the Smart Oven® Compact Convection



EN INSTRUCTION BOOK | FR-CA MANUEL D'INSTRUCTIONS | ES-MX MANUAL DE INSTRUCCIONES

Breville®

Contents

2 Breville recommends safety first
8 Components
10 Quick Start Guide
14 Assembly
- Preparing the oven for use
- A note on cooking times
- A note on rack height positions
- A note on STANDBY mode
- A note on optional settings

18 Functions
- TOAST function
- BAGEL function
- BAKE function
- ROAST function
- BROIL function
- PIZZA function
- COOKIE function
- REHEAT function

35 Care and cleaning
37 Troubleshooting

BREVILLE RECOMMENDS SAFETY FIRST

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

IMPORTANT SAFEGUARDS

READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USE AND SAVE FOR FUTURE REFERENCE

- Remove and safely discard any packing materials and promotional labels before using the oven 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.

- Do not place the oven near the edge of a bench or table during operation. Ensure the surface is level, clean and free of water, flour, etc.
- Always operate the oven on a stable, heat resistant surface. Do not use on a cloth-covered surface, near curtains or other flammable materials.
- A fire may occur if the oven is covered or touches flammable material, including curtains, draperies, walls, and the like, when in operation.
- Do not place the oven on or near a hot gas or electric burner, or where it could touch another heated oven.
- Do not let the power cord hang over the edge of a table or counter, or touch hot surfaces.
- To protect against electric shock do not immerse the oven, power cord or power plug in water or any other liquid.
- When operating the oven, keep a minimum distance of 4" (10cm) of space on both sides of the appliance. This will allow for adequate air circulation and help prevent the possibility of wall discoloration due to radiated heat.
- Do not touch hot surfaces. Appliance surfaces, including the door and outer surface of the oven are hot during and after operation. To prevent burns or personal injury, always use protective hot pads or insulated oven mitts, or use handles and knobs where available, when inserting, removing or handling items from the oven. Alternatively, allow the oven to cool down before handling.
- Extreme caution must be used when removing pans, dishes and accessories such as the included broil rack and baking pan, that contain hot oil or other hot liquids.
- The glass of the oven door has been specially treated to make it stronger, more durable and safer than ordinary glass, however it is not unbreakable. If struck extremely hard, it may break or weaken, and could at a later time, shatter into many small pieces without apparent cause.
- Do not leave the door standing open for extended periods of time when the oven is turned ON.

- The top of the oven is very hot during and after operation. Do not store any item on top of the oven when in operation. The only exceptions are described on Page 34 - one layer of ceramic plates for warming, and the any accessory provided by Breville for use in the ribbed section on top of the oven. If the ribbed section is used as a warming tray during operation, protective hot pads or insulated oven mitts should be used when removing heated items. Alternatively, allow the oven to cool down before handling.
- Do not place cardboard, plastic, paper, or other flammable materials in the oven.
- Caution should be exercised when cooking food with high oil content such as pine nuts and walnuts. Broiling these food, cooking them for extended periods of time or at high temperatures may create a fire risk.
- In the event that any food catch fire in the oven, keep the oven door closed. Turn the oven off and unplug from the power outlet. Wait until the fire goes out before opening the oven door.
- Caution should be exercised when using pans and dishes constructed of materials other than metal. If using ceramic or glass pans or dishes it is important that they are oven safe to prevent cracking.
- Caution should be exercised when using lids in the oven, as pressure build up in a covered pan or dish may cause hot ingredients to expel or the dish to crack.
- Oversized food and metal utensils must not be inserted in the oven as they may create fire or risk of electric shock.
- Metal utensils such as knives should not be inserted in the oven to remove food residue from the quartz tube elements. This can damage the elements as well as lead to electrocution.
- It is recommended to use only the accessories supplied with this oven. When broiling, the broil rack must be inserted into the supplied baking pan.
- The use of any accessory attachments not recommended by Breville may cause injuries.
- Do not use the toast function for purposes other than toasting food.
- Do not place hands inside the oven during operation.

- This appliance is for household use only.
- Do not use the appliance for anything other than its intended purpose as described in this booklet. Do not use outdoors. Do not use in moving vehicles or boats.
- Do not attempt to operate the oven by any method other than those described in this booklet.
- Do not leave the appliance unattended when in use.
- Close supervision is necessary when the appliance is used by or near children.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- To turn OFF the oven, press the START/CANCEL button on the control panel. The oven is OFF when the button surround illumination is OFF and LCD is blue.
- To disconnect from the wall outlet, first turn OFF the oven, and then remove the power plug from the wall outlet.
- When the oven is not in use or when left unattended, disconnect the oven from the wall outlet.
- Before attempting to move the oven, or before assembling or disassembling parts, cleaning or storing, turn OFF the oven, allow to cool, and disconnect from the wall outlet.
- Strictly follow the Care and Cleaning instructions on Page 35. Do not clean with metal scouring pads. Pieces can break off the pad and touch electrical parts, creating a risk of electric shock.
- Regularly clean the crumb tray to discard crumbs. Ensure to turn OFF the oven, remove the power plug from the wall outlet and allow the oven to cool before pulling the crumb tray out.
- Always ensure the crumb tray is thoroughly dried after cleaning. Ensure to re-insert the crumb tray before operating the oven.
- Do not cover crumb tray or any part of the oven with metal foil. This will cause overheating of the oven.

- Do not store any materials other than the supplied accessories in the oven when not in use.
- 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.
- The installation of a residual current device (safety switch) is recommended to provide additional safety protection when using electrical appliances. It is advisable that a safety switch with a rated residual operation current not exceeding 30mA be installed in the electrical circuit supplying the appliance. See your electrician for professional advice.
- Regularly inspect the supply cord, plug and actual appliance for any damage. Do not operate if damaged in anyway or after the appliance malfunctions. Immediately cease use of the appliance and visit www.Breville.com or call Breville Consumer Support at 1-866-BREVILLE for examination, repair or adjustment.
- For any maintenance other than cleaning, visit www.Breville.com or call Breville Consumer Support at 1-866-BREVILLE.

BREVILLE ASSIST PLUG™

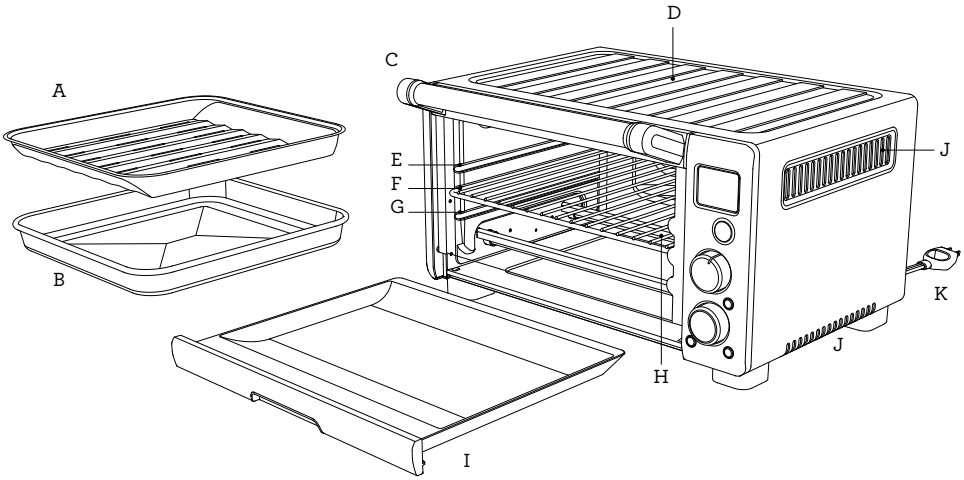
- Your Breville appliance comes with a unique Assist Plug™, conveniently designed with a finger hole in the power plug for easy and safe removal from the wall outlet. For safety reasons it is recommended you plug your Breville appliance directly into its own electrical outlet on a dedicated circuit separate 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 as a safety precaution to prevent personal injury or property damage resulting from pulling, tripping or becoming entangled with a longer cord. Do not allow children to use or be near this appliance without close adult supervision. 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 tabletop where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally and (3) the extension cord must include a 3-prong grounding plug.

FOR HOUSEHOLD USE ONLY
SAVE THESE INSTRUCTIONS

Components



A. 10” x 10” enamel broil rack
B. 10” x 10” enamel baking pan
C. Door handle
D. Ribbed plate warming tray

IMPORTANT

The outer surface of the oven, including the oven door, is hot during and after operation. Always use protective hot pads or insulated oven mitts when inserting, removing or handling items from the oven.

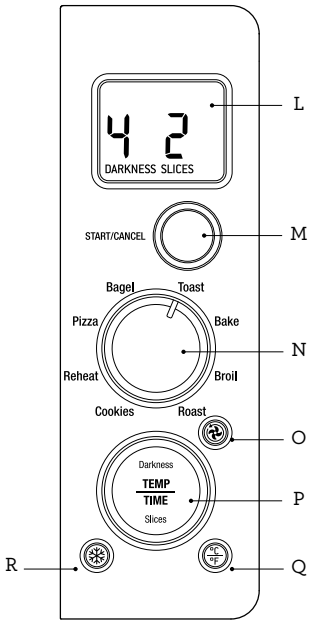
NOTE

Only place items in the ribbed section on top of the oven as described on Page 34.

E. Top rack height position: BROIL function.
F. Middle rack height position: TOAST, BAGEL, PIZZA and COOKIE functions.
G. Bottom rack height position: BAKE, ROAST and REHEAT functions.
H. Wire rack
I. Crumb tray
J. Ventilation slots
K. Breville Assist® Plug
L. LCD screen
M. START/CANCEL button
N. Function dial
O. CONVECTION Button
P. TEMPERATURE and TIME dial
Q. °F/°C Temperature conversion button
R. Frozen food button (refer to page 17 for instructions)

Rating Information

120 V~ 60 Hz 1800 W



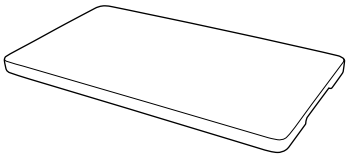
IMPORTANT

Do not touch hot surfaces. The outer surface of the oven, including the oven door, is hot during and after operation. Allow the oven to cool down before handling.

NOTE

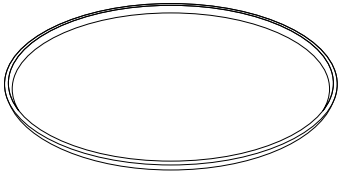
When the oven is plugged into a power outlet, the oven alert will sound twice and the LCD screen will illuminate blue for 10 minutes before entering STANDBY mode.

Available accessories sold separately:



Bamboo Cutting Board
Part No: BOV650CB

Bamboo is the ideal material for a cutting board, as it absorbs very little moisture and has natural antibacterial properties. Bamboo is harder than most hardwoods, leaving less visible knife marks on the board surface.



12" Non-stick Pizza Pan
Part No: BOV650PP12

The non-stick coating is for easy release and minimised abrasions while the dark color absorbs heat and helps to effectively crisp the pizza crust.

QUICK START GUIDE

This Quick Start Guide is designed for first time use.

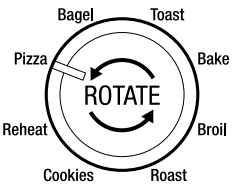
For safety and more information, refer to rest of the Instruction Booklet.

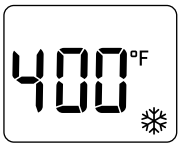
PREPARING THE OVEN (A ONE-TIME PROCESS)

In order to remove any protective substances on the heating elements, it is necessary to run the oven empty for 15 minutes. Ensure the area is well ventilated as the oven may emit vapors. These are safe and not detrimental to the performance of the oven.

1. Place the oven on a flat, dry surface. Ensure there is 4" (10cm) of clear space on both sides of the appliance, there are no items on top, and the crumb tray has been inserted.
2. Unwind the power cord and insert the power plug into a power outlet.
3. The oven alert will sound and the LCD screen will illuminate.
4. Turn the FUNCTION dial until the indicator reaches the PIZZA function. The figure on the LCD screen indicates the preset temperature of '400°F'. The preset FROZEN FOOD setting will also be displayed.

FUNCTION DIAL





5. Press the START/CANCEL button to activate. The button surround will illuminate red, the oven alert will sound and the LCD screen will illuminate orange.
6. The LCD screen will indicate a blinking 'PREHEATING'. Once the oven has reached the set temperature, the temperature alert will sound.
7. The timer will be displayed and automatically begin to count down in one minute increments.
8. At the end of the cooking cycle, the oven alert will sound three times. The START/CANCEL button surround will no longer illuminate red and LCD screen will illuminate blue.
9. The oven is now ready to use.

