l'enveloppe protectrice recouvrant la fiche de l'appareil.
- Pour vous protéger contre les chocs électriques, 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 près d'un brûleur au gaz ou électrique ou là où il pourrait toucher une source de chaleur.



- Ne l'utilisez pas sur le plateau d'égouttement du lavabo.
- Assurez-vous que le robot culinaire est parfaitement assemblé avant de le faire fonctionner, sinon, il ne fonctionnera pas.
- Veillez à mettre le robot culinaire hors tension en appuyant sur la touche MARCHE/ARRÊT et à débrancher l'appareil avant d'y assembler les lames, les disques et le couvercle.
- Manipulez le robot culinaire et les accessoires avec soin. Les lames/disques sont extrêmement tranchants et doivent demeurer inaccessibles aux enfants.
- Afin de réduire le risque de blessures, verrouillez toujours le bol du robot 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 blessure corporelle importante ou de dommage à l'appareil, gardez les mains, les spatules ou tout autre ustensile loin des lames/disques durant le fonctionnement. L'utilisation d'une spatule de plastique est conseillée, mais uniquement lorsque le moteur est arrêté. Assurez-vous d'avoir éteint l'appareil en pressant la touche MARCHE/ARRÊT et d'avoir débranché de la prise murale avant de retirer le couvercle du bol.
- Évitez tout contact avec les pièces en mouvement de l'appareil. Ne poussez jamais les aliments avec vos mains lors du tranchage ou du déchiquetage des aliments. Utilisez toujours le poussoir fourni.
- Assurez-vous que le moteur est complètement arrêté avant de retirer le couvercle
- 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 en usage ou avant de tenter de le déplacer, avant de le nettoyer, le démonter, l'assembler ou le ranger.
- Certains mélanges plus coriaces, comme la pâte, peuvent ralentir la vitesse de rotation de la lame ou des disques. Dans ce cas, ne traitez pas les aliments plus d'une minute.
- Ne traitez pas de liquides chauds ou bouillants; laissez-les refroidir avant de les mettre dans le récipient 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 de transformation au-delà de la ligne MAX. Ajoutez toujours les ingrédients secs ou plus denses avant les ingrédients liquides.
- Ne retirez jamais le couvercle quand l'appareil fonctionne. Utilisez les touches MARCHE/ARRÊT ou PAUSE pour arrêter le moteur avant de retirer le couvercle.
- Soyez prudent lorsque vous retirez les aliments du bol. Assurez-vous d'abord que le moteur et les lames/disques sont complètement immobilisés. Avant de retirer le couvercle, assurez-vous d'avoir éteint l'appareil en pressant la touche MARCHE/ARRÊT et l'avoir débranché de la prise murale. Le bol doit être déverrouillé du socle motorisé et les lame/disques, retirés délicatement avant de tenter d'extraire les aliments traités.
- N'utilisez pas de détergents abrasifs, de produits caustiques ou de nettoyeurs pour le four pour nettoyer l'appareil.

## MESURES DE SÉCURITÉ POUR VOTRE ROBOT CULINAIRE

- Cet appareil est conçu pour un usage domestique seulement. Ne l'utilisez pas à d'autres fins que celles prévues. Ne l'utilisez pas 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, de choc électrique ou de blessure.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lorsqu'il est en marche.
- Veillez à ce que le moteur et les lames/disque soient complètement immobilisés avant de les retirer. Assurez-vous d'avoir éteint l'appareil en pressant la touche MARCHÉ/ARRÊT et l'avoir débranché de la prise murale 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 enfants pour qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Vérifiez régulièrement si le cordon d'alimentation, la fiche ou l'appareil lui-même est endommagé. Ne faites pas fonctionner cet appareil avec un cordon ou une fiche endommagée ou si l'appareil fonctionne mal, a subi une chute ou est endommagé de quelque façon. Cessez immédiatement l'usage de l'appareil et appelez le Soutien aux consommateurs de Breville.
- Pour tout entretien autre que le nettoyage, appelez le Soutien aux consommateurs de Breville.
- Cet appareil est muni d'un cordon d'alimentation avec fil relié à la terre et fiche reliée à la terre. Il doit être branché dans une prise de courant à trois trous correctement reliée à la terre. Si un court-circuit se produit, la mise à la terre réduira le risque d'électrocution.
- Si la prise murale est standard à 2 trous, il est de votre responsabilité et obligation de la faire remplacer par une prise à 3 trous 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 parfaitement les instructions de mise à la terre ou si un doute persiste quant à la mise à la terre adéquate de l'appareil.

## 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 le 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.

## COURT CORDON D'ALIMENTATION

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.

