

the Dicing Kit (8mm & 16mm)

Instruction Book - BFP005

Only use with BFP820 Food Processor or BFP006 Bowl & Lid



Breville®



Contents

- 2 Breville recommends Safety First
- 5 Components
- 6 Assembly
- 7 Functions
- 8 Food Processing Guide - Dicing
- 9 Care & Cleaning
- 10 French

BREVILLE RECOMMENDS SAFETY FIRST

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

IMPORTANT SAFEGUARDS

READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USE AND SAVE FOR FUTURE REFERENCE

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

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

Always disconnect the appliance from the power supply if it is left unattended and before assembling, disassembly or cleaning. Be careful if hot liquid is poured into the food processor as it can be ejected out of the appliance due to a sudden steaming.

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

Misuse may cause injury.

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

**CALIFORNIA
PROPOSITION 65:**

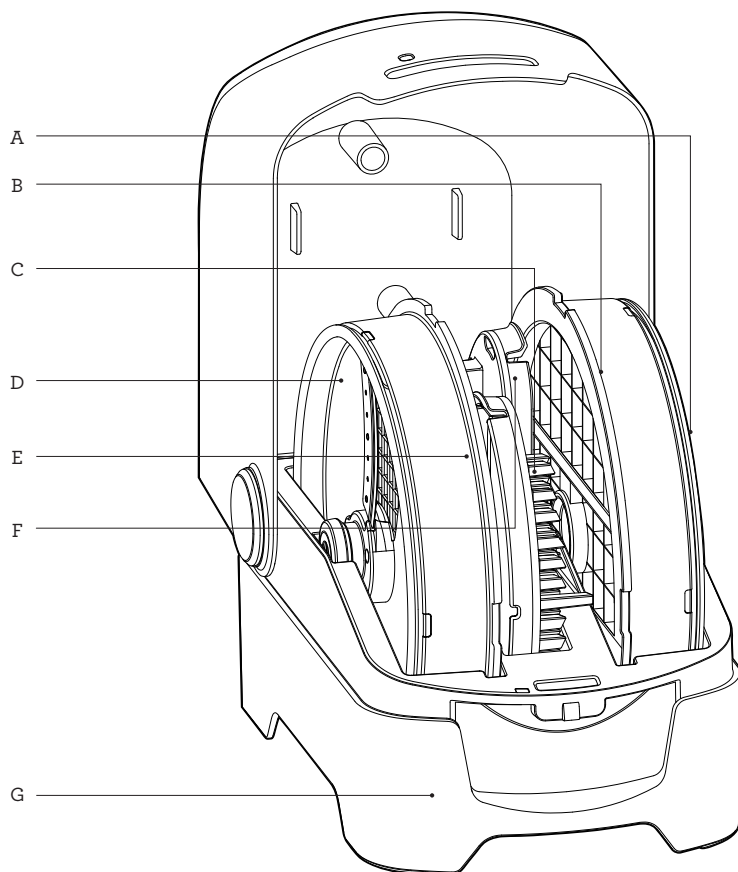
(Applicable to California residents only).

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

**FOR HOUSEHOLD USE ONLY
SAVE THESE INSTRUCTIONS**



Components



- | | |
|---|---|
| A. 16mm Dicing Disc
For dicing 16mm cubes. | E. 8mm Dicing Grid
For dicing 8mm cubes. |
| B. 16mm Dicing Grid
For dicing 16mm cubes. | F. 8mm Cleaning Cap
To clean the 8mm Dicing Grid.
Attaches to the Large Food Pusher. |
| C. 16mm Cleaning Cap
To clean the 16mm Dicing Grid.
Attaches to the Large Food Pusher. | G. Storage Box
For storing all Dicing accessories. |
| D. 8mm Dicing Disc
For dicing 8mm cubes. | |



Assembly

- Position the Processing Bowl onto the Motor Base and turn the bowl clockwise until the handle locks to the front.
- Before placing the lid onto the Processing Bowl, place your Geared Spindle and position it over the coupling in the center of the Processing Bowl.
- If you intend to dice larger quantities (more than 5 cups) please insert the Dicing Distributor after placing your geared spindle into the bowl. The Dicing Distributor will help to distribute diced food evenly across the bowl.
- Place the Dicing Grid, ensuring to align with the 4 tabs in the bowl, then insert the Dicing Disc.