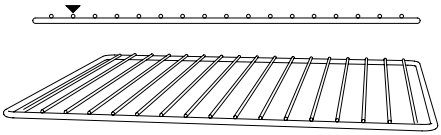
NOTE

When the oven is turned on for the first time, it may emit vapors. This is due to the protective substances on the heating elements. These are safe and not detrimental to the performance of the oven.

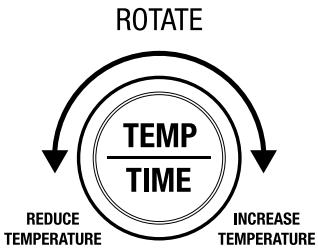
OPERATING YOUR BREVILLE SMART OVEN® COMPACT CONVECTION

The Breville Smart Oven® Compact Convection features Element iQ® - a cooking technology that adjusts the power of the heating elements to cook food more evenly and quickly. Each of the oven's functions are preset with our recommended settings, however we suggest experimenting with these depending on the recipe, amount of food and your personal taste. Your customized setting will remain in the memory of the oven until changed or the oven is unplugged from the power outlet.

1. Insert the wire rack into the recommended rack height position. These are conveniently printed on the right hand side of the oven door's glass window. The wire rack should be positioned with the spokes facing upwards.



2. Turn the FUNCTION dial until the indicator reaches the desired setting.
3. To change the cooking temperature or time, press the center of the TEMP/TIME dial until the LCD screen displays the corresponding temperature or time screen. Turn the dial to the left to reduce the temperature/time or to the right to increase the temperature/time.



NOTE

The TEMP/TIME dial also functions as the Darkness and Slice selection control on the TOAST and BAGEL functions.

Center the food on the wire rack - either placing directly on the rack or positioned on the Breville baking pan and broil rack (see Page 23 for recommended cookware types and sizes).

NOTE

Some functions feature a preheating cycle. When the START/CANCEL button is pressed, the LCD screen will indicate a blinking 'PREHEATING'. Only place food inside the oven once the LCD screen no longer blinks 'PREHEATING' and the temperature alert has sounded.

4. Close the oven door.
5. Press the START/CANCEL button to activate. The button surround will illuminate red, the oven alert will sound and the LCD screen will illuminate orange.
6. The timer will be displayed and begin to count down. The cooking temperature and time can be adjusted during the cooking cycle.
7. At the end of the cooking cycle, the oven alert will sound three times. The START/CANCEL button surround will no longer illuminate red and LCD screen will illuminate blue.

NOTE

The cooking cycle can be stopped at any time by pressing the START/CANCEL button. This will cancel the cycle and the button surround illumination will go out.

OVEN FUNCTIONS

TOAST FUNCTION:

Evenly toasts bread so it's crisp and crunchy on the outside, while soft and moist on the inside.

Rack Position:

Middle

Optional Settings:

FROZEN FOOD button

NOTE

During the toasting cycle, condensation may form on the oven door and steam may be emitted. This is normal - caused by the moisture content of the bread. Freshly baked and frozen breads generally produce more condensation and steam.

BAGEL FUNCTION:

Crisps the insides of your cut bagel while only lightly toasting the outside.

Rack Position:

Middle

Optional Settings:

FROZEN FOOD button

NOTE

The upside of the bagel must always face upwards towards the top heating elements - so the top side becomes crisp while the crust is only lightly toasted.

BAKE FUNCTION:

Bakes cakes, muffins, brownies and pastries evenly throughout.
Also is ideal for cooking pre-packaged frozen meals including lasagna and pies.

Rack Position:

Bottom

Optional Settings:

CONVECTION button
TEMPERATURE CONVERSION button
FROZEN FOOD button

ROAST FUNCTION:

Cooks a variety of meats and poultry that are tender and juicy inside and roasted to perfection outside.

Rack Position:

Bottom

Optional Settings:

CONVECTION Button
TEMPERATURE CONVERSION button

BROIL FUNCTION:

Ideal for open sandwiches, small cuts of meat, poultry, fish, sausages and vegetables. Broiling can also be used to brown the tops of casseroles and gratins.

Rack Position:

Top

Optional Settings:

TEMPERATURE CONVERSION button

NOTE

There are two broiling temperature settings: 'HI' and 'LOW'. This determines how quickly the tops of your food brown - depending on the food, quantity and your personal taste.

When broiling, the Breville broil rack must be inserted into the Breville baking pan. When assembled together, the broil rack is designed to drain grease and fats away from meats for healthier cooking. The baking pan collects these pan drippings and helps prevent spattering. Depending on the food being broiled, it may be necessary to turn food over half way through the cooking time to achieve even cooking and browning.

If the food gets too close to the top elements place it on the middle rack position.

PIZZA FUNCTION:

Melts and browns cheese and toppings, while crisping the pizza crust.

Rack Position:

Middle

Optional Settings:

CONVECTION Button
TEMPERATURE CONVERSION button
FROZEN FOOD button

NOTE

If cooking a frozen pizza, ensure to remove all packaging (including the metal foil pizza pan that may be provided) before placing the pizza in the oven. Pizza pan accessory (Part No: BOV650PP12) is sold separately for even crisper base.

COOKIE FUNCTION:

Ideal for baking homemade or commercially prepared cookies and ready-to-bake croissants, scones, biscuits and mini tarts or pies.

Rack Position:

Middle

Optional Settings:

CONVECTION Button
TEMPERATURE CONVERSION button
FROZEN FOOD button

REHEAT FUNCTION:

Ideal for reheating leftovers without browning the top.

Rack Position:

Bottom

Optional Settings:

CONVECTION Button
TEMPERATURE CONVERSION button

Assembly

PREPARING THE OVEN FOR USE

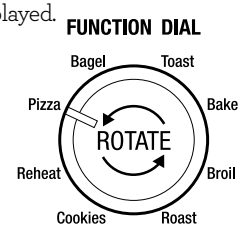
1. Remove and safely discard any packing material, promotional labels and tape from the oven.
2. Remove the crumb tray, wire rack, broil rack, and baking pan from the polyfoam packaging. Wash them in warm soapy water with a soft sponge, rinse and dry thoroughly. Insert the crumb tray into the oven.
3. Wipe the interior of the oven with a soft damp sponge. Dry thoroughly.
4. Place the oven on a flat, dry surface. Ensure there is a minimum distance of 4" (10cm) of space on both sides of the appliance. Ensure there are no items on top of the oven.
5. Unwind the power cord completely and insert the power plug into a grounded power outlet.
6. The oven alert will sound twice and the LCD screen will illuminate.

NOTE

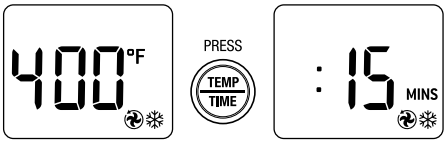
In order to remove any protective substances on the heating elements, it is necessary to run the oven empty for 15 minutes.

Ensure the area is well ventilated as the oven may emit vapors. These are safe and not detrimental to the performance of the oven.

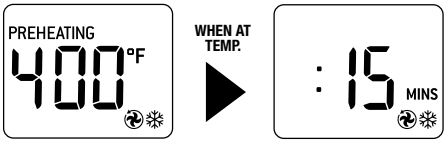
7. Turn the FUNCTION dial until the indicator reaches the PIZZA function. The figure on the LCD screen indicates the preset temperature of '400°F'. The preset ❄ FROZEN FOOD setting will also be displayed.



Press the center of the TEMP/TIME dial. The LCD screen will indicate the preset time of '15 MINS'.



8. Press the START/CANCEL button to activate this setting. The oven alert will sound, the button surround will illuminate red and the LCD screen will illuminate orange.
9. The LCD screen will indicate a blinking 'PREHEATING'. Once the oven has reached the set temperature, the temperature alert will sound.
10. The time will be displayed and automatically begin to count down in one minute increments.



11. At the end of the cooking cycle, the oven alert will sound three times. The START/CANCEL button surround will no longer illuminate red and LCD screen will illuminate blue.
12. The oven is now ready to use.

NOTE

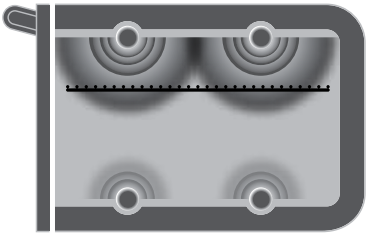
The cooking cycle can be stopped at any time by pressing the START/CANCEL button. The START/CANCEL button surround will no longer illuminate red and the LCD screen will illuminate blue.

A NOTE ON COOKING TIMES

The Breville Smart Oven® Compact Convection features Element iQ® - a unique cooking technology that adjusts the power of the cooking elements for optimum results.

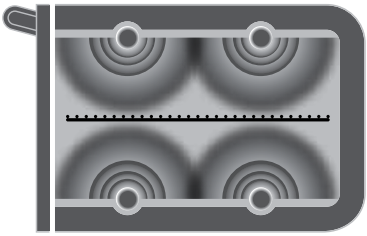
Broil

High temperature top heat, and low temperature bottom heat: melts and browns.



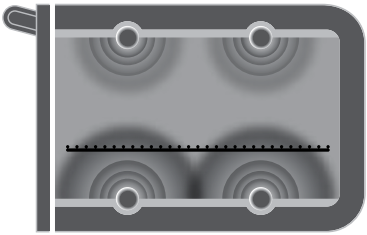
Toast

Searing top and bottom heat: seals and crisps.



Bake

Even heating: cooks right through.



It is normal to notice the following occur during the cooking cycle:

- It is normal that during the broil function, the bottom set of elements turn off while the top set is heating at full power.
- It is normal that the ends of each heating element will glow more brightly than the middle of the element.
- It is normal that the elements are heating even if they are not lighting up.

This cooking technology allows food to cook more evenly and quickly, significantly reducing cooking times. The oven's preset cooking temperatures and times, as well as the cooking temperature and time directions on pre-packaged food, may need to be changed depending on the recipe, the amount of food and your personal taste.

We recommend experimenting with the temperature and time settings to produce the desired results.

The cooking temperature and time can be adjusted before or during the cooking cycle.

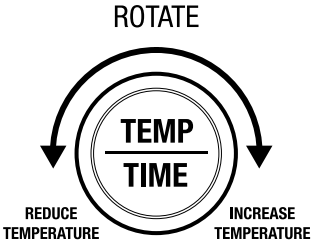
Pressing the center of the TEMP/TIME dial changes the display on the LCD screen from TEMPERATURE to TIME and vice versa; while rotating the dial increases or decreases the TEMPERATURE or TIME.

NOTE

The TEMP/TIME dial also functions as the Darkness and Slice selection control on the TOAST and BAGEL functions.

a) To change the cooking temperature, press the center of the TEMP/TIME dial until the LCD screen displays the temperature screen.

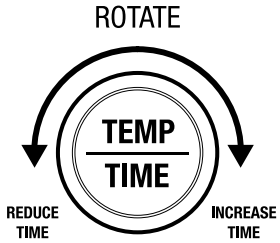
- Turn the dial to the left to reduce the temperature, or to the right to increase the temperature.



- The cooking temperature can be adjusted in 10°F increments, from 120°F to a maximum of 450°F (or in the Celsius mode, 5°C increments, from 50°C to a maximum 230°C).

b) To change the cooking time, press the center of the TEMP/TIME dial until the LCD screen displays the time screen.

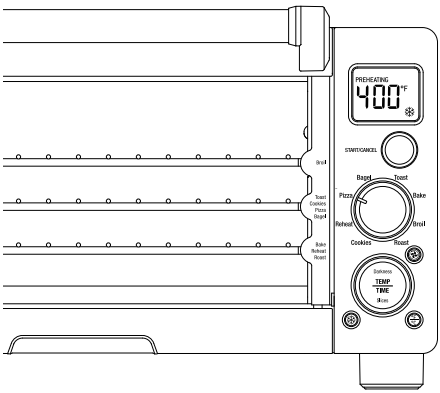
- Turn the dial to the left to reduce the cooking time, or to the right to increase the cooking time.



- The cooking time can be adjusted in one minute increments up to 1 hour, and in 5 minute increments between 1 and 2 hours.

A NOTE ON RACK HEIGHT POSITIONS

Cooking results are significantly affected by the position of the wire rack as this determines how close the food is to the heating elements. We highly recommend following the rack height position for each function as printed on the right hand side of the oven door's glass window. However, these are a guide only. Certain food may require a different rack height position depending on the recipe, the amount and size of the food and your personal taste.