**PROPOSITION 65 DE LA  
CALIFORNIE :**

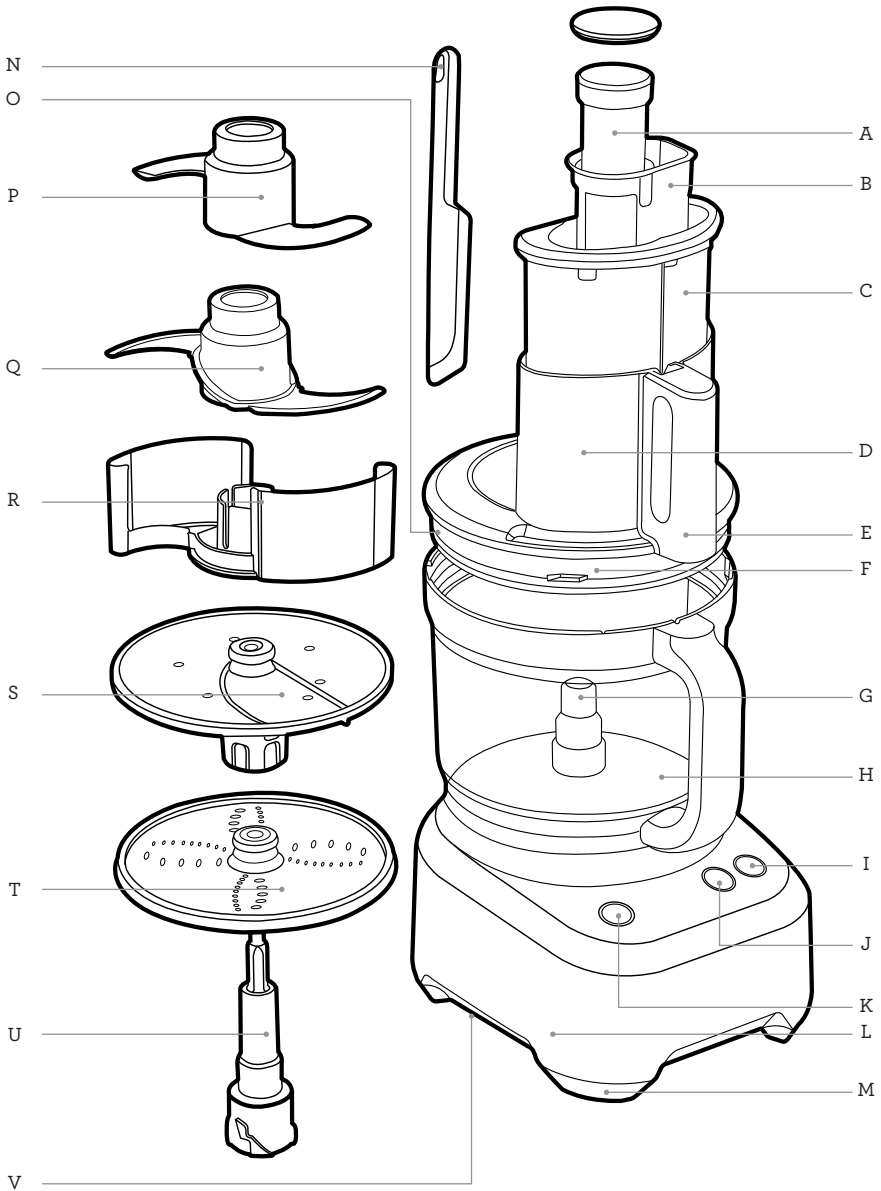
*(Applicable aux résidents  
de la Californie seulement).*

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



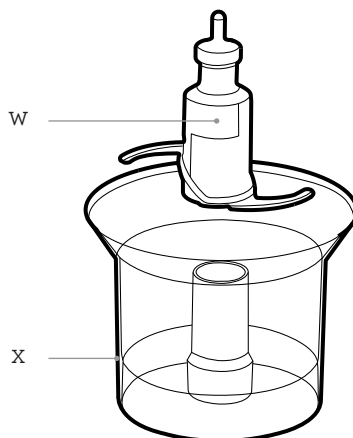
- A. Petit poussoir**  
Se retire pour traiter les aliments de petite taille avec un contrôle accru. Peut aussi servir de tasse à mesurer. À noter que le robot continuera de fonctionner, que le petit poussoir soit en place ou non.
- B. Moyen poussoir**  
Le robot culinaire continuera de fonctionner, que le moyen poussoir soit en place ou non.
- C. Gros poussoir**  
À noter que le robot culinaire ne démarrera pas si le gros poussoir n'est pas inséré correctement, car il enclenche le système de verrouillage de sécurité.
- D. Large tube d'alimentation**  
13 cm (5 po) de largeur, pour les gros aliments.
- E. Système de verrouillage de sécurité**  
Empêche le moteur de tourner si le bol et le couvercle ne sont pas verrouillés et si le gros poussoir n'est pas inséré dans le tube.
- F. Couvercle du bol**  
Se verrouille sur le bol et fait partie intégrante du système de verrouillage de sécurité.
- G. Couplage du bol**  
Connecteur du moteur en inox fritté avec amortisseur de vibration.
- H. Bol de transformation**  
Bol de 12 tasses pour les ingrédients secs et bol de 8 tasses pour les ingrédients liquides plus épais (comme les soupes). Le bol se verrouille sur le socle motorisé en le tournant en sens horaire.
- I. Bouton IMPULSION**  
Presser et relâcher pour de brèves impulsions.
- J. Touche DÉMARRER | PAUSE**
- K. Touche MARCHÉ | ARRÊT**  
Alimente le robot en mode de fonctionnement.
- L. Moteur à entraînement direct**  
Moteur à induction à couple élevé, pour des résultats fiables.
- M. Pieds caoutchoutés antidérapants**
- N. Spatule en plastique**  
Pour racler les parois du bol et faciliter la transformation uniforme des ingrédients.
- O. Joint de silicone**  
Ce joint remplaçable réduit le risque de débordement lorsque le volume d'ingrédients liquides est élevé.
- P. Lame à pâte**  
Lame émoussée conçue pour combiner avec douceur les ingrédients de la pâte.
- Q. Lame en S microdentelée S-Blade<sup>MC</sup>**  
Pour hacher, mixer, fouetter et mélanger en douceur une variété d'ingrédients. Le système de freinage de sécurité arrête rapidement la lame en S si le couvercle s'est ouvert par inadvertance.
- R. Protecteur de la lame S-Blade<sup>MC</sup>**
- S. Disque éminceur réglable - 0,3 – 8,0 mm d'épaisseur**
- T. Disque déchiqueteur réversible - fin ou grossier**
- U. Tige de rotation**
- V. Rangement du cordon**

### W. Mini-lame de transformation

Utiliser pour hacher, mixer ou mélanger une variété d'ingrédients.