WARNING

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

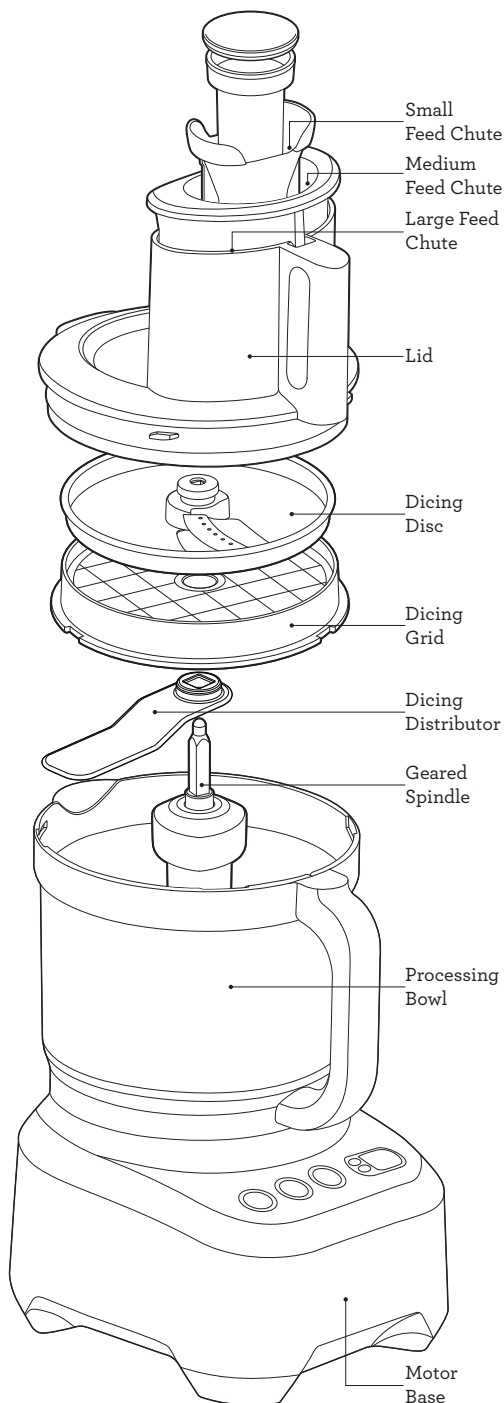


- Make sure you follow the right order and to match your Dicing Disc with your Dicing Grid. Each Dicing Grid creates cubes in different sizes and has its corresponding Dicing Disc in matching size.
- Do not use your Dicing Kit with the Disc Spindle. Always use the Geared Spindle.



NOTE

Only use the Dicing Kit with BFP820 Food Processor or BFP006 Bowl&Lid.





Functions

The Dicing Kits dice raw and cooked food into cubes of the size of 16mm x 16mm and 8mm x 8mm.

The small 8mm Dicing Kit is great for preparing for chunky Salsas and Guacamole, onions and other vegetables for soups. The 16mm Dicing Kit will cut bigger cubes which are ideal for salads.