Top rack height position: BROIL function.

Middle rack height position: TOAST, BAGEL, PIZZA and COOKIE functions.

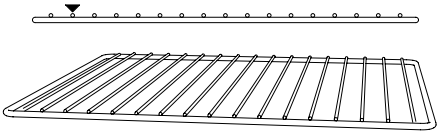
Bottom rack height position: BAKE, ROAST, and REHEAT functions.

NOTE

When using metal foil to cover accessories, pans, and dishes, it is recommended that the wire rack be in the middle or bottom rack height position. This is to minimize the risk of the metal foil coming into contact with the top heating elements.

For optimum cooking results:

- The wire rack should always be inserted into the rack height position with the spokes facing upwards.



- Food should be positioned on the center of the wire rack, broil rack or baking pan to let maximum airflow reach the food.

A NOTE ON STANDBY MODE

When the oven is plugged into a power outlet, the oven alert will sound twice and the LCD screen will illuminate for 10 minutes before entering STANDBY mode. When in STANDBY mode, the LCD screen will cease to illuminate, however the word 'STANDBY' will be visible.

To re-activate the oven out of STANDBY mode, press the START/CANCEL button on the control panel, or turn any dial. The LCD screen will re-illuminate. Press the START/CANCEL button to activate the oven.

The oven is ON (preheating and cooking) when the oven alert sounds, the button surround is illuminated red and the LCD screen illuminates orange. The oven is OFF when the START/CANCEL button is pressed a second time, the button surround no longer illuminates red, and the LCD screen illuminates blue.

A NOTE ON OPTIONAL SETTINGS

CONVECTION Button

Convection cooking uses fan assistance to circulate heated air around the food. This produces faster, more even and more energy efficient cooking, when selected, it will automatically adjust the temperature setting to work with the hot air circulation.
Convection cooking is the default setting for the BAKE, ROAST, PIZZA, COOKIE and REHEAT functions. The setting can be de-selected by pressing the CONVECTION button, or re-selected by pressing the CONVECTION button a second time. The convection symbol is displayed on the LCD screen whenever this setting is selected.

Temperature Conversion Button

The temperature reading on the oven is preset to Fahrenheit. Pressing the °F/°C TEMPERATURE CONVERSION button allows the Fahrenheit temperature reading to be converted to Celsius. The corresponding '°F' or '°C' symbol is displayed on the LCD screen.

The °F/°C TEMPERATURE CONVERSION button may be selected when using the BAKE, ROAST, BROIL, PIZZA, COOKIE and REHEAT functions.

Frozen Food Button

The FROZEN FOOD button adds the recommended additional time required to defrost and then toast frozen bread or bagels and cook frozen pizza or cookie dough.

The FROZEN FOOD button may be selected when using the TOAST, BAGEL, BAKE and COOKIE functions, and is the default setting on the PIZZA function.

Functions

TOAST FUNCTION

Elements

Top and bottom heating elements cycle on and off to regulate the correct temperature.

Rack Position

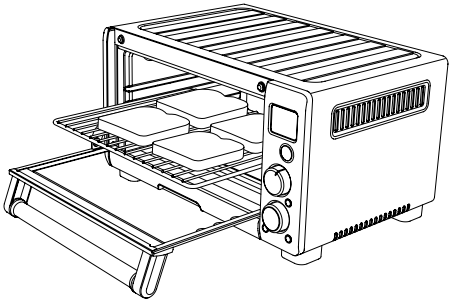
Middle

Optional Settings

FROZEN FOOD button

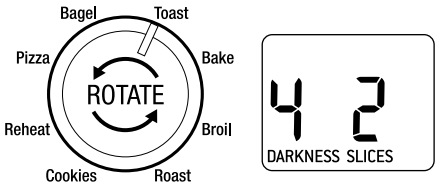
The TOAST function browns and crisps the outside of your bread while keeping the inside soft and moist. This function is also ideal for English muffins and frozen waffles.

1. Insert the wire rack into the middle rack height position. The wire rack should be positioned with the spokes facing upwards.
2. If toasting 1-2 slices, center the slices on the wire rack. If toasting 3-4 slices, evenly space them with 1-2 slices at the front of the wire rack and 1-2 slices at the back of the rack.



3. Close the oven door.
4. Turn the FUNCTION dial until the indicator reaches the TOAST function. The left figure on the LCD screen indicates the preset browning or 'Darkness' setting '4', while the right figure on the LCD screen indicates the preset number of slices '2'.

FUNCTION DIAL



5. The darkness setting and number of slices can be adjusted before or during the toasting cycle.

To change the darkness setting, press the center of the TEMP/TIME (Darkness/Slices) dial until the LCD screen displays a flashing 'DARKNESS'.
Turn the dial to the left to reduce the darkness setting, or to the right to increase the darkness setting.

NOTE

The darkness settings range from '1' (lightest) to '7' (darkest).

As a general guide:

Desired Toast Color	Setting
Light color toast	1 or 2
Medium color toast	3, 4 or 5
Dark color toast	6 or 7

When using the TOAST function for the first time, we recommend toasting on the preset darkness setting '4' so you can adjust the darkness setting to your preference - considering the type, thickness and freshness of the bread.

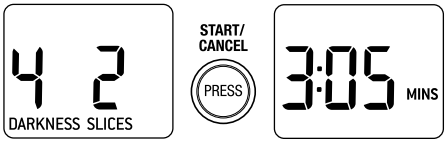
For example, raisin toast, white light-textured breads or thinly sliced bread may require a lighter setting, whilst heavier textured rye, whole wheat or fresh breads may require a darker setting.

a) To change the number of slices, press the center of the TEMP/TIME (Darkness/ Slices) dial until the LCD screen displays a flashing 'SLICES'. Turn the dial to the left to reduce the number of slices, or to the right to increase the number of slices. The number of slices range from '1' to '4'.

NOTE

Your customized TOAST darkness setting and number of slices will remain in the memory of the oven until you change them or unplug the oven from the power outlet. When the oven is plugged back into the power outlet, the TOAST function will automatically return to the preset darkness setting '4' and preset number of slices '2'.

6. Press the START/CANCEL button to activate this setting. The button surround will illuminate red, the oven alert will sound and the LCD screen will illuminate orange.
7. The timer will be displayed and begin to count down. The time can be adjusted during the toasting cycle by turning the TEMP/TIME dial.



NOTE

Element iQ® will automatically adjust the toasting time depending on the heat already present inside the oven. For example, if the oven is already warm after one cycle of toasting, the toasting time for the second cycle will be less.

During the toasting cycle, condensation may form on the oven door and steam may be emitted. This is normal. Condensation and steam occur as a result of the moisture content of the bread. Freshly baked and frozen breads generally produce more condensation.

8. At the end of the toasting cycle, the oven alert will sound three times. The START/ CANCEL button surround will no longer illuminate red and LCD screen will illuminate blue.

IMPORTANT

The outer surface of the oven, including the oven door, is hot during and after operation. Always use protective hot pads or insulated oven mitts when inserting, removing or handling items from the oven.

9. At the end of the cooking cycle, the oven alert will sound three times. The START/ CANCEL button surround will no longer illuminate red and LCD screen will illuminate blue.
10. The toast cycle can be stopped at any time by pressing the START/CANCEL button. This will cancel the cycle. The button surround illumination will go out and the LCD screen will illuminate blue.

NOTE

Default temperatures and times shown in the illustrations in this section may vary from those displayed on your oven.

BAGEL FUNCTION

Elements

Top and bottom heating elements cycle on and off to regulate the correct temperature.

Rack Position

Middle

Optional Settings

FROZEN FOOD button

The BAGEL function crisps the insides of your cut bagel while only lightly toasting the outside. This function is also ideal for toasting thick sliced speciality breads which require one side to be toasted more than the other.

NOTE

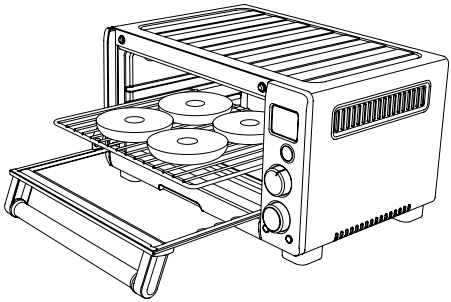
If you like your bagel halves equally crisp on both the top and bottom, we recommend using the TOAST function to toast your cut bagel.

1. Insert the wire rack into the middle rack height position. The wire rack should be positioned with the spokes facing upwards.
2. Slice each bagel into two equal halves
3. If toasting 1-2 bagel halves, center the halves on the wire rack. If toasting 3-4 halves, evenly space them with 1-2 halves at the front of the wire rack and 1-2 halves at the back of the rack.

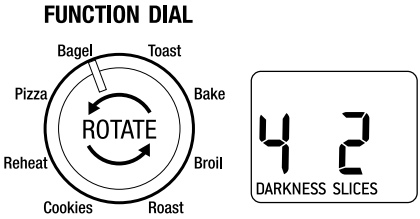
NOTE

The upside of the bagel must always face upwards towards the top heating elements. This allows the topside to be crisp while the crust is only lightly toasted.

For bagels, change the rack to the middle rack height position, cut the bagel in half, lengthways. The upside (cutside) of the bagel must always face upwards towards the top heating elements - so the topside (cutside) becomes crisp while the crust is only lightly toasted.



4. Close the oven door.
5. Turn the FUNCTION dial until the indicator reaches the BAGEL function. The left figure on the LCD screen indicates the preset browning or 'Darkness' setting '4', while the right figure on the LCD screen indicates the preset number of bagel halves '2'.



6. The browning setting and number of bagel halves can be adjusted before or during the bagel cycle.

a) To change the browning setting, press the center of the TEMP/TIME (Darkness/ Slices) dial until the LCD screen displays a flashing 'DARKNESS'.
Turn the dial to the left to reduce the browning setting, or to the right to increase the browning setting.

NOTE

The browning settings range from '1' (lightest) to '7' (darkest).

As a general guide:

Desired Bagel Color	Setting
Light color bagel	1 or 2
Medium color bagel	3, 4 or 5
Dark color bagel	6 or 7

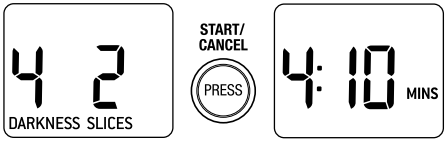
When using the BAGEL function for the first time, we recommend toasting on the preset darkness setting '4' so you can adjust the browning setting to your preference - considering the type and freshness of the bagel.

b) To change the number of bagel halves, press the center of the TEMP/TIME (Darkness/ Slices) dial until the LCD screen displays a flashing 'SLICES'.
Turn the dial to the left to reduce the number of bagel halves, or to the right to increase the number of bagel halves. The number of bagel halves range from '1' to '4'.

NOTE

Your customized BAGEL darkness setting and number of bagel halves will remain in the memory of the oven until you change them or unplug the oven from the power outlet. When the oven is plugged back into the power outlet, the BAGEL function will automatically return to the preset darkness setting '4' and preset number of bagel halves '2'.

7. Press the START/CANCEL button to activate this setting. The button surround will illuminate red, the oven alert will sound and the LCD screen will illuminate orange.
8. The timer will be displayed and begin to count down. The time can be adjusted during the bagel cycle by turning the TEMP/TIME dial.



NOTE

During the BAGEL function, Element iQ® will automatically adjust the power of the cooking elements for optimum results. It is normal to notice the bottom set of elements turn off while the top set is heating at full power. This ensures the inside of the bagel is crisp while the crust is only lightly toasted.

Element iQ® will automatically adjust the toasting time depending on the heat already present inside the oven. For example, if the oven is already warm after one cycle of toasting, the toasting time for the second cycle will be less.

9. At the end of the cooking cycle, the oven alert will sound three times. The START/ CANCEL button surround will no longer illuminate red and LCD screen will illuminate blue.

IMPORTANT

The outer surface of the oven, including the oven door, is hot during and after operation. Always use protective hot pads or insulated oven mitts when inserting, removing or handling items from the oven.

10. The BAGEL cycle can be stopped at any time by pressing the START/CANCEL button. This will cancel the cycle. The button surround illumination will go out and the LCD screen will illuminate blue.

BAKE FUNCTION

Elements

Top and bottom heating elements cycle on and off to regulate the correct temperature.