### X. Mini-bol de transformation

Pour transformer de petites quantités d'ingrédients.



### Boîte de rangement

Pour ranger de façon sécuritaire tous les disques et lames lorsque non utilisés.

Spatule en plastique

Disque déchiqueteur -  
fin ou grossier

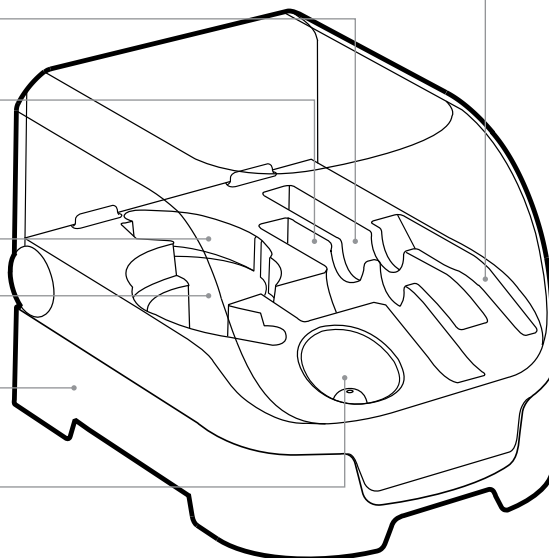
Disque éminceur  
réglable

Lame en S

Lame à pâte

Boîte de  
rangement

Tige de rotation







## Assemblage

### AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

- Avant d'utiliser votre robot culinaire pour la première fois, retirez tout matériel d'emballage et étiquettes promotionnelles. Assurez-vous d'avoir éteint l'appareil en pressant la touche MARCHE et de l'avoir débranché de la prise murale.
- Soyez prudent lorsque vous manipulez les lames/disques, car ils sont extrêmement tranchants.
- Lavez le bol de transformation, le couvercle et les accessoires à l'eau chaude savonneuse, à l'aide d'un chiffon doux. Rincez et séchez correctement. Les accessoires peuvent être lavés au lave-vaisselle.
- Lors de la première utilisation de votre robot culinaire, vous pourriez remarquer qu'une faible odeur se dégage du moteur. Cela est normal et se résorbera à l'usage.
- Utilisez toujours le robot culinaire sur une surface sèche et de niveau.

### ASSEMBLAGE

1. Placez le bol de transformation sur le socle motorisé, en alignant la poignée sur l'inscription **ALIGN HANDLE** inscrite sur le socle motorisé.



2. Tournez le bol en sens horaire jusqu'à ce que la poignée s'enclenche. Le bol devrait maintenant être verrouillé en place. Le robot culinaire ne fonctionnera pas si le bol n'est pas bien sécurisé et verrouillé.



3. La tige de rotation doit être utilisée pour TOUS les disques et lames dans le grand bol de transformation (elle n'est pas requise pour le mini-bol). Le défaut d'utiliser cette tige pourrait endommager les pièces, car une telle utilisation inadéquate peut provoquer un entremêlement des pièces.



4. Avant de placer le couvercle sur le bol de transformation, centrez la tige de rotation dans le bol. Installez ensuite sur la tige les lames ou disques de votre choix. Les lames descendent plus bas que les disques.



5. Placez le couvercle sur le bol de transformation pour que l'indication **ALIGN | LOCK** (aligner | verrouiller) sur le couvercle soit alignée avec la poignée. Pour verrouiller le couvercle, maintenez le tube d'alimentation et tournez-le en sens horaire pour que les poignées soient alignées. Cela enclenchera la système de verrouillage de sécurité et permettra au moteur de fonctionner.



## MINI-BOL DE TRANSFORMATION

- Le mini-bol de transformation s'insère dans le bol principal.



- Les lames du mini-bol vous assurent un contrôle maximal pour la transformation de petites quantités.
- N'utilisez pas la tige de rotation ou les disques de transformation.
- Les mini-lames ne peuvent être utilisées dans le bol de transformation principal.



## Fonctions

### FONCTIONNEMENT

- Le robot culinaire ne fonctionnera pas si le bol, le couvercle et le gros poussoir ne sont pas assemblés correctement. Cela enclenche le système de verrouillage de sécurité et permet au moteur de fonctionner.
- La touche **MARCHE** s'allume en rouge lorsque l'appareil est branché et prêt à fonctionner.
- La touche **DÉMARRER** permet au moteur de fonctionner continuellement jusqu'à ce qu'elle soit enfoncée de nouveau. Si le couvercle, le bol ou le gros poussoir sont retirés pendant que le moteur fonctionne, la touche clignotera. Lorsque le couvercle, le bol ou le gros poussoir seront réassemblés et que le système de verrouillage de sécurité sera réactivé, le voyant cessera de clignoter et restera allumé.
- La touche **IMPULSION** momentanée est idéale pour traiter les aliments qui nécessitent de brefs jets de puissance. Elle favorise aussi une bonne circulation des aliments dans le bol. De plus, la fonction **IMPULSION** convient parfaitement aux aliments qui requièrent un traitement de courte durée.
- Pour un meilleur contrôle de transformation des aliments, utilisez en alternance les touches **DÉMARRER** et **PULSER**.
- Le niveau maximal indiqué (**MAX CHUTE FILL**) représente le volume maximal d'aliments pouvant être insérés dans le tube pour que le poussoir active le loquet de verrouillage de sécurité.
- Une fois le traitement terminé, attendez que les lames/disques soient immobilisés avant de déverrouiller le couvercle. Pour plus de sécurité, éteignez l'appareil en appuyant sur la touche **MARCHE** et débranchez l'appareil avant de manipuler les lames.
- Pour retirer les lames/disques, soulevez-les soigneusement en maintenant le moyeu central en plastique.