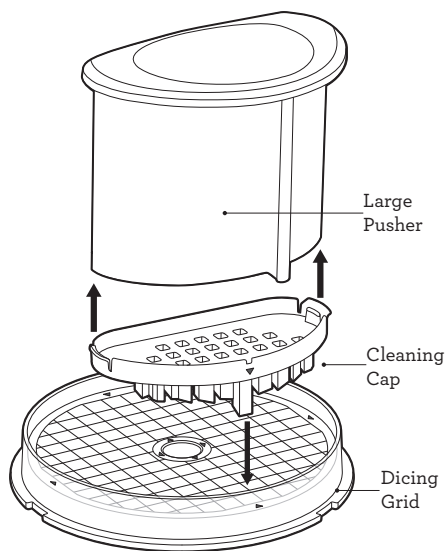
Always remember to place the Geared Spindle, Dicing Grid and Dicing Disc into the food processor before adding the food. If you intend to dice larger quantities (more than 5 cups) please insert the Dicing Distributor after placing your geared spindle into the bowl. Do not dice more than 10 cups (2.4L) in your food processor at a time. If you need to dice more than this volume, always empty your bowl and then continue dicing. Exceeding this volume will lead to the product jamming in the disc and will make the cleaning process of the dicing grid challenging.

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

All three Dicing Grids (8mm, 12mm and 16mm) have their matching Cleaning Cap Tools (8mm, 12mm, 16mm).

To clear out remaining food from the Dicing Grid use the Dicing Cleaning Cap in the matching size of Dicing Grid after Dicing 10 cups or EACH USE. Immediately after dicing, remove the Dicing Disc from the bowl while leaving the Dicing Grid inside the bowl.

- Choose the right Cleaning Cap size and attach the Cleaning Cap to the bottom of the Large Pusher.
- Align the markings on the Cleaning Cap with the markings on the Dicing Grid, push down to clear out the food in the grid.
- Repeat four times going around the grid until the entire grid is cleared.



VEGETABLES AND FRUITS

The Dicing Kits can process raw and cooked vegetables and also fruits. To improve dicing results for harder vegetables like carrots and pumpkin, par-cooking is recommended. Raw sweet potato is not suitable for dicing with the 16mm Dicing Kit. Always par-cook sweet potato when dicing 16 mm cubes. Dicing raw sweet potato in your 16mm Dicing Kit can damage your food processing bowl. Use your 12mm or 8mm Dicing Kit instead and the medium feed chute when processing raw sweet potato. Only par-cook vegetables which need to be cooked afterwards.

CHOOSE THE RIGHT FEED CHUTE SIZE

For best results when dicing with raw, hard vegetables feed carrots length-ways through the Small Feed Chute, and feed pumpkin through the Medium Feed Chute. Feeding this produce through the Large Feed Chute may lead to jamming of the disc. When dicing tomato, select firmer fruit for optimal results.



TIP

If the food processor stalls when dicing stop the machine and remove the dicing disc very carefully. Using the cleaning cap, clear out the food built up in the dicing grid and dicing disc.



Food Processing Guide - Dicing

FOOD TYPE	TIP	DISH TYPE SUGGESTIONS
Avocado (peeled)	Remove skin	Chunky Guacamole Salad
Beetroot	Can be processed raw or cooked.	Relish Beetroot Risotto Salad
Butternut Squash	Use medium feed chute or pre-cook	Butternut Squash Soup
Carrot	Use small or medium feed chute or pre-cook	Minestrone, Sheppard's Pie Vegetable Soup, Mirepoix
Celery	Trim top and tail	Vegetable Soup, Mirepoix Salad
Onion	Remove skin	Salsa, Soup Sauces Salad
Potatoes	Can be processed raw or cooked.	Potato Salad Mashed Potatoes Soup
Sweet Potato	Do not use the 16mm Dicing Kit for raw sweet potato, use the 12mm or 8mm Dicing Kit only and feed through medium feed chute. Pre-cook sweet potato when dicing 16mm cubes.	Roast Potatoes Mashed Sweet Potato
Tomatoes		Salsa, Bruschetta Sauces
Apple/Pear	Core and remove pits	Fruit Salad Apple Sauce
Zucchini		Minestrone, Quesadillas, Salsa



Care & Cleaning

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

Blades and Discs are razor sharp, do not touch. Always use the Cleaning Cap, Spatula or Brush to remove food or when cleaning blades. Blades and discs can be washed in the dishwasher.