Rack Position

Bottom

Optional Settings

CONVECTION button
FROZEN FOOD button
TEMPERATURE CONVERSION button

The BAKE function cooks food evenly throughout. This function is ideal for baking cakes, muffins, brownies and pastries. The BAKE function is also ideal for cooking pre-packaged frozen meals including lasagna and pot pies.

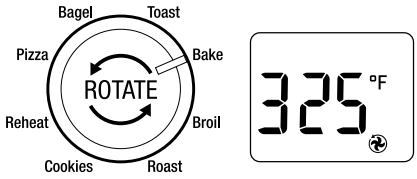
1. Insert the wire rack into the bottom rack height position. The wire rack should be positioned with the spokes facing upwards.

NOTE

We recommend using the bottom rack height position during the BAKE function. However this is a guide only. The position of the rack may vary depending on the type and size of food being baked. Some baked goods such as brownies or pastries may be more suited to the middle rack height position.

2. Close the oven door.
3. Turn the FUNCTION dial until the indicator reaches the BAKE function. The LCD screen indicates the preset BAKE temperature of '325°F'. The preset CONVECTION setting will also be displayed.

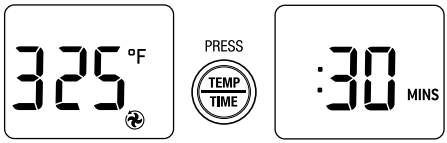
FUNCTION DIAL



4. The baking temperature, time and convection setting can be adjusted before or during the baking cycle.

a) The preset '325°F' is displayed as default baking temperature on the LCD screen. To select the baking temperature, turn the TEMP/TIME dial to adjust the baking temperature in 10°F increments, from 120°F to a maximum of 450°F (or in the Celsius mode, 5°C increments, from 50°C to a maximum 230°C)

b) To select the baking time, press the center of the TEMP/TIME dial until the LCD screen displays the preset baking time of ':30 MINS'.



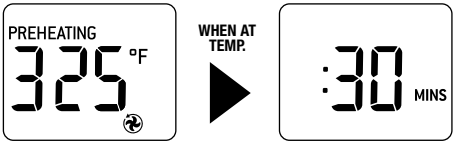
Turn the dial to adjust the baking time in one minute increments up to 1 hour, and in 5 minute increments between 1 and 2 hours.

c) Press the CONVECTION button to turn off the convection setting. Press the CONVECTION button again to re-enable convection mode.

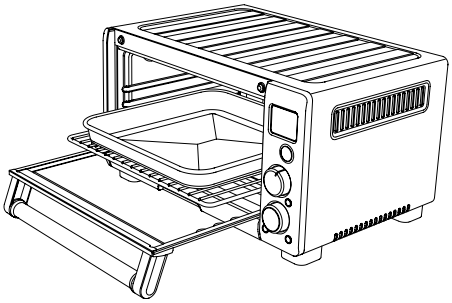
NOTE

Your customized BAKE temperature and time settings will remain in the memory of the oven until you change them or unplug the oven from the power outlet. When the oven is plugged back into the power outlet, the BAKE function will automatically return to the preset temperature of '325°F', the preset time of ':30 MINS' and the preset CONVECTION setting.

5. Press the START/CANCEL button to activate this setting. The button surround will illuminate red, the oven alert will sound and the LCD screen will illuminate orange.
6. The LCD screen will indicate a blinking 'PREHEATING'. Once the oven has reached the set temperature, the temperature alert will sound.



7. Place food, positioned on the Breville enamel baking pan or in an oven-proof dish, on the center of the wire rack so air flows around the sides of the food.



IMPORTANT

The outer surface of the oven, including the oven door, is hot during and after operation. Always use protective hot pads or insulated oven mitts when inserting, removing or handling items from the oven.

NOTE

The following bakeware will fit into the oven:

- 7 ½" x 11" baking pan no handles
- 9" square baking pan
- 6 cup muffin tin
- 9" loaf pan
- Up to 11" pie plate

For questions regarding the use of oven safe and specialty bakeware in compact ovens, please contact the bakeware manufacturer directly.

Citric acid, found in food such a orange, lemon and lime juice, may damage the porcelain enamel finish of the baking pan and broiling rack. When cooking food with high citric acid content, we strongly recommend lining the enamel surfaces with foil or baking paper to extend the life of these accessories.

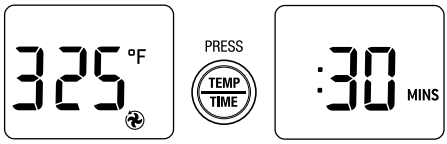
Caution should be exercised when using metal foil to cover accessories, pans, and dishes. Be sure that the metal foil is fitted securely as close contact with the oven's heating elements can cause overheating and risk of fire.

When using metal foil to cover accessories, pans, and dishes, it is recommended that the wire rack be in the middle or bottom rack height position. This is to minimize the risk of the metal foil coming into contact with the top heating elements.

Caution should be exercised when using pans and dishes constructed of materials other than metal. If using ceramic or glass pans or dishes it is important that they are oven safe to prevent cracking.

Caution should be exercised when using lids in the oven, as pressure build up in a covered pan or dish may cause hot ingredients to expel or the dish to crack.

8. After the PREHEATING alert has sounded, the timer will automatically begin to count down in one minute increments. The temperature and time can be adjusted during the baking cycle by turning the TEMP/TIME dial. Toggle between the temperature and time LCD screen by pressing the center of the TEMP/TIME dial.



9. At the end of the cooking cycle, the oven alert will sound three times. The START/CANCEL button surround will no longer illuminate red and LCD screen will illuminate blue.
10. The BAKE cycle can be stopped at any time by pressing the START/CANCEL button. This will cancel the cycle. The button surround illumination will go out and the LCD screen will illuminate blue.

ROAST FUNCTION

Elements

Top and bottom heating elements cycle on and off to regulate the correct temperature.

Rack Position

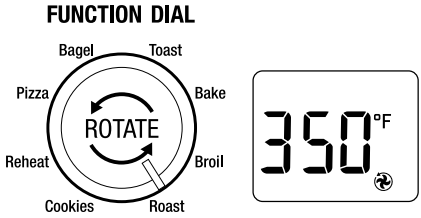
Bottom

Optional Settings

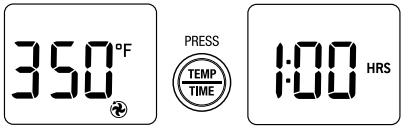
CONVECTION button
TEMPERATURE CONVERSION button

The ROAST function is ideal for cooking a variety of meats and poultry that are tender and juicy on the inside and roasted to perfection on the outside.

1. Insert the wire rack into the bottom rack height position. The wire rack should be positioned with the spokes facing upwards.
2. Close the oven door.
3. Turn the FUNCTION dial until the indicator reaches the ROAST function. The LCD screen indicates the preset ROAST temperature of '350°F'. The preset CONVECTION setting will also be displayed.



4. The roasting temperature, time and convection setting can be adjusted before or during the roasting cycle.
   a) The preset '350°F' is displayed as default roasting temperature on the LCD screen. Turn the TEMP/TIME dial to adjust the roasting temperature in 10°F increments, from 120°F to a maximum of 450°F (or in the Celsius mode, 5°C increments, from 50°C to a maximum 230°C).
   b) To select the roasting time, press the center of the TEMP/TIME dial until the LCD screen displays the preset roasting time of '1:00 HRS'.



   Turn the dial to adjust the roasting time in one minute increments up to 1 hour, and in 5 minute increments between 1 and 2 hours.
   c) Press the CONVECTION button to turn off the convection setting. Press the CONVECTION button again to re-enable convection mode.

NOTE

Use the table below as a guide only to estimate and plan cooking times. We recommend checking doneness with a reliable meat thermometer.

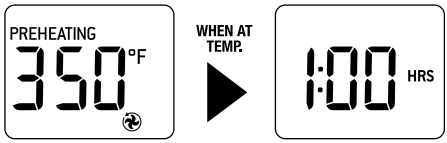
NOTE

We recommend limiting the weight of meats and poultry to be roasted to 2.9lb (1.3kg). However the actual maximum weight will vary depending on the type, cut, shape and size of the meat.

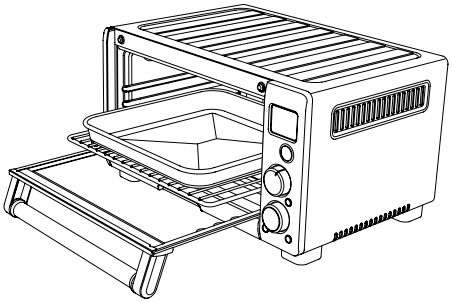
Type/cut	Roasting Time per 1lb (500g)
Beef - Rib Eye, Round or Rib Roast	30 minutes
Pork - Loin (bone in/out)	35 minutes
Lamb - Leg (bone in/out)	30 minutes
Chicken - Whole	30 minutes

Your customized ROAST temperature and time settings will remain in the memory of the oven until you change them or unplug the oven from the power outlet. When the oven is plugged back into the power outlet, the ROAST function will automatically return to the preset temperature of '350 °F', the preset time of '1:00 HRS' and preset CONVECTION setting.

5. Press the START/CANCEL button to activate this setting. The button surround will illuminate red, the oven alert will sound, and the LCD screen will illuminate orange.
6. The LCD screen will indicate a blinking 'PREHEATING'. Once the oven has reached the set temperature, the temperature alert will sound.



7. Place food, positioned on the Breville enamel baking pan or in an oven-proof dish, on the center of the wire rack so air flows around the sides of the food.



IMPORTANT

The outer surface of the oven, including the oven door, is hot during and after operation. Always use protective hot pads or insulated oven mitts when inserting, removing or handling items from the oven.

NOTE

When roasting, the Breville enamel broil rack may be inserted into Breville enamel baking pan. When assembled together, the broil rack is designed to drain grease and fats away from meats for healthier cooking. The baking pan collects these pan drippings and helps prevent spattering.

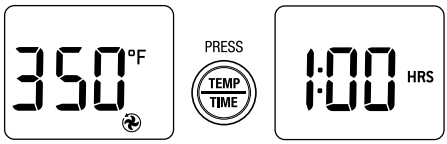
Caution should be exercised when using metal foil to cover accessories, pans, and dishes. Be sure that the metal foil is fitted securely as close contact with the oven's heating elements can cause overheating and risk of fire.

When using metal foil to cover accessories, pans, and dishes, it is recommended that the wire rack be in the middle or bottom rack height position. This is to minimize the risk of the metal foil coming into contact with the top heating elements.

Caution should be exercised when using pans and dishes constructed of materials other than metal. If using ceramic or glass pans or dishes it is important that they are oven safe to prevent cracking.

Caution should be exercised when using lids in the oven, as pressure build up in a covered pan or dish may cause hot ingredients to expel or the dish to crack.

8. After the PREHEATING alert has sounded, the timer will automatically begin to count down in one minute increments.
   The temperature and time can be adjusted during the roasting cycle by turning the TEMP/TIME dial. Toggle between the temperature and time LCD screen by pressing the center of the TEMP/TIME dial.



9. At the end of the cooking cycle, the oven alert will sound three times. The START/CANCEL button surround will no longer illuminate red and LCD screen will illuminate blue.

NOTE

Check doneness with a reliable meat thermometer. Use an independent timer to remind you to check the meat temperature.

10. The ROAST cycle can be stopped at any time by pressing the START/CANCEL button. This will cancel the cycle. The button surround illumination will go out and the LCD screen will illuminate blue.

BROIL FUNCTION

Elements

Top heating elements cycle on and off to provide intense top heat. Bottom heating elements remain on low.

Rack Position

Top

The BROIL function is ideal for open sandwiches, small cuts of meat, poultry, fish, sausages and vegetables. Broiling can also be used to brown the tops of casseroles and gratins.

1. Insert the wire rack into the top rack height position. The wire rack should be positioned with the spokes facing upwards.

NOTE

We recommend using the top rack height position during the BROIL function. However this is a guide only. Certain food may require the middle rack height position depending on the recipe, the amount and size of the food and your personal taste.

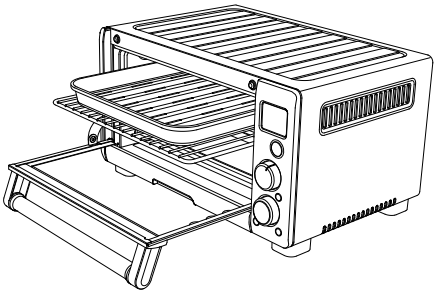
For example, the middle rack height position may be more appropriate for taller food that may touch the heating elements, thicker food such as hamburger patties, marinated food such chicken wings, or food that require a gentle broil.