## **SYSTÈME DE PROTECTION CONTRE LA SURCHARGE**

- Le robot culinaire est muni d'un système de protection contre la surcharge qui empêche le moteur de s'endommager. Si le système est activé, l'appareil passera en mode VEILLE et les touches clignoteront.
- Débranchez alors l'appareil et laissez-le refroidir environ 30 minutes. Une fois refroidi, il sera prêt à être réutilisé normalement.
- Il est à noter que certains mélanges (comme la pâte à pain) peuvent ralentir la rotation normale de la lame. Dans un tel cas, ne traitez pas les ingrédients plus d'une minute.
- Si les lames ou les disques se bloquent durant le traitement, débranchez immédiatement l'appareil et dégagez les aliments coincés. Si cela se produit plus d'une fois, il se peut que la quantité d'aliments soit excédentaire. Essayez de traiter de plus petites portions à la fois.

## **HACHER AVEC LA LAME MICRO- DENTELÉE S-BLADE<sup>MC</sup>**

La lame en S hache les aliments crus ou cuits à la consistance requise, de fine à grossière. Les lames sont très efficaces et peuvent traiter de lourdes charges en moins de temps que prévu.

Souvenez-vous de toujours placer la tige de rotation et la lame en S dans le bol de transformation avant d'y ajouter les aliments.

Pour éviter un traitement excessif, vérifiez fréquemment la consistance du mélange. Dans la plupart des cas, nous recommandons d'utiliser la fonction IMPULSION qui ne prend que quelques minutes pour transformer les aliments à la consistance désirée.

Si nécessaire, éteignez l'appareil (touche MARCHE) et utilisez une spatule pour racler les parois du bol et transformer les aliments de façon homogène.

## **Légumes crus, fruits et viandes cuites**

Parez et coupez les aliments en cubes de 2,5 cm (1 po). N'en transformez pas plus de 6 tasses à la fois, en utilisant la touche IMPULSION à intervalles de 1-2 secondes jusqu'à consistance désirée.

## **Viandes, poulet et poisson crus**

Retirez l'excès de gras et coupez les aliments en cubes de 2,5 cm (1 po). Assurez-vous que tous les os sont enlevés. Mettez-les au congélateur pour qu'ils raffermissent, ils seront plus faciles à couper. Ne traitez pas plus de 1 kg (2¼ lb) de viande crue à la fois. Avec une telle quantité, le moteur ne devrait pas fonctionner plus de 30 secondes à la fois. Utilisez en alternance les touches DÉMARRER et IMPULSION jusqu'à consistance désirée.

## **Ail, piment ou gingembre**

Pelez les gousses d'ail et les garder entières. Laissez les piments entiers ou égrenez-les si vous désirez un goût moins piquant. Pelez et coupez le gingembre en cubes de 2,5 cm (1 po).

Pour d'autres herbes solides comme la citronnelle ou le galangal, pelez-les et coupez-les en morceaux de 2-3 cm (½-1 po). Les herbes plus denses ou coriaces doivent être coupées en plus petits morceaux.

Transformer en utilisant le réglage IMPULSION à 1-2 secondes d'intervalles jusqu'à consistance désirée.

Arroser les herbes de quelques gouttes d'huile végétale et mettez-les dans un contenant hermétique. Elles se garderont jusqu'à 1 semaine au réfrigérateur.

Si vous ajoutez de l'ail, des piments ou du gingembre aux autres ingrédients, insérez-les entiers dans le petit tube pendant que le moteur tourne.

## Herbes à feuilles

Lavez et séchez correctement les herbes. Retirez les tiges coriaces. Ne hachez pas plus de 2 bouquets (4 tasses) à la fois, en utilisant la touche IMPULSION à intervalles de 1-2 secondes jusqu'à consistance désirée.

Pour rehausser vos recettes du parfum des herbes, utilisez-les sans délai.

## Noix

Ne transformez pas plus de 4½ tasses de noix écalées à la fois, en utilisant la touche IMPULSION à intervalles de 1-2 secondes jusqu'à consistance désirée.

## Fruits séchés

Les fruits séchés sont souvent collants et peuvent adhérer aux lames. Nous recommandons de les mettre au congélateur environ 10 minutes avant de les transformer. Ne hachez pas plus de 2 tasses à la fois, en utilisant la touche IMPULSION à intervalles de 1-2 secondes jusqu'à consistance désirée.

Si vous hachez des fruits pour les incorporer à un mélange à gâteau, transformez-les avant de les incorporer au gâteau. Enrobez-les de farine (à même la quantité de farine indiquée dans la recette), cela les empêchera de coller à la lame en S.

Nous ne recommandons pas de traiter de gros fruits séchés comme les dattes ou les figues.

## Chapelure molle

Brisez des morceaux de pain rassis (le pain frais collera aux lames) et faites-les griller au four jusqu'à ce qu'ils soient dorés et croustillants. Ne pas trop griller. Ne transformez pas plus de 4-6 tranches à la fois, en utilisant la touche IMPULSION à intervalles de 1-2 secondes jusqu'à consistance désirée. Pour de meilleurs résultats, ajoutez l'équivalent d'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 transformez pas plus de 4-6 tranches à la fois, en utilisant la touche IMPULSION à intervalles de 1-2 secondes jusqu'à consistance désirée.