Once the remaining food is cleared out into the bowl, carefully take the Dicing Grid to the sink and wash it with the Cleaning Brush provided with your Food Processor.

STORAGE

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



Kit de découpage (8mm & 16mm)

Manuel d'instructions - BFP005

Utilisez le kit de découpage uniquement avec le robot culinaire
BFP820 ou le bol et le couvercle du BFP006.



Breville®



Table des matières

- 11 Breville vous recommande
la sécurité avant tout
- 14 Composants
- 15 Assemblage
- 16 Fonctions
- 17 Guide de transformation des
aliments - Découpage en dés
- 18 Entretien & nettoyage

BREVILLE VOUS RECOMMANDE LA SÉCURITÉ AVANT TOUT

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

IMPORTANTES MESURES DE SÉCURITÉ

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

- Lisez attentivement toutes les instructions avant d'utiliser le produit pour la première fois et conservez-les à titre de référence.
- Manipulez le robot culinaire et ses accessoires avec précaution- garder en mémoire que les lames et les grilles sont très coupantes et qu'elles doivent être gardées hors de la portée des enfants.

- Retirez et jetez en lieu sûr tout matériel d'emballage et étiquettes promotionnelles avant d'utiliser le produit pour la première fois.
- Soyez prudent lorsque vous manipulez les lames et grilles coupantes, videz le bol et nettoyez l'appareil.
- Assurez-vous d'avoir éteint le robot culinaire en pressant la touche ARRÊT et l'avoir débranché de la prise murale avant d'assembler le kit de découpage en dés.
- Faites toujours fonctionner le robot culinaire avec le couvercle bien sécurisé en place.
- Ne poussez pas les aliments dans le tube d'alimentation avec vos doigts ou des ustensiles. Utilisez toujours le poussoir fourni.
- Ne placez pas le robot culinaire près d'un élément chauffant à gaz ou électrique ou là où il pourrait toucher un four chaud.
- Ne tentez pas d'utiliser le kit de découpage en dés de toutes autres façons que celles décrites dans ce manuel.
- Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants sans supervision. Gardez l'appareil et son cordon hors de la portée des enfants. Débranchez toujours l'appareil s'il est laissé sans surveillance ou avant de l'assembler, le démonter ou le nettoyer. Soyez prudent lorsque vous versez un liquide chaud dans le bol du robot, car la vapeur soudaine pourrait faire fuir le liquide.

- Ce produit n'est pas conçu pour être utilisé par de jeunes enfants ou personnes handicapées sans surveillance. Surveillez les enfants pour qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Ce produit est conçu pour un usage domestique seulement. Ne l'utilisez d'aucune autre façon que celle prescrite. Ne l'utilisez pas dans un véhicule ou bateau en mouvement ni à l'extérieur.

Une mauvaise utilisation peut causer des blessures.

- Ce kit de découpage en dés doit être utilisé uniquement et spécifiquement avec les robots culinaires Breville. Ne tentez pas d'utiliser ce produit avec des robots culinaires autres que ceux dont les modèles sont spécifiés sur l'emballage.

PROPOSITION 65 DE LA CALIFORNIE:

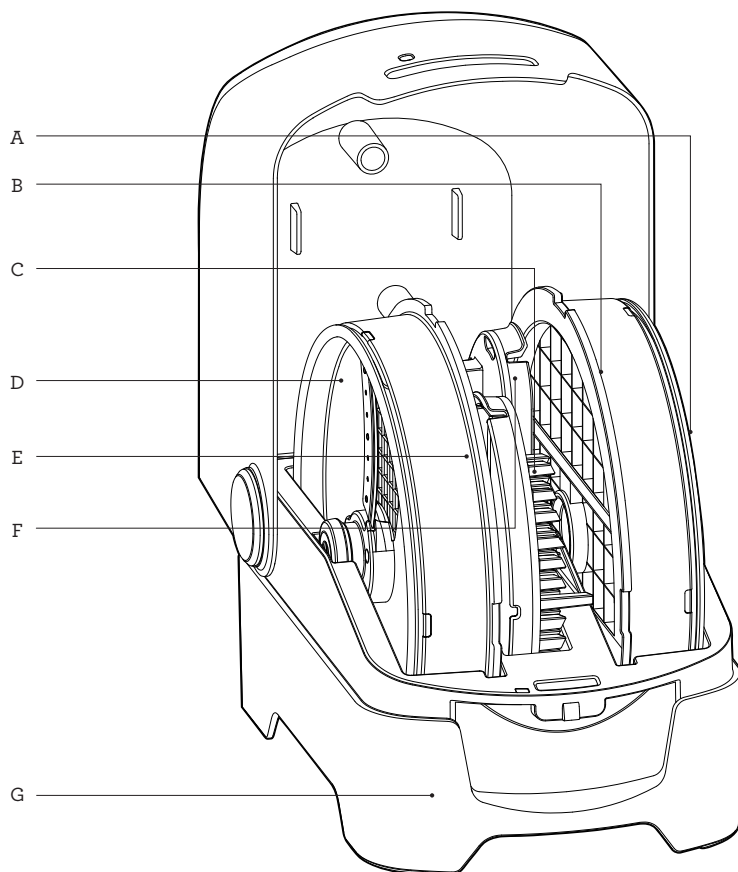
(Applicable aux résidents de la Californie seulement).

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

**USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT
CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS**



Composants



A. Disque de découpage de 16 mm
Pour découper des cubes de 16 mm.

B. Grille de découpage de 16 mm
Pour découper des cubes de 16 mm.

C. Calotte de nettoyage de 16 mm
Pour nettoyer la grille de découpage de 16mm. S'attache au grand tube d'alimentation.

D. Disque de découpage de 8 mm
Pour découper des dés de 8 mm.

E. Grille de découpage de 8 mm
Pour découper des dés de 8 mm.

F. Calotte de nettoyage de 8 mm
Pour nettoyer la grille de découpage de 8mm. S'attache au grand tube d'alimentation.

G. Boîte de rangement
Pour ranger tous les accessoires.



Assemblage

- Installez le bol de préparation sur le socle motorisé et tournez-le en sens horaire jusqu'à ce que la poignée se verrouille à l'avant.
- Avant d'assembler le couvercle du bol, installez la tige d'engrenage sur le couplage au centre du bol.
- Si vous avez l'intention de découper en dés de grandes quantités d'aliments (plus de 5 tasses), insérez le distributeur de dés après avoir installé la tige d'engrenage dans le bol. Ce distributeur facilitera la répartition uniforme des dés dans le bol.



AVERTISSEMENT

Extremement sharp.
Ne touchez pas les lames.