We recommend turning the food halfway through to ensure more even cooking.

Make sure food reaches a safe minimum internal temperatures as outlined on Food Safety Authority websites.

We recommend experimenting with the rack height position, as well as the temperature and time settings to produce the desired results.

2. Insert the Breville enamel broil rack into the enamel baking pan. Place food on the assembled broil rack or in an oven-proof dish, then place on the center of the wire rack so air flows around the sides of the food.



NOTE

When broiling, the Breville enamel broil rack must be inserted into the Breville enamel baking pan. When assembled together, the broil rack is designed to drain grease and fats away from meats for healthier cooking. The baking pan collects these pan drippings and helps prevent spattering.

Caution should be exercised when using metal foil to cover accessories, pans, and dishes. Be sure that the metal foil is fitted securely as close contact with the oven's heating elements can cause overheating and risk of fire.

When using metal foil to cover accessories, pans, and dishes, it is recommended that the wire rack be in the middle or bottom location.

Caution should be exercised when using pans and dishes constructed of materials other than metal. If using ceramic or glass pans or dishes it is important that they are oven safe to prevent cracking.

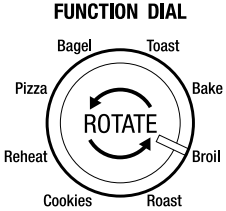
Caution should be exercised when using lids in the oven, as pressure build up in a covered pan or dish may cause hot ingredients to expel or the dish to crack.

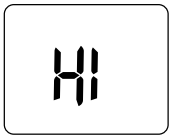
3. Close the oven door.

IMPORTANT

Always ensure the oven door is completely Closed when using the BROIL function.

4. Turn the FUNCTION dial until the indicator reaches the BROIL function.
   The LCD screen indicates the preset BROIL temperature of 'HI'.



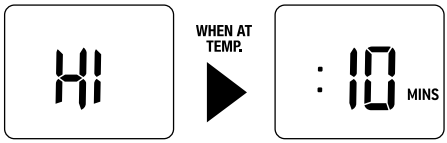


5. The broiling temperature and time can be adjusted before or during the broiling cycle.
   a) The preset 'HI' is displayed as default broiling temperature on the LCD screen. To select the broiling temperature, turn the TEMP/TIME dial to select either 'HI' (high) or 'LO' (low).

NOTE

The two preset broiling temperatures allow you to change the broiling speed – how quickly the tops of your food brown - depending on the food to be broiled, quantity of food and your personal taste. While we suggest most food should be broiled using the preset 'HI', we recommend experimenting with the broiling temperature and time settings to produce the desired results.

   b) To select the broiling time, press the center of the TEMP/TIME dial until the LCD screen displays the preset Broiling time of ':10 MINS'.



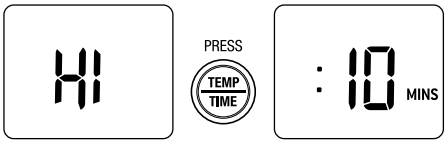
Turn the dial to adjust the Broiling time in one minute increments up to a maximum of 20 minutes.

Type/Cut	Weight/ Thickness	Broiling Time
Beef Sirloin	1" (2.5cm)	12-15 mins
Hamburger	1" (2.5cm)	10-15 mins
Pork Chops	1" (2.5cm)	15 mins
Ribs	1 rack	20 mins
Bacon	3 slices	10 mins
Lamb Neck Chops	4 pieces	15 mins
Cutlets	8 pieces	10-12 mins
Sausages Thin	8 pieces	8 mins
Thick	6 pieces	12 mins
Chicken Wings	1lb (500g)	12-15 mins
Breast or Thigh	0.5lbs (250g)	20 mins
Fish	0.5lbs (250g)	8 mins
	1lb (500g)	8-10 mins
Cheese Melt		3-5 mins

NOTE

Your customized broil temperature and time settings will remain in the memory of the oven until you change them or unplug the oven from the power outlet. When the oven is plugged back into the power outlet, the BROIL function will automatically return to the preset temperature of 'HI', and preset time of ':10MINS'.

6. Press the START/CANCEL button to activate this setting. The button surround will illuminate red, the oven alert will sound, and the LCD screen will illuminate orange.
7. The timer will be displayed and begin to count down in one minute increments. The temperature and time can be adjusted during the Broiling cycle by turning the TEMP/TIME dial. Toggle between the temperature and time LCD screen by pressing the center of the TEMP/TIME dial.



NOTE

Depending on the food being broiled, it may be necessary to turn food over half way through the cooking time to achieve even cooking and browning.

8. At the end of the cooking cycle, the oven alert will sound three times. The START/CANCEL button surround will no longer illuminate red and LCD screen will illuminate blue.

IMPORTANT

The outer surface of the oven, including the oven door, is hot during and after operation. Always use protective hot pads or insulated oven mitts when inserting, removing or handling items from the oven.

9. The BROIL cycle can be stopped at any time by pressing the START/CANCEL button. This will cancel the cycle. The button surround illumination will go out and the LCD screen will illuminate blue.

PIZZA FUNCTION

Elements

Top and bottom heating elements cycle on and off to regulate the correct temperature.

Rack Position

Middle and Bottom

Optional Settings

CONVECTION button
FROZEN FOOD button
TEMPERATURE CONVERSION button

The PIZZA function melts and browns cheese and toppings, while crisping the pizza crust.

1. Insert the wire rack into the middle. The wire rack should be positioned with the spokes facing upwards.
2. Close the oven door.

NOTE

It is possible to use the bottom rack position for thin pizza and middle rack height position for thick pizza during the PIZZA function. The best position of the rack may vary depending on the type and size of the pizza.

We recommend experimenting with the rack height position, as well as the temperature and time settings to produce the desired results.

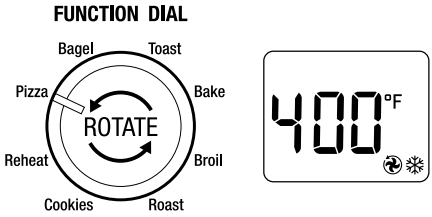
If cooking a frozen pizza, ensure to remove all packaging, including cardboard, plastic, paper, or other flammable materials before placing the pizza in the oven.

Breville recommends using a dark colored, non-stick pizza pan when cooking a pizza. Light colored pans reflect heat and may not effectively crisp the pizza crust.

The optional 12" (30cm) non-stick pizza pan accessory is available.

For a crisper crust, pizzas can be cooked directly on the wire rack. However care should be taken as melted cheese and other ingredients may build-up on the heating elements and create a potential fire risk.

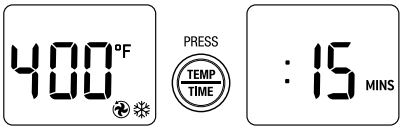
3. Turn the FUNCTION dial until the indicator reaches the PIZZA function. The LCD screen indicates the preset PIZZA temperature of '400°F'. The preset CONVECTION and FROZEN FOOD settings will also be displayed.



4. The PIZZA cooking temperature, time and convection setting can be adjusted before or during the cooking cycle.

   a) The preset cooking temperature of 400°F is displayed as the default on the LCD screen. Turn the TEMP/TIME dial to adjust the cooking temperature in 10°F increments, from 120°F to a maximum of 450°F (or in the Celsius mode, 5°C increments, from 50°C to a maximum 230°C).

   b) To select the cooking time, press the center of the TEMP/TIME dial until the LCD screen displays the preset cooking time of ':15 MINS'.



   Turn the dial to adjust the cooking time in one minute increments up to 1 hour, and in 5 minute increments between 1 and 2 hours.

   c) Press the CONVECTION button to turn off the convection setting. Press the CONVECTION button again to re-enable convection mode.

NOTE

The cooking technology in The Smart Oven® Compact Convection allows food to cook more evenly and quickly, significantly reducing cooking times. The oven's preset cooking temperatures and times, as well as the cooking temperature and time directions on pre-packaged food, may need to be changed depending on the recipe, the amount of food and your personal taste.

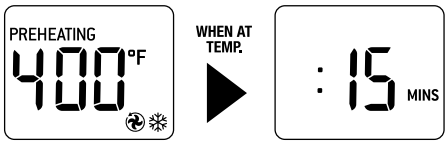
We recommend experimenting with the temperature and time settings to produce the desired results.

Due to the wide variety of pizzas available, you will need to consider whether you are cooking a fresh or frozen pizza or a thin crust or deep dish, and adjust the cooking time to produce the ideal result.

For example, frozen pizzas may need additional cooking time. Thick crust pizzas may also require slightly more cooking time.

Your customized PIZZA temperature and time settings will remain in the memory of the oven until you change them or unplug the oven from the power outlet. When the oven is plugged back into the power outlet, the PIZZA function will automatically return to the preset temperature of 400°F (205°C), preset time of ':15 MINS' and preset CONVECTION and FROZEN FOOD settings.

5. Press the START/CANCEL button to activate this setting. The button surround will illuminate red, the oven alert will sound, and the LCD screen will illuminate orange.
6. The LCD screen will indicate a blinking 'PREHEATING'. Once the oven has reached the set temperature, the temperature alert will sound.

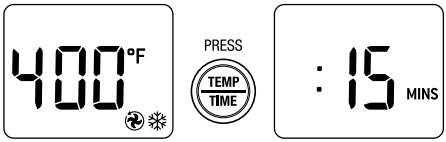


7. Place the pizza pan or pizza on the wire rack so air flows around the sides of the food.

NOTE

Pizza pan color, size, and thickness can affect browning/crispiness of the pizza base.

8. After the PREHEATING alert has sounded, the timer will automatically begin to count down in one minute increments. The temperature and time can be adjusted during the cooking cycle by turning the TEMP/TIME dial. Toggle between temperature and time LCD screen by pressing the center of the TEMP/TIME dial.



NOTE

Some large pizzas may brown unevenly in compact ovens. Open the oven door half way through the cooking time and carefully rotate the pizza 180 degrees for more even browning.

9. At the end of the cooking cycle, the oven alert will sound three times, the START/CANCEL button will cease to illuminate and the LCD back light will illuminate blue.

NOTE

Be sure to use protective hot pads or insulated ovens mitts when removing the pizza from the oven as melted cheese and toppings will be hot.

10. The PIZZA cycle can be stopped at any time by pressing the START/CANCEL button. This will cancel the cycle. The button surround illumination will go out and the LCD screen will illuminate blue.

COOKIE FUNCTION

Elements

Top and bottom heating elements cycle on and off to regulate the correct temperature.

Rack Position

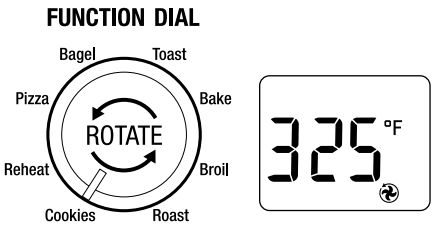
Middle

Optional Settings

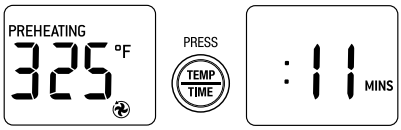
CONVECTION button
FROZEN FOOD button
TEMPERATURE CONVERSION button

The COOKIE function is ideal for baking homemade or commercially prepared cookies and other baked treats.

1. Insert the wire rack into the middle rack height position. The wire rack should be positioned with the spokes facing upwards.
2. Close the oven door.
3. Turn the FUNCTION dial until the indicator reaches the COOKIE function. The LCD screen indicates the preset temperature of '325°F'. The preset CONVECTION setting will also be displayed.



4. The baking temperature, time and convection setting can be adjusted before or during the baking cycle.
   a) The preset baking temperature of 325 °F is displayed as the default on the LCD screen. Turn the TEMP/TIME dial to adjust the baking temperature in 10°F increments, from 120°F to a maximum of 450°F (or in the Celsius mode, 5°C increments, from 50°C to a maximum 230°C).
   b) To select the baking time, press the center of the TEMP/TIME dial until the LCD screen displays the preset baking time of : '11 MINS'.



   Turn the dial to adjust the cooking time in one minute increments up to a maximum of 1 hour.
   c) Press the CONVECTION button to turn off the convection setting. Press the CONVECTION button again to re-enable convection mode.