## Chapelure de biscuits

Brisez en quartiers un maximum de 250 g (8 oz) de biscuits. Transformez en utilisant la touche IMPULSION à intervalles de 1-2 secondes jusqu'à consistance désirée. La chapelure de biscuits sucrés ou salés peut être utilisée comme alternative en pâtisserie, pour préparer des tartes sucrées ou salées.

Ne transformez pas de biscuits trop durs, car ils pourraient abîmer les lames.

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

La lame en S microdentelée réduit en purée les aliments crus ou cuits pour obtenir la consistance désirée, incluant les aliments pour bébés. Elle est très efficace pour réduire en purée plusieurs mélanges en un temps réduit.

Souvenez-vous de placer la lame en S dans le bol de transformation avant d'ajouter les aliments.

Après avoir réduit les aliments en purée, retirez délicatement la lame en S et utilisez une spatule pour racler les parois du bol, si des aliments adhèrent à la lame et au bol.

## Aliments pour bébé

Parez et coupez les légumes ou la viande en cubes de 2,5 cm (1 po). Cuire les aliments avant de les transformer. Ne transformez pas plus de 6 tasses à la fois, en utilisant la touche DÉMARRER par intervalles jusqu'à consistance lisse et homogène. Si le mélange est trop épais, ajoutez un peu de bouillon, de lait ou de jus de cuisson par le petit tube d'alimentation.

Congelez, si désiré, les aliments pour bébé dans un moule à glaçons et mettez-les en une seule couche dans un sac à congélation.

### **Beurre d'arachides**

Ne transformez pas plus de 4½ tasses d'arachides écalées à la fois, en utilisant la touche DÉMARRER jusqu'à consistance désirée.

Les arachides réduisent de volume après avoir été transformées. Par exemple, 2 tasses d'arachides donneront environ 1 tasse de beurre d'arachides.

Le beurre d'arachides (sans stabilisant) se sépare, une fois traité. Il faut le remuer avant de le consommer.

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

La lame en S microdentelée mélange les ingrédients pour préparer les gâteaux et les pâtes à crêpe et à biscuits.

La lame en S peut aussi émulsionner des sauces à base d'œufs comme la mayonnaise.

Souvenez-vous de toujours mettre la tige de rotation et la lame en S dans le bol de transformation avant d'ajouter les aliments.

### **Gâteau au beurre et pâte à biscuits**

Placez le beurre coupé en cubes et ramolli et le sucre dans le bol de transformation. Mélangez en utilisant la touche DÉMARRER jusqu'à consistance légèrement crémeuse. Pendant que le moteur tourne, ajouter les œufs, un à la fois, en mélangeant bien après chaque addition. Enlevez le couvercle et ajoutez le liquide et les ingrédients secs. Transformez en utilisant la touche IMPULSION jusqu'à consistance homogène. Raclez les parois du bol, si nécessaire. Ne pas trop mélanger.

Ajoutez les brisures de chocolat, noix, fruits séchés, etc. une fois le mélange terminé. Utilisez la touche IMPULSION par petits coups jusqu'à ce que tous les ingrédients soient combinés. Ne pas trop mélanger, car les plus gros ingrédients se déferont rapidement.

### **Mélanges à gâteaux et pâte à crêpe**

Placez tous les ingrédients dans un bol, en commençant par les liquides, et prenez soin de ne pas excéder le niveau de liquide MAX. Transformez en utilisant la touche IMPULSION jusqu'à consistance homogène. Raclez les parois du bol, si nécessaire. Ne pas trop mélanger.

Cette méthode peut être utilisée pour les gâteaux melt 'n' mix, les mélanges à gâteau en sachet ou les pâtes à crêpe.

### **Pâte à tarte**

Placez la farine et les cubes de beurre froid dans le bol de transformation. Ne traitez pas plus de 2 tasses (300 g) de farine, en utilisant la touche DÉMARRER à intervalles jusqu'à ce que beurre soit absorbé par la farine.

Pendant que le moteur tourne, versez le liquide en continu par le petit tube d'alimentation. Transformez jusqu'à la formation d'une boule.

### **PÉTRIR AVEC LA LAME À PÂTE**

- Souvenez-vous de toujours mettre la tige de rotation et la lame en S dans le bol de transformation avant d'ajouter les aliments.
- Les bords de la lame à pâte en plastique permettent de combiner en douceur les ingrédients de la pâte. La lame à pâte permet d'étirer les brins de gluten au lieu de les couper; elle devrait être utilisée pour toutes les pâtes à levure ou autres pâtes qui requièrent un pétrissage.

## Pâte à pain ou à pizza

Placez la farine et les ingrédients secs dans le bol de transformation avec la levure sèche instantanée. Ne transformez plus de 5 tasses (700 g) à la fois, en utilisant la touche DÉMARRER par intervalles.

Pendant que le moteur tourne, versez le liquide en continu (incluant l'huile, selon le cas) par le petit tube d'alimentation. Transformez jusqu'à la formation d'une boule de pâte élastique.

Transférez la pâte sur une surface légèrement farinée et pétrissez encore 5 minutes, si nécessaire, jusqu'à ce qu'elle soit souple et malléable.

Si vous préparez plus de deux recettes de pâte (maximum 700 g de farine), laissez le moteur refroidir assez longtemps avant le prochain pétrissage pour empêcher le moteur de surcharger.

Placez la pâte dans un grand bol graissé, couvrez et gardez dans un endroit chaud jusqu'à ce qu'elle ait doublé de volume. Transférer la pâte sur une surface légèrement farinée et pétrissez encore jusqu'à consistance souple et élastique. Façonnez la pâte et laissez-la lever dans un endroit chaud avant de la cuire au four.