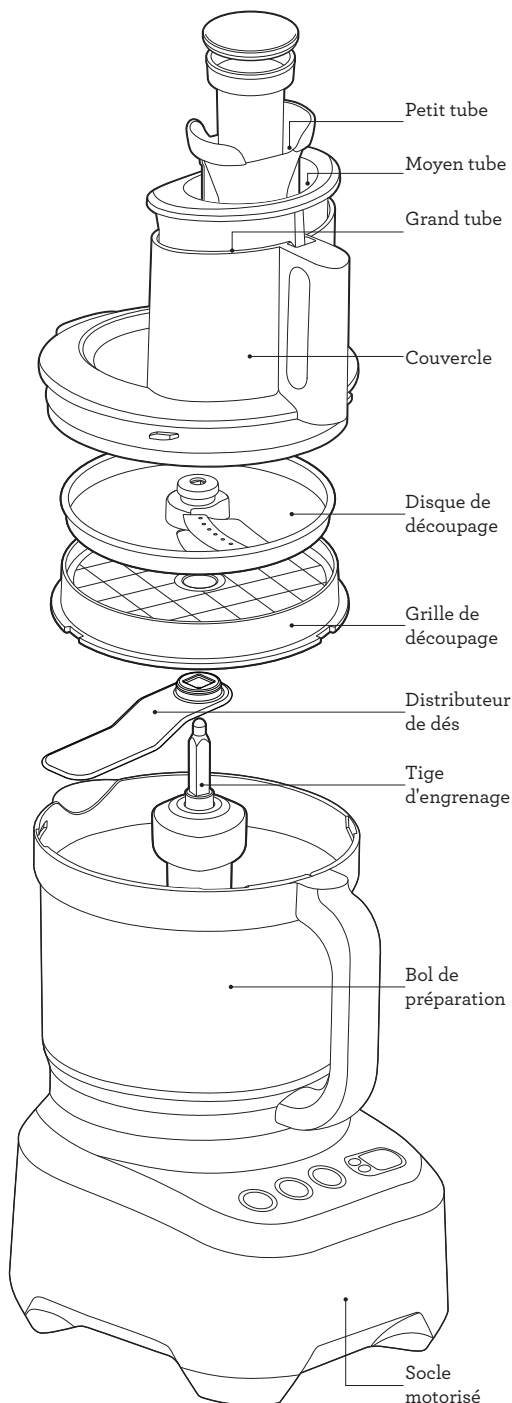


- Placez la grille de découpage en vous assurant de l'aligner sur les 4 languettes du bol, puis insérez le disque de découpage.
- Assurez-vous de suivre le bon ordre et de faire correspondre le disque et la grille de découpage. Chaque grille de découpage crée des cubes de différentes tailles et possède son disque de découpage correspondant à la taille requise.
- N'utilisez pas le kit de découpage avec la tige de rotation. Utilisez toujours la tige d'engrenage.



NOTE

Utilisez le kit de découpage uniquement avec le robot culinaire BFP820 ou le bol et le couvercle du BFP006.





Fonctions

Les kits de découpage taillent des aliments crus en cubes de 16x16 mm et de 8x8 mm.

Le petit kit de découpage de 8 mm est idéal pour préparer la salsa ou la guacamole, les oignons et autres légumes pour la soupe. Le kit de 16 mm découpe de plus gros cubes et est idéal pour les salades.

Rappelez-vous de placer la tige d'engrenage, la grille et le disque de découpage dans le bol du robot avant d'y ajouter les aliments.

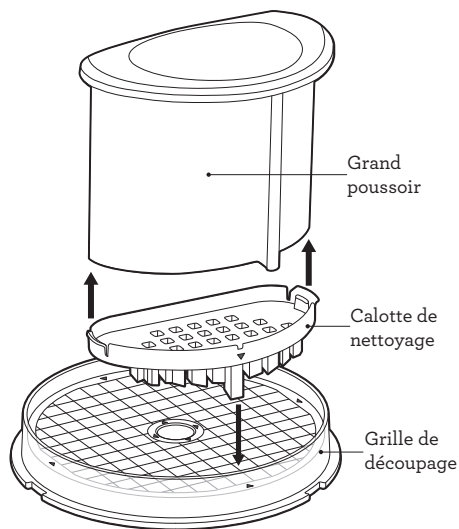
Si vous avez l'intention de découper de grandes quantités d'aliments (plus de 5 tasses), veuillez insérer le distributeur de dés après avoir placé la tige d'engrenage dans le bol. Ne découpez pas plus de 10 tasses (2,4 L) d'aliments à la fois dans votre robot culinaire. Si vous devez découper plus que cette quantité, videz d'abord le bol et poursuivez l'opération. L'excédent de volume entraînera un blocage des aliments dans le disque et rendra plus difficile le processus de nettoyage de la grille de découpage.

Utilisez la touche DÉMARRER/PAUSE pour mieux contrôler le découpage.

Chacune des 3 grilles de découpage (8 mm, 12 mm et 16 mm) possède une calotte de nettoyage correspondante (8 mm, 12 mm et 16 mm).