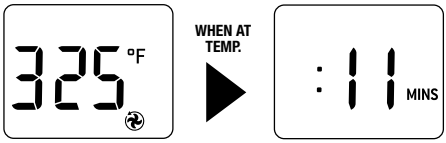
NOTE

Due to the wide variety of cookie types, you will need to consider whether you're baking fresh, refrigerated or frozen cookie dough, and adjust the baking time to produce the ideal result.

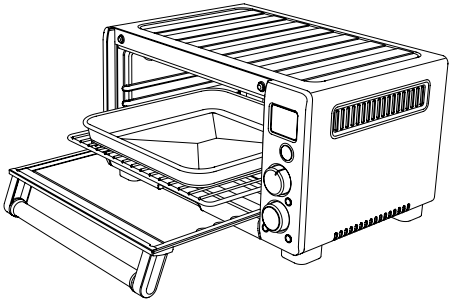
For example, frozen cookie dough may need additional baking time. The amount of dough per cookie or the thickness of the cookie many also vary the cooking time.

Your customized COOKIE temperature and time settings will remain in the memory of the oven until you change them or unplug the oven from the power outlet. When the oven is plugged back into the power outlet, the COOKIE function will automatically return to the preset temperature of 325°F (162°C), the preset time of ':11 MINS' and the preset CONVECTION setting.

5. Press the START/CANCEL button to activate this setting. The button surround will illuminate red, the oven alert will sound, and the LCD screen will illuminate orange.
6. The LCD screen will indicate a blinking 'PREHEATING'. Once the oven has reached the set temperature, the temperature alert will sound.



7. Place food on the Breville enamel baking pan or in an oven-proof pan, then place on the center of the wire rack so air flows around the back, as well as the front of the food.



NOTE

It may be necessary to lightly grease or line the enamel baking pan with baking paper to prevent cookies from sticking.

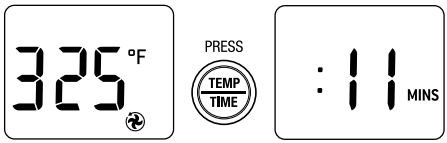
Caution should be exercised when using metal foil to cover accessories, pans, and dishes. Be sure that the metal foil is fitted securely as close contact with the oven's heating elements can cause overheating and risk of fire.

When using metal foil to cover accessories, pans, and dishes, it is recommended that the wire rack be in the middle or bottom location.

Caution should be exercised when using pans and dishes constructed of materials other than metal. If using ceramic or glass pans or dishes it is important that they are oven safe to prevent cracking.

Caution should be exercised when using lids in the oven, as pressure build up in a covered pan or dish may cause hot ingredients to expel or the dish to crack.

8. After the PREHEATING alert has sounded, the timer will automatically begin to count down in one minute increments. The temperature and time can be adjusted during the baking cycle by turning the TEMP/TIME dial. Toggle between Temperature and Time by pressing the TEMP/TIME button.



9. At the end of the cooking cycle, the oven alert will sound three times, the START/CANCEL button will cease to illuminate and the LCD screen will illuminate blue.

IMPORTANT

The outer surface of the oven, including the oven door, is hot during and after operation. Always use protective hot pads or insulated oven mitts when inserting, removing or handling items from the oven.

10. The COOKIE cycle can be stopped at any time by pressing the START/CANCEL button. This will cancel the cycle.
The button surround illumination will go out and the LCD screen will illuminate blue.

REHEAT FUNCTION

Elements

Top and bottom heating elements cycle on and off to regulate the correct temperature.

Rack Position

Bottom

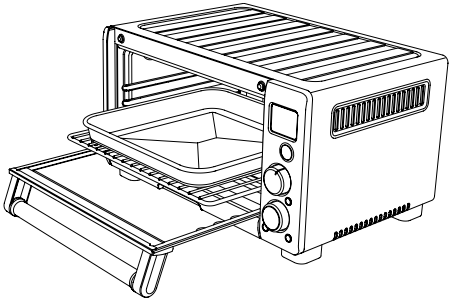
Optional Settings

CONVECTION button

TEMPERATURE CONVERSION button

The REHEAT function is ideal for reheating leftovers without browning.

1. Insert the wire rack into the bottom rack height position. The wire rack should be positioned with the spokes facing upwards.
2. Place food on the Breville enamel baking pan or in an oven-proof dish, then place on the center of the wire rack so air flows around the sides of the food.



NOTE

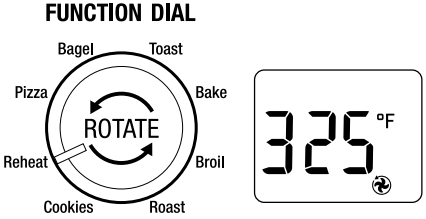
Caution should be exercised when using metal foil to cover accessories, pans, and dishes. Be sure that the metal foil is fitted securely as close contact with the oven's heating elements can cause overheating and risk of fire.

When using metal foil to cover accessories, pans, and dishes, it is recommended that the wire rack be in the middle or bottom location.

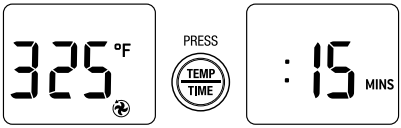
Caution should be exercised when using pans and dishes constructed of materials other than metal. If using ceramic or glass pans or dishes it is important that they are oven safe to prevent cracking.

Caution should be exercised when using lids in the oven, as pressure build up in a covered pan or dish may cause hot ingredients to expel or the dish to crack.

3. Close the oven door.
4. Turn the FUNCTION dial until the indicator reaches the REHEAT function. The LCD screen indicates the preset temperature of '325°F'. The preset CONVECTION setting will also be displayed.



5. The reheating temperature, time and convection setting can be adjusted before or during the reheating cycle.
   a) The preset reheating temperature of 325 °F is displayed as the default on the LCD screen. Turn the TEMP/TIME dial to adjust the cooking temperature in 10°F increments, from 120°F to a maximum of 450°F (or in the Celsius mode, 5°C increments, from 50°C to a maximum 230°C).
   b) To select the reheating time, press the center of the TEMP/TIME dial until the LCD screen displays the preset reheating time of ':15 MINS'.



Turn the dial to adjust the cooking time in one minute increments up to a maximum of 1 hour.

c) Press the CONVECTION button to turn off the convection setting. Press the CONVECTION button again to re-enable convection mode.

NOTE

We recommend turning or stirring the food halfway through to ensure more even cooking.

Make sure food reaches a safe minimum internal temperatures as outlined on Food Safety Authority websites.

Your customized REHEAT temperature and time settings will remain in the memory of the oven until you change them or unplug the oven from the power outlet. When the oven is plugged back into the power outlet, the REHEAT function will automatically return to the preset temperature of '325°F', the preset time of ':15 MINS' and the preset CONVECTION setting.

6. Press the START/CANCEL button to activate this setting. The button surround will illuminate red, the oven alert will sound, and the LCD screen will illuminate orange.
7. The timer will be displayed and begin to count down in one minute increments. The temperature and time can be adjusted during the reheating cycle by turning the corresponding TEMP/TIME dial.
8. At the end of the cooking cycle, the oven alert will sound three times, the START/CANCEL button will cease to illuminate and the LCD back light will illuminate blue.

IMPORTANT

The outer surface of the oven, including the oven door, is hot during and after operation. Always use protective hot pads or insulated oven mitts when inserting, removing or handling items from the oven.

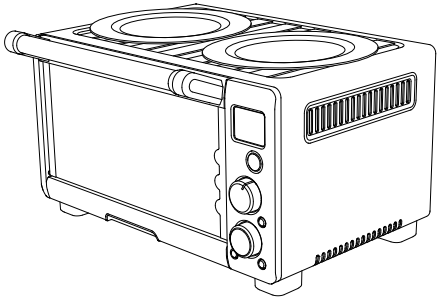
9. The REHEAT cycle can be stopped at any time by pressing the START/CANCEL button. This will cancel the cycle. The button surround illumination will go out and the LCD screen will illuminate blue.

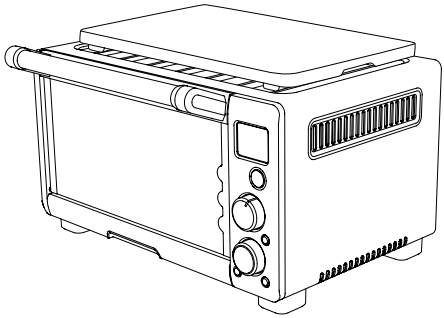
USING THE PLATE WARMING TRAY

The top of the oven is very hot during and after operation. Do not store any item on top of the oven when in operation.

The only exceptions are:

- One layer of ceramic plates for warming.
- The (optional) Bamboo Cutting Board accessory provided by Breville for use in the ribbed section on top of the oven. Visit breville.com for more information and refer to the Accessories Card enclosed.





IMPORTANT

The use of any accessory attachments not recommended by Breville may cause injuries.

The outer surface of the oven, including the oven door, is hot during and after operation. Always use protective hot pads or insulated oven mitts when inserting, removing or handling items from the oven. Alternatively, allow the oven to cool down before handling.



Care & Cleaning

Ensure the oven is turned OFF by pressing the START/CANCEL button on the control panel. The oven is OFF when the button surround illumination is no longer red. Remove the power plug from the power outlet. Allow the oven and all accessories to cool completely before disassembling and cleaning.



NOTE

Do not use abrasive cleansers, metal scouring pads or metal utensils on any of the interior or exterior surfaces of the oven, including the crumb tray.

Do not use abrasive cleansers, metal scouring pads or metal utensils to clean any of the accessories as they may damage the porcelain enamel finish of the baking pan and broiling rack.

Cleaning the outer body and door

1. Wipe the outer body with a soft, damp sponge. A non-abrasive liquid cleanser or mild spray solution may be used to avoid build-up of stains. Apply the cleanser to the sponge, not the oven surface, before cleaning.
2. To clean the glass door, use a glass cleaner or mild detergent and a soft, damp sponge or soft plastic scouring pad. Do not use an abrasive cleanser or metal scouring pad as these will scratch the oven surface.
3. Let all surfaces dry thoroughly prior to inserting the power plug into a power outlet and turning the oven ON.



IMPORTANT

Do not immerse the body, power cord or power plug in water or any other liquid as this may cause electrocution.

Cleaning the interior

The walls on the inside of the oven feature a non-stick coating for easy cleaning.
To clean any spattering that may occur, wipe the walls with a soft, damp sponge.
A non-abrasive liquid cleanser or mild spray solution may be used to avoid build-up of stains. Apply the cleanser to the sponge, not the oven surface, before cleaning.
Avoid touching the quartz heating elements.



IMPORTANT

Use extreme caution when cleaning the quartz heating elements. Allow the oven to cool completely, then gently rub a soft, damp sponge or cloth along the length of the heating element.

Do not use any type of cleanser or cleaning agents. Do not use any standard oven cleaner to clean the interior of the oven as this will deteriorate the metal surface.

Let all surfaces dry thoroughly prior to inserting the power plug into a power outlet and turning the oven ON.

Cleaning the crumb tray

1. After each use, slide out the crumb tray and discard crumbs. Wipe the tray with a soft, damp sponge. A non-abrasive liquid cleanser may be used to avoid build-up of stains. Apply the cleanser to the sponge, not the tray, before cleaning. Dry thoroughly.
2. To remove baked-on grease, soak the tray in warm soapy water then wash with a soft sponge or soft plastic scouring pad. Rinse and dry thoroughly.
3. Always ensure to re-insert the crumb tray into the oven after cleaning and prior to inserting the power plug into a power outlet and turning the oven ON.

Cleaning the wire rack, broil rack and baking pan.

1. Wash all accessories in warm soapy water with a soft sponge or soft plastic scouring pad. Rinse and dry thoroughly.
2. To extend the life of your accessories, we do not recommend that these be placed in the dishwasher.

Storage

1. Ensure the oven is turned OFF by pressing the START/CANCEL button on the control panel. The oven is OFF when the button surround illumination is no longer red. Then remove the power plug from the power outlet.
2. Allow the oven and all accessories to cool completely.
3. Ensure the oven and all accessories are clean and dry.
4. Ensure the crumb tray is inserted into the oven, the broil rack is inserted into the baking pan and resting on the wire rack in the middle rack height position.
5. Ensure the door is closed.
6. Store the appliance in an upright position standing level on its support legs. Do not store anything on top and inside oven except the accessories.



NOTE

Citric acid, found in food such a orange, lemon and lime juice, may damage the porcelain enamel finish of the baking pan and broiling rack. When cooking food with high citric acid content, we strongly recommend lining the enamel surfaces with foil or baking paper to extend the life of these accessories.