## TRANCHER, RÂPER ET DÉCHIQUETER

**Important:** la tige de rotation doit être utilisée tant pour le disque éminceur réglable que pour le disque déchiqueteur/râpe réversible.

### Disque éminceur réglable

Le disque éminceur réglable tranche d'une épaisseur égale et uniforme. Il s'ajuste à 24 réglages, de très fin (0,3 mm) à épais (8,0 mm). Pour ajuster l'épaisseur des tranches, tenez le rebord du disque d'une main et tournez le cadran d'ajustement sur l'autre côté avec l'autre main. Une flèche indique l'épaisseur de tranche désirée.

## Disque déchiqueteur/râpe réversible

Ce disque est muni de petites lames de chaque côté. Pour une texture plus grossière, orientez le côté du disque avec les gros trous vers le haut, et pour une texture plus fine, orientez le côté avec plus petits trous vers le haut. Les disques sont identifiés pour montrer le côté orienté vers le haut.

## CONTRÔLE DES INGRÉDIENTS

Il est important de bien positionner les aliments dans le tube d'alimentation afin de maximiser le contrôle et les résultats.

### Ingrédients plus petits

Pour les aliments longs et minces comme les carottes, les concombres, les zuchinis, etc., utilisez le petit tube d'alimentation. Cela les empêchera de culbuter durant le tranchage.

### Ingrédients plus gros

Le plus gros tube d'alimentation a une largeur de 13 cm (5 po) et peut recevoir des aliments de même largeur ou moins. Les aliments peuvent être entassés dans le tube, sur toute la largeur, pour rester à la verticale sans toutefois être trop serrés pour ne pouvoir descendre dans le tube.

### Moyen tube d'alimentation

Utilisez le moyen tube pour traiter les aliments de mi-format. Sa largeur de 7 cm (2¾ po) peut recevoir des aliments de cette largeur ou moins. Les aliments peuvent être entassés dans le tube, sur toute la largeur, pour rester à la verticale sans toutefois être trop serrés pour ne pouvoir descendre dans le tube.

Ne surchargez pas le tube d'alimentation, car le poussoir ne pourra activer le loquet du système de verrouillage. N'excédez pas le niveau maximal indiqué (MAX CHUTE FILL).

Assurez-vous que le gros poussoir est en place avant d'utiliser le moyen poussoir.

## **Pression**

Durant la transformation, n'appliquez pas trop de pression sur les aliments, car cela pourrait endommager les disques.

Appliquez une légère pression pour les aliments plus tendres comme les tomates ou les bananes.

Appliquez une pression moyenne pour les aliments plus fermes comme les pommes de terre ou les pommes.

Appliquez une pression plus ferme pour les aliments durs comme le fromage parmesan ou les viandes de charcuterie comme le salami.

## **Fruits et légumes arrondis**

Lavez et pelez les fruits avant de les transformer, si nécessaire.

Pour les fruits et légumes plus petits, coupez une tranche sur le dessous pour qu'ils reposent à plat dans le tube.

Pour les fruits et légumes plus gros, coupez-les en deux pour qu'ils conviennent au tube. Empilez-les dans le tube, de gauche à droite.

## **Fruits et légumes allongés**

Lavez et pelez les légumes avant de les transformer, si nécessaire.

Coupez-les transversalement pour obtenir des rondelles. Utilisez le petit ou le moyen tube d'alimentation, ou entassez-les à la verticale dans le grand tube.

Coupez-les sur la longueur pour obtenir des juliennes. Utilisez le grand tube d'alimentation et coupez une tranche sur le dessous pour qu'ils reposent à plat dans le tube lorsque le disque commence à tourner. Empilez-les à l'horizontale dans le grand tube.

## **Légumes à feuilles**

Coupez le chou en quartiers pour qu'il puisse s'insérer dans le tube d'alimentation. Pour la laitue, séparez les feuilles, enroulez-les et entassez-les à la verticale dans le tube.

## **Fromage**

Soyez prudent lorsque vous transformez les fromages dans le robot culinaire. Les fromages à pâte molle comme la mozzarella doivent être mi-congelés pour être fermes, sans quoi ils obstrueront les disques.

Pour les fromages ronds, comme la mozzarella, coupez une tranche sur le dessous pour qu'ils reposent à plat dans le tube lorsque le disque commence à tourner.

Pour les fromages fermes, comme le parmesan, vérifiez au préalable leur dureté (pour ne pas endommager les lames). Enlevez la croûte ferme avant les transformer. Le fromage devrait se couper facilement au couteau.

Les fromages de forme triangulaire peuvent être placés côte à côte pour former un rectangle dans le tube.

## **Viandes de charcuterie**

Coupez la viande en longueurs pour convenir à la hauteur du tube. Les longueurs ne doivent pas excéder le niveau maximal indiqué (MAX CHUTE FILL). Entassez-les avec le côté coupé vers le bas. Pour les viandes plus coriaces, comme le salami ou le pepperoni, coupez une rondelle sur le dessous et traitez-les un à la fois en utilisant le petit ou le moyen tube, selon la grosseur.

## **Chocolat râpé**

Brisez un bloc de chocolat en petits morceaux que vous ferez refroidir pour les raffermir. Empilez-les dans le petit tube d'alimentation, puis râpez-les en utilisant le côté fin ou grossier du disque déchiqueteur réversible (ne pas utiliser la lame en S ou le disque éminceur réglable).

## **MINI-BOL ET MINI-LAME**

Le mini-bol de transformation est utilisé à l'intérieur du bol principal. Il assure un meilleur contrôle pour transformer de petites quantités d'aliments ou des mélanges de fines herbes/épices. Il peut également servir à hacher, mixer ou mélanger une variété d'ingrédients.