Pour nettoyer les résidus laissés sur la grille de découpage, utilisez la calotte de nettoyage correspondante au format de la grille, après 10 tasses ou après CHAQUE USAGE. Immédiatement après le découpage, retirez le disque de découpage en laissant la grille à l'intérieur du bol.

- Choisissez la calotte de nettoyage requise et assemblez-la au bas du grand poussoir.
- Alignez les marques de la calotte de nettoyage sur les marques de la grille de découpage et poussez vers le bas pour dégager les aliments dans la grille.
- Répétez l'opération à quatre reprises en faisant le tour de la grille jusqu'à ce qu'elle soit parfaitement nettoyée.



LÉGUMES ET FRUITS

Les kits de découpage peuvent traiter des légumes crus et durs et des fruits. Pour obtenir de meilleurs résultats pour les légumes plus durs comme les carottes et la citrouille, il est recommandé de les précuire partiellement. Les patates douces crues ne conviennent pas au kit de découpage de 16mm. Faites-les cuire partiellement auparavant si vous utilisez le kit de 16mm. Le fait d'utiliser le kit de 16mm pour les patates douces crues peut endommager le bol de votre robot culinaire. Utilisez plutôt le kit de 12mm ou de 8mm et le moyen tube d'alimentation lorsque vous traitez les patates douces crues. Mais uniquement les légumes qui devront être cuits subséquentement.

CHOISIR LE BON TUBE D'ALIMENTATION

Pour de meilleurs résultats lors du découpage de légumes crus et durs, insérez-les debout dans le petit tube d'alimentation; pour la citrouille, utilisez le moyen tube d'alimentation. Si vous utilisez le grand tube, le disque pourrait se bloquer. Pour ce qui est des tomates, elles donneront de meilleurs résultats si elles sont plus fermes. .



TIP

Si le robot s'arrête durant le découpage, éteignez l'appareil et retirez délicatement le disque. Dégagez les aliments de la grille et du disque à l'aide de la calotte de nettoyage.



Guide de transformation des aliments - Découpage en dés

TYPE D'ALIMENT	TRUC	SUGGESTIONS DE TYPES DE PLATS
Avocat (pelé))	Enlever la peau	Guacamole croquante Salade
Betterave	Peut être traitée crue ou cuite.	Relish Risotto à la betterave Salade
Courge musquée	Utiliser le moyen tube ou cuire partiellement	Soupe à la courge musquée
Carotte	Utiliser le petit ou le moyen tube d'alimentation ou cuire partiellement	Minestrone, tourtière, soupe aux légumes, mirepoix
Celeri	Parer les extrémités	Soupe aux légumes, mirepoix Salade
Oignon	Éplucher	Salsa, soupe Sauces Salade
Pommes de terre	Peuvent être traitées crues ou cuites.	Salade de pommes de terre Purée de pommes de terre Soupe
Patate douce	Ne pas utiliser le kit de découpage de 16mm pour les patates douces crues. Utiliser seulement le kit de 12mm ou de 8mm et insérer les patates douces dans le moyen tube d'alimentation. Cuire partiellement les patates douces quand le kit de découpage de 16mm est utilisé.	Patates douces rôties Purée de patates douces
Tomates		Salsa , bruschetta Sauces
Pomme/Poire	Sans le coeur et épépinée	Salade de fruits Compote de pommes
Zucchini		Minestrone, Quesadillas, salsa



Entretien & nettoyage

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

Les lames et les disques sont très coupants, n'y touchez pas. Utilisez toujours la calotte de nettoyage, la spatule ou la brosse pour retirer les aliments ou nettoyer les lames.

Les disques et les lames peuvent être lavées dans le lave-vaisselle.

Une fois les aliments retirés du bol, prenez délicatement la grille de découpage et lavez-la au-dessus du lavabo avec la brosse de nettoyage fournie avec le robot culinaire.

RANGEMENT

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



Breville Consumer Support

USA

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

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

Web: www.brevilleusasupport.com

Canada

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

Phone: 1-855-683-3535

Web: 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. 2017.

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