Troubleshooting

PROBLEM	EASY SOLUTION
Oven will not switch "ON"	• Check that the power plug is securely inserted into the power outlet • Insert the power plug into an independent power outlet • Insert the power plug into a different outlet • Reset the circuit breaker if necessary
I would like to have the oven LCD default settings back	• The oven will remember the last setting used for each function unless you remove the power plug from the power outlet. • To restore the oven's default settings for each function, remove the power plug from the power outlet. Wait 5 seconds, then plug back in.
The LCD display light has gone out	• The oven goes into STANDBY mode if not used for 10 minutes. When in STANDBY mode, the LCD screen will cease to illuminate, however 'STANDBY' will still be visible. • To re-activate the oven out of STANDBY mode, press the START/CANCEL button on the control panel, or turn any dial. The LCD screen will re-illuminate.
The pizza does not cook evenly	• Some large pizzas may brown unevenly in compact ovens. Open the oven door half way through the cooking time and turn the pizza 180 degrees for more even browning.
The pizza crust does not crisp	• Breville recommends using a dark colored, non-stick pizza pan when cooking a pizza. Light colored pans reflect heat and may not effectively crisp the pizza crust. Oven accessories are available at breville.com • For a crisper crust, pizzas can be cooked directly on the wire rack. However care should be taken as melted cheese and other ingredients may build-up on the heating elements and create a potential fire risk.
I cannot select the FROZEN FOOD button	• The FROZEN FOOD button is only selectable during the TOAST, BAGEL, BAKE, PIZZA and COOKIE functions.
Steam is coming out from the top of the oven door	• This is normal. The door is vented to release steam created from high-moisture content food such as frozen breads.
Water is dripping onto benchtop from under door	• This is normal. The condensation created from high moisture content food such as frozen breads will run down the inside of the door and can drip onto the bench.
The heating elements appear to be pulsing	• Element iQ® accurately controls the heat inside the oven by pulsing the power in the heating elements in short bursts. This is normal.

Troubleshooting

PROBLEM	EASY SOLUTION
The temperature reading on the LCD screen doesn't match the temperature measured inside the oven.	• To ensure the measurements are standardized, the oven temperatures have been calibrated in the TOAST position (center of the middle rack with no tray in place). Re-check the temperature in this position, ensuring not to open the oven door for 10 minutes as heat will escape each time the door is opened. Note that the 'preheat' alert sounds at 75% of the target temperature. See below for full explanation.
The 'preheat' alert sounds at a lower temperature than what is displayed on the LCD screen.	• The 'preheat' alert sounds at 75% of the target temperature. This provides the fastest, combined preheating and cooking time. This is because when the 'preheating' alert sounds, signaling the user to open the oven door and insert food, there is dramatic temperature loss inside the oven. If the alert sounded at 100% of the target temperature, opening the door would mean a lot of this waiting time is "wasted". We have calculated that by sounding the alert at 75% of the target temperature, followed by the oven door being opened to place food inside the oven, that we still recover to the target temperature up to 2 minutes faster. This is why the temperature on the LCD screen does not match the target temperature at the 'preheat' alert. In total, it takes the oven approximately 8-10 minutes from start-up, including opening the oven door when the 'preheat' alert sounds, to reach the target temperature. To ensure the fastest heat up time, the Breville oven uses the maximum allowable power from the outlet (1500W for baking, 1800W for toasting).
The LCD screen displays 'E01'	• The LCD screen will display 'E01' when there is a non-resettable issue with the appliance. Should this occur, immediately remove the power cord from the wall outlet and call the Breville Consumer Support (1-866-BREVILLE).
The LCD screen Displays 'E02'	• The LCD screen will display 'E02' when there is a non-resettable issue with the appliance. Should this occur, immediately remove the power cord from the wall outlet and call the Breville Consumer Support (1-866-BREVILLE).
The LCD screen Displays 'E03'	• The LCD screen will display 'E03' if the oven temperature is above the set maximum limit. Remove the plug from the wall outlet, allow the oven to cool for 15 minutes, then plug back in. • Call Breville Consumer Support (1-866-BREVILLE) if the 'E03' message continues.
The LCD screen Displays 'E04'	• The LCD screen will display 'E04' if the room temperature is below the set minimum. Unplug the oven and relocate to to a warmer area.
The LCD screen Displays 'E05'	• The LCD screen will display 'E05' when there is a non-resettable issue with the appliance. Should this occur, immediately remove the power cord from the wall outlet and call the Breville Consumer Support (1-866-BREVILLE).

the Smart Oven® Compact Convection



FR-CA MANUEL D'INSTRUCTIONS

Breville®

Table des matières

3 Breville vous recommande la sécurité avant tout
9 Composants
11 Guide de démarrage rapide
15 Assemblage
- Préparation initiale du four
- Une note sur le temps de cuisson
- Une note sur la position de la grille
- Une note sur le mode veille (Standby)
- Une note sur les réglages optionnels

19 Fonctions
- Fonction TOAST
- Fonction BAGEL
- Fonction CUIRE
- Fonction RÔTIR
- Fonction GRIL
- Fonction PIZZA
- Fonction BISCUITS
- Fonction RÉCHAUFFER

38 Entretien et nettoyage
40 Guide de dépannage

BREVILLE VOUS RECOMMANDE LA SÉCURITÉ AVANT TOUT

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

IMPORTANTES MESURES DE SÉCURITÉ

LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS

- Retirez et disposez de tout matériel d'emballage ou étiquettes promotionnelles avant d'utiliser le four pour la première fois.
- Afin de protéger les jeunes enfants contre les risques de suffocation, retirez et jetez l'enveloppe protectrice recouvrant la fiche de l'appareil.
- Ne placez pas le four sur le bord d'un comptoir ou d'une table durant l'utilisation. Assurez-vous que la surface est de niveau, propre et exempte d'eau, de farine, etc.
- Utilisez toujours le four sur une surface stable et résistant à la chaleur. Ne l'utilisez pas sur une surface recouverte d'une nappe, près des rideaux ou de tout autre matériel inflammable.
- Des risques d'incendie peuvent survenir si le four est recouvert ou touche à du matériel inflammable comme les rideaux, les draperies, les murs ou autres, durant l'utilisation.
- Ne placez pas le four sur ou près d'un élément électrique ou au gaz, ou à proximité d'un autre four chaud.
- Pour vous protéger contre les chocs électriques, n'immergez pas le four, le cordon d'alimentation ou la fiche dans l'eau ou tout autre liquide.

- Ne laissez pas le cordon d'alimentation pendre d'une table ou d'un comptoir ou toucher à des surfaces chaudes.
- Lorsque vous utilisez le four, laissez un espace d'au moins 4" (10 cm) de chaque côté. Ceci permettra à l'air de circuler normalement et préviendra la décoloration possible du mur due à la chaleur radiante.
- Ne touchez pas aux surfaces chaudes de l'appareil, y compris la porte et le boîtier qui sont très chauds durant et après l'utilisation. Afin de prévenir les risques de brûlures ou blessures corporelles, servez-vous toujours de poignées isolantes ou de gants de cuisine et utilisez les poignées ou boutons du four pour y manipuler les aliments dans ou hors du four. Vous pouvez également laisser refroidir le four au préalable.
- Soyez extrêmement prudent lorsque vous retirez du four les plats, casseroles ou accessoires comme le grilloir ou la lèchefrite qui peuvent contenir de l'huile ou tout autre liquide très chaud.
- La vitre de la porte du four a été spécialement traitée pour la rendre plus résistante, durable et sécuritaire qu'une vitre ordinaire. Cependant, elle n'est pas incassable. Si elle reçoit un coup dur, elle pourrait se briser ou s'affaiblir, et éventuellement briser en éclats sans cause apparente.
- Ne laissez pas la porte du four ouverte pour une période de temps prolongée quand le four fonctionne.
- Le dessus du four devient extrêmement chaud durant et après l'utilisation. N'y déposez aucun objet, sauf les accessoires décrits à la page 37- des plats en céramique placés en une seule rangée pour être réchauffés ou tout autre accessoire fourni par Breville qui peuvent être déposés sur la section nervurée du dessus du four. Si vous utilisez cette section, servez-vous de poignées isolantes ou de gants de cuisine pour manipuler les plats chauds. Ou laissez refroidir le four au préalable.
- Ne déposez aucun objet en carton, en plastique ou en papier, ou autre matériel inflammable sur le four.

- Soyez extrêmement prudent lorsque vous faites cuire des aliments à forte teneur en huile. Un risque de feu peut survenir si vous faites griller ces aliments ou les faites cuire pour une période prolongée ou à température élevée.
- Si des aliments prennent feu dans le four, gardez la porte du four fermée. Éteignez-le et débranchez-le. Attendez que le feu s'éteigne avant de rouvrir la porte du four.
- Soyez extrêmement prudent lorsque vous utilisez des casseroles ou des plats qui ne sont pas métallisés, comme la céramique ou le verre. Assurez-vous qu'ils résistent à la chaleur pour éviter qu'ils ne craquellent.
- Soyez très prudent lorsque vous couvrez un plat ou une casserole dans le four, car la pression accumulée sous le couvercle peut faire jaillir les ingrédients ou craqueler le plat.
- Ne mettez pas d'aliments de gros format ou d'ustensiles métallisés dans le four, car ils peuvent causer des risques d'incendie ou d'électrocution.
- N'utilisez pas d'ustensiles métallisés comme des couteaux pour nettoyer la nourriture accumulée sur les éléments au quartz, car ceux-ci pourraient en être endommagés et causer une électrocution.
- Nous vous recommandons d'utiliser uniquement les accessoires fournis avec ce four. Lorsque vous utilisez le grilloir, celui-ci doit être inséré dans la lèchefrite.
- L'utilisation d'accessoires non fournis par Breville peut causer des blessures.
- La fonction TOAST doit être utilisée uniquement pour faire griller les aliments.
- Me mettez pas les mains à l'intérieur du four durant l'utilisation.
- Cet appareil est conçu pour usage domestique seulement.
- Servez-vous de l'appareil uniquement dans le cadre recommandé dans ce manuel d'instructions. Ne l'utilisez pas à l'extérieur, dans un véhicule en mouvement ou dans un bateau.
- N'utilisez pas l'appareil pour d'autres fins que celles décrites dans ce manuel d'instructions.

- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lorsqu'il est en usage.
- Surveillez attentivement les enfants qui utilisent ou sont à proximité de l'appareil.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des personnes (incluant les enfants) inexpérimentées ou avec capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, à moins d'avoir été supervisées et préparées à utiliser l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
- Pour éteindre le four, pressez le bouton MARCHE/ARRÊT du panneau de commandes. Le four est éteint quand le contour du bouton n'est plus illuminé et que l'écran ACL est illuminé en bleu.
- Éteignez le four avant de le débrancher de la prise murale.
- Débranchez toujours le four lorsqu'il n'est pas en usage ou qu'il est laissé sans surveillance.
- Éteignez le four avant de tenter de le déplacer, l'assembler, le démonter, le nettoyer ou le ranger. Laissez-le refroidir et débranchez-le.
- Suivez attentivement les consignes d'entretien et de nettoyage décrites à la page 38. Ne nettoyez pas l'appareil avec des tampons à récurer métalliques qui, en se brisant, pourraient laisser tomber des particules sur les éléments chauffants et causer des risques de chocs électriques.
- Nettoyez régulièrement le plateau ramasse-miettes. Pour ce faire, éteignez le four, débranchez-le et laissez-le refroidir avant de retirer le plateau.
- Ne recouvrez pas le plateau ramasse-miettes ou toute autre partie du four de papier métallique, car cela entraînera une surchauffe du four.
- Assurez-vous de bien assécher le plateau ramasse-miettes après le nettoyage et de l'insérer dans le four avant l'utilisation.
- Ne rangez aucun accessoire dans le four autre que ceux fournis avec l'appareil, quand ce dernier n'est pas en usage.