La mini-lame ne peut pas être utilisée à l'intérieur du bol principal.

Les accessoires du bol principal ne s'insèrent pas à l'intérieur du mini-bol.





# Guide de transformation des aliments

Pour plus d'informations sur la préparation et la transformation des aliments, consultez les techniques de transformation de base. Pour des recettes spécifiques, voir la section Recettes.

| ALIMENTS                     | TYPE DE LAME  | RÉGLAGE POUR<br>DISQUE ÉMINCEUR                   | TYPE DE DISQUE<br>RECOMMANDÉ                       |
|------------------------------|---|---|--|
| Aubergine                    | Lame en S ou mini-lame<br>Usage: Accompagnement,<br>soupes  | 2-5<br>Usage: aubergine grillée                   |  |
| Avocat                       | Lame en S ou mini-lame<br>Usage: guacamole                  |   |  |
| Betteraves<br>(cuites)       |   | 2-5   | Déchiquteur<br>Usage: salade                       |
| Carottes                     | Lame en S ou mini-lame<br>Usage: soupe de légumes           | 0-5   | Déchiquteur<br>Usage: salade                       |
| Céleri                       | Lame en S<br>Usage: soupe de légumes                        | Mince 1-2, moyen 2-3<br>Usage: salade             |  |
| Chou/laitue                  |   | Mince 1-2, moyen 2-3<br>Usage: accompagnement     | Déchiquteur<br>Usage: salade                       |
| Chou-fleur (cuit)            | Lame en S ou mini-lame<br>Usage: Soupe de chou-fleur        |   |  |
| Courge<br>musquée<br>(cuite) | Lame en S<br>Usage: soupe de courge<br>musquée              |   |  |
| Fines herbes                 | Lame en S ou mini-lame<br>Usage: assaisonnement<br>ou pesto |   |  |
| Oignon                       | Lame en S ou mini-lame<br>Usage: soupes, sauces             | 0-5<br>Usage: salade                              |  |
| Poireau                      | Lame en S<br>Usage: cuits pour la soupe                     | 2-5<br>Usage: soupe aux<br>légumes                |  |
| Pommes de<br>terre           |   | 0,3-6<br>Usage: gratin de<br>pommes de terre      | Déchiquteur<br>Usage: pommes de<br>terre rissolées |
| Pommes de<br>terre (cuites)  | Lame en S ou mini-lame<br>Usage: purée                      |   |  |
| Tomates                      | Lame en S ou mini-lame<br>Usage: salsa                      | 2-5<br>Usage: sandwich, relish,<br>salade caprese |  |

| ALIMENTS                           | TYPE DE LAME   | RÉGLAGE POUR DISQUE ÉMINCEUR                        | TYPE DE DISQUE RECOMMANDÉ  |
|------------------------------------|--|---|--|
| Chapeleure                         | Lame en S ou mini-lame<br>Usage: panure, farce                     |   |  |
| Chocolat                           | Lame en S ou mini-lame<br>Usage: ganache au chocolat               |   | Déchiqueteur - fin ou grossier<br>Usage: garniture pour desserts |
| Fromage                            |  | 2-5<br>Usage: garniture, sandwichs                  | Déchiqueteur - fin ou grossier<br>Usage: râpé pour pizza         |
| Fruits séchés                      | Lame en S<br>Usage: Saldes de fruits, sauce à dessert              |   |  |
| Œufs (entiers ou jaunes seulement) | Lame en S ou mini-lame<br>Usage: mayonnaise                        |   |  |
| Pâtes liquides                     | Lame en S<br>Usage: Gâteaux, crêpes, gaufres                       |   |  |
| Pâtes fraîches                     | Lame en S  |   |  |
| Pâte (à tarte)                     | Lame en S<br>Usage: quiches, tartes                                |   |  |
| Pâte (à pain, à pizza)             | Lame à pâte<br>Usage: pain, pizza                                  |   |  |
| Pommes/poires                      | Lame en S ou mini-lame<br>Usage: compote                           | 2-5<br>Usage: tarte                                 |  |
| Pommes/poires (cuites)             | Lame en S ou mini-lame<br>Usage: aliments pour bébé                | 4-6<br>Usage: salade de fruits                      |  |
| Viande (charcuterie)               | Lame en S  | 1-6<br>Usage: sandwichs, entrées, garniture à pizza |  |
| Viande (crue)                      | Lame en S<br>Usage: pain de viande, burgers, boulettes             |   |  |
| Viande (cuite)                     | Lame en S<br>Usage: garniture à sandwich, pâte, aliments pour bébé |   |  |



## Entretien et nettoyage

Par mesure de sécurité, débranchez l'appareil après chaque usage.

### Bol de transformation et couvercle

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

Afin de garder le bol et le couvercle propre et d'éviter l'accumulation de résidus alimentaires, veuillez respecter les étapes suivantes immédiatement après chaque usage:

- Rincez le bol et le couvercle pour enlever les résidus d'ingrédients.
- Lavez-les à la main à l'eau chaude savonneuse avec un détergent doux et une éponge non abrasive.

### Socle motorisé

Pour nettoyer le socle motorisé, essuyez-le avec un chiffon doux et humide et séchez-le correctement. Essuyez le cordon d'alimentation pour enlever toutes particules d'aliments.

### Agents de nettoyage

N'utilisez pas de tampons à récurer ou nettoyants abrasifs sur le socle motorisé ou le bol, car ils pourraient en égratigner la surface. Utilisez uniquement de l'eau chaude et un chiffon doux.

### Lave-vaisselle

Le bol et le couvercle peuvent être occasionnellement lavés au lave-vaisselle (plateau supérieur seulement). Cependant, nous ne recommandons pas cette pratique sur une base régulière, car l'exposition prolongée aux détergents, à l'eau chaude et à la pression peuvent endommager et raccourcir la durée de vie du plastique et des composants de verrouillage.

### Odeurs et taches tenaces

Les aliments comme l'ail et le poisson, et certains légumes comme les carottes peuvent laisser une odeur désagréable ou des taches sur le bol ou le couvercle.

Pour vous en débarrasser, remplissez le bol d'eau chaude savonneuse jusqu'à la ligne MAX LIQUIDS. Laissez tremper 5 minutes, sans immerger le bol, puis lavez-le avec un détergent doux et de l'eau chaude. Rincez-le et séchez-le soigneusement. Rangez le bol sans le couvercle.

### Rangement

Pour le rangement, placez le gros poussoir (avec le moyen et le petit insérés l'un dans l'autre) dans le tube d'alimentation.

Rangez le robot culinaire à la verticale avec le bol et le couvercle en place, mais non verrouillés, car autrement ils exerceraient une pression indue sur le système de verrouillage de sécurité.

Pour éviter que les enfants se coupent accidentellement avec les accessoires, rangez-les tous dans un endroit sécuritaire, loin de la portée des enfants. Il n'est pas recommandé de ranger les disques dans un tiroir avec d'autres ustensiles.

Ne déposez aucun objet sur le robot culinaire libre quand il est rangé.



# Guide de dépannage

| PROBLÈME   | SOLUTION FACILE   |
|--|---|
| <b>Les aliments ne sont pas transformés uniformément</b>                                 | <ul style="list-style-type: none"><li>• Coupez les ingrédients en morceaux égaux de 2,5 cm (1 po) avant de les transformer.</li><li>• Transformez les ingrédients en portions pour éviter la surcharge.</li></ul>   |
| <b>Les tranches sont coupées en biseau ou inégale</b>                                    | <ul style="list-style-type: none"><li>• Coupez les aliments uniformément avant de les mettre dans le tube.</li><li>• Appliquez une pression uniforme sur le poussoir.</li></ul>   |
| <b>Les aliments débordent du tube d'alimentation</b>                                     | <ul style="list-style-type: none"><li>• Entassez bien les aliments dans le gros entonnoir, pour obtenir de meilleurs résultats. Si vous transformez de petites quantités, placez les aliments à l'extrême gauche du tube d'alimentation ou utilisez le petit ou le moyen tube, selon les besoins.</li></ul>   |
| <b>Certains aliments restent sur le disque après la transformation</b>                   | <ul style="list-style-type: none"><li>• Il est normal que des résidus d'aliments restent sur le disque après la transformation.</li></ul>   |
| <b>Le moteur ralentit lors du pétrissage de la pâte</b>                                  | <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 c. à soupe à la fois, jusqu'à ce que le moteur réaccélère. Poursuivez jusqu'à ce que la pâte nettoie les parois du bol.</li></ul> |
| <b>La pâte ne nettoie pas les parois du bol</b>  | <ul style="list-style-type: none"><li>• La quantité de pâte pourrait excéder la capacité maximale du robot culinaire. 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>  |
| <b>Une boule de pâte s'accumule sur la lame et la pâte n'est pas pétrie uniformément</b> | <ul style="list-style-type: none"><li>• Éteignez l'appareil, retirez délicatement la pâte, divisez-la en 3 portions que vous distribuerez également dans le bol du robot.</li></ul>   |
| <b>La pâte reste dure après le pétrissage</b>  | <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 environ 10 secondes ou jusqu'à ce qu'elle soit lisse et souple.</li></ul>  |
| <b>La pâte est trop sèche</b>  | <ul style="list-style-type: none"><li>• Pendant que le moteur tourne, ajoutez un peu de farine par le petit tube, 1 c. à soupe à la fois, jusqu'à ce que la pâte nettoie les parois du bol.</li></ul>   |
| <b>La pâte est trop humide</b>   | <ul style="list-style-type: none"><li>• Pendant que le moteur tourne, ajoutez un peu de farine par le petit tube, 1 c. à soupe à la fois, jusqu'à ce que la pâte nettoie les parois du bol.</li></ul>   |

## PROBLÈME

## SOLUTION FACILE

---

### 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 désirez 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, ce qui empêcherait le loquet sécurité de s'activer et de faire démarrer le moteur.
- Assurez-vous que le gros poussoir est suffisamment inséré dans le tube pour activer l'interrupteur de verrouillage de sécurité.
- Si le moteur ne démarre toujours pas, vérifiez le cordon d'alimentation et la prise murale.

---

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

- Le couvercle peut s'être déverrouillé; assurez-vous qu'il est bien sécurisé en place.
- Si le moteur surcharge, tous les boutons clignoteront en même temps. Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir 20-30 minutes avant de reprendre l'opération.

---

### Le moteur ralentit en cours de fonctionnement

- Cela est normal, car certaines tâches plus exigeantes (ex. trancher/déchiqueter du fromage) peuvent nécessiter un effort supplémentaire du moteur. Remplacez les aliments dans le tube et poursuivez le traitement.
- Vous pouvez avoir excédé la capacité maximale. Retirez certains des ingrédients et poursuivez l'opération.

---

### Le robot vibre/bouge durant la transformation

- Assurez-vous que les pieds en caoutchouc de l'appareil sont propres et secs. Vérifiez également que la capacité maximale n'a pas été excédée.
  - Cela est normal, car certaines tâches plus exigeantes (ex. trancher/déchiqueter du fromage) peuvent nécessiter 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.brevilleusa.com](http://www.brevilleusa.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](http://www.breville.ca)

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

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 brochure may vary slightly from the actual product.