- Cet appareil est doté d'un cordon d'alimentation et d'une fiche munis d'une mise à la terre. Il doit être branché dans une prise murale à trois ouvertures avec mise à la terre. Les risques de chocs électriques seront ainsi réduits en cas de court-circuit.
- Si la prise murale est standard à deux alvéoles, il est de votre responsabilité et obligation de la remplacer par une prise à trois alvéoles correctement reliée à la terre.
- Vous ne devez en aucune circonstance enlever la troisième broche (mise à la terre) du cordon d'alimentation ou utiliser un adaptateur.
- Consultez un électricien qualifié si vous ne comprenez pas les instructions de mise à la terre ou doutez que l'installation soit adéquate.
- L'installation d'un dispositif de courant résiduel (interrupteur de sécurité) est recommandée pour assurer une sécurité supplémentaire lors de l'utilisation d'un appareil électrique. Il est utile qu'un interrupteur de sécurité à courant résiduel de fonctionnement nominal d'au plus 30 mA soit installé sur le circuit électrique qui alimente l'appareil. Consultez un électricien pour des conseils professionnels.
- Vérifiez régulièrement le cordon d'alimentation, la fiche et l'appareil lui-même. En cas de dommages ou de défectuosité, cessez immédiatement l'usage de l'appareil et communiquez avec le Soutien aux consommateurs de Breville au 1-866-BREVILLE pour le faire examiner, réparer ou ajuster.
- Pour tout entretien autre que le nettoyage, communiquez avec le Soutien aux consommateurs de Breville au 1-866-BREVILLE.

FICHE ASSIST[MC] DE BREVILLE

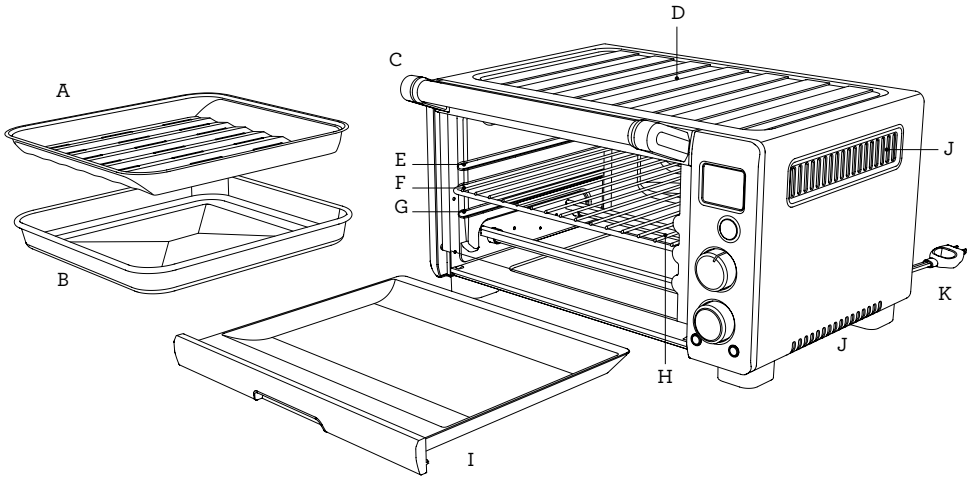
- Votre appareil Breville est muni d'une fiche Assist[MC] dotée d'un anneau conçu pour laisser passer un doigt et faciliter le retrait sécuritaire de la prise murale. Par mesure de sécurité, il est recommandé de brancher votre appareil Breville directement dans une prise électrique sur un circuit dédié séparé des autres appareils. S'il y a surcharge électrique due à d'autres appareils, votre appareil pourrait ne pas fonctionner correctement. L'utilisation d'une barre d'alimentation ou d'une rallonge n'est pas recommandée.

INSTRUCTIONS SUR LE COURT CORDON

Votre appareil Breville est muni d'un court cordon très sécuritaire 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.

USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

Composants



A. Grilloir en émail de 25 x 25 cm
B. Plateau de cuisson en émail 25 x 25 cm
C. Poignée de la porte
D. Réchaud à nervures

IMPORTANT

Le boîtier du four, incluant la porte, est très chaud durant et après l'utilisation. Servez-vous toujours de poignées isolantes ou de gants de cuisine pour déposer des aliments dans le four, les retirer ou les manipuler.

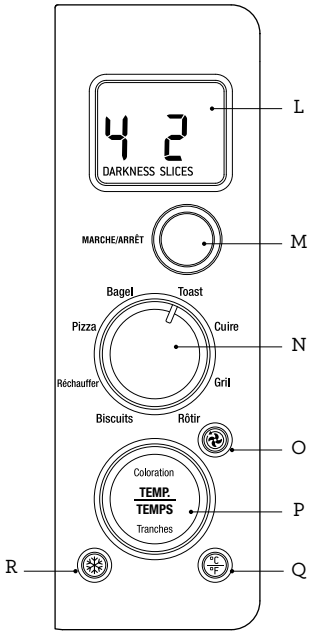
NOTE

Placez les objets uniquement dans la section nervurée sur le dessus du four, tel que décrit à la page 37.

E. Position supérieure de la grille: fonction GRIL
F. Position centrale de la grille: fonctions TOAST, BAGEL, PIZZA et BISCUITS
G. Position inférieure de la grille: fonctions CUIRE, RÔTIR et RÉCHAUFFER
H. Grille
I. Ramasse-miettes
J. Orifices de ventilation
K. Fiche Assist® Plug de Breville
L. Écran ACL
M. Bouton de démarrage MARCHE/ARRÊT
N. Cadran de FONCTIONS
O. Bouton de CONVECTION
P. Cadran de TEMPÉRATURE et de TEMPS
Q. Bouton de CONVERSION DE TEMPÉRATURE
R. Bouton ALIMENTS CONGELÉS

Informations énergétiques

120 V~ 60 Hz 1800 W



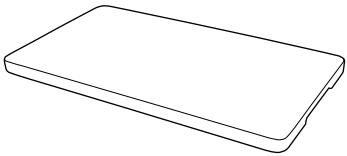
IMPORTANT

Ne touchez pas les surfaces chaudes de l'appareil. Le boîtier, incluant la porte, est très chaud durant et après usage. Laissez refroidir l'appareil avant de le maniupler.

NOTE

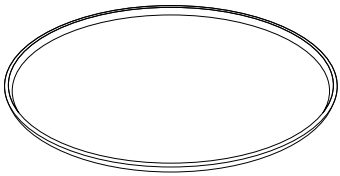
Quand vous branchez le four dans une prise murale, le signal sonore se fait entendre à deux reprises et l'écran ACL s'illumine durant 10 minutes avant d'entrer en mode STANDBY (Veille).

Accessoires disponibles vendus séparément:



Plaque à découper en bambou
Pièce n° BOV670CB

Le bambou est le matériau idéal pour une planche à découper, car il absorbe très peu d'humidité et possède des propriétés antibactériennes naturelles. Le bambou est plus dur que la plupart des bois francs et laisse moins de marques de couteaux sur la surface de la planche.



Plaque à pizza antiadhésive de 25 cm
Pièce n° BOV670PP12

L'enduit antiadhésif facilite le retrait de la pizza et minimise l'abrasion. Sa couleur foncée absorbe la chaleur et garde la croûte croustillante.

GUIDE DE DÉMARRAGE RAPIDE

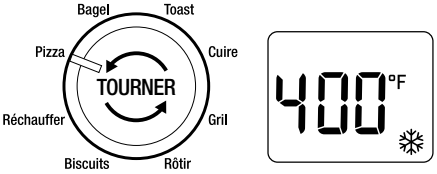
Ce guide de démarrage rapide est conçu pour la première utilisation de l'appareil.
Pour des informations additionnelles, veuillez consulter l'ensemble du manuel d'instructions.

PROCÉDURE D'AMORÇAGE (À PHASE UNIQUE)

Afin d'éliminer les substances recouvrant les éléments chauffants, il est essentiel de faire fonctionner le four à vide durant 15 minutes. Assurez-vous qu'il y a une bonne circulation d'air autour du four, car de la vapeur pourrait s'en émaner. Cela est normal et n'altérera aucunement le bon fonctionnement du four.

1. Placez le four sur une surface plane et sèche, en laissant un espace de 10 cm (4 po) de chaque côté du four. Assurez-vous que le dessus est dégagé et que le ramasse-miettes est bien inséré.
2. Déroulez le cordon d'alimentation et branchez l'appareil.
3. Le signal sonore se fera entendre et l'écran ACL s'illuminera.
4. Tournez le cadran de FONCTIONS vers la droite jusqu'à ce que la fonction PIZZA apparaisse. Les chiffres apparaissant sur l'écran ACL indiquent la température préréglée de '400°F'. Le symbole du préréglage ALIMENTS CONGELÉS sera également affiché.

CADRAN DE FONCTIONS



5. Pressez le bouton MARCHE/ARRÊT. Le contour s'illuminera en rouge, le signal sonore se fera entendre et l'écran ACL s'illuminera en orange.
6. Le message PREHEATING (Préchauffage) clignotera sur l'écran ACL. Une fois la température atteinte, le signal sonore se fera entendre.
7. La minuterie s'affichera et le compte à rebours débutera par intervalles d'une minute.
8. À la fin du cycle de cuisson, le signal sonore se fera entendre, Le bouton MARCHE/ARRÊT s'éteindra et l'écran ACL s'illuminera en bleu.
9. Le four est maintenant prêt à être utilisé.

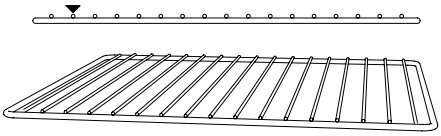
NOTE

Lorsque vous utiliserez votre four pour la première fois, de la vapeur pourrait s'en émaner, dû aux substances recouvrant les éléments chauffants. Ceci est normal et n'altérera aucunement le bon fonctionnement du four.

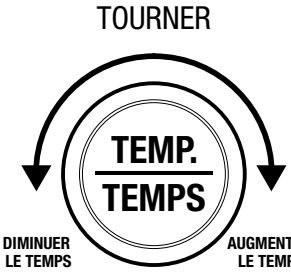
FONCTIONNEMENT DE VOTRE SMART OVEN® COMPACT DE BREVILLE

Le Smart Oven® Compact de Breville est muni d'un Élément iQ® - technologie de cuisson exclusive qui ajuste la puissance des éléments chauffants afin d'obtenir une cuisson uniforme et plus rapide. Chaque fonction est préréglée selon nos recommandations. Cependant, nous vous suggérons d'en faire l'essai selon la recette utilisée, la quantité d'ingrédients et vos goûts personnels. Vos réglages personnalisés resteront en mémoire dans le four jusqu'à ce qu'ils soient changés ou que le four soit débranché.

1. Insérez la grille à la position recommandée. Ces positions sont imprimées sur la droite de la porte en verre du four. La grille doit être placée avec les rayons vers le haut.



2. Tournez le cadran de FONCTIONS jusqu'à ce que l'indicateur atteigne la fonction désirée.
3. Pour changer la température ou le temps de cuisson, pressez le centre du cadran TEMP./TEMPS jusqu'à ce que l'écran ACL affiche la température ou le temps correspondant. Tournez le cadran vers la gauche pour réduire la température/temps ou vers la droite pour les augmenter.



NOTE

Le cadran TEMP./TEMPS fonctionne aussi comme sélecteur de coloration et du nombre de tranches pour les fonctions TOAST et BAGEL.

Placez les aliments au centre de la grille - ou sur le grilloir inséré dans la lèchefrite Breville (voir le manuel d'instructions à la page 24 pour les recommandations sur les types et formats de plats à utiliser).

NOTE

Certaines fonctions nécessitent un cycle de préchauffage. Après avoir pressé le bouton MARCHE/ARRÊT, le message 'PREHEATING' (Préchauffage) clignotera sur l'écran ACL. Ne placez les aliments dans le four que lorsque l'écran ACL aura cessé de clignoter et que le signal sonore se sera fait entendre.

4. Fermez la porte du four.
5. Pressez le bouton MARCHE/ARRÊT pour démarrer. Le coutour du bouton s'illuminera en rouge, le signal sonore se fera entendre et l'écran ACL s'illuminera en orange.
6. La minuterie s'affichera et le compte à rebours débutera. La température et le temps de cuisson peuvent être modifiés durant le cycle de cuisson.
7. À la fin du cycle de cuisson, le signal sonore se fera entendre trois fois. Le contour du bouton MARCHE/ARRÊT ne sera plus illuminé en rouge et l'écran ACL s'illuminera en bleu.

NOTE

Le cycle de cuisson peut être interrompu en tout temps en pressant le bouton MARCHE/ARRÊT. Ceci arrêtera la cuisson et le contour du bouton s'éteindra.

FONCTIONS DU FOUR

FONCTION TOAST:

Pour des rôties croustillantes à l'extérieur et tendres à l'intérieur.

Position de la grille:

Position centrale

Réglages optionnels:

Bouton ALIMENTS CONGELÉS



NOTE

Durant le cycle TOAST, de la condensation peut apparaître sur la porte du four et de la vapeur peut s'en émaner. Ceci est normal et est causé par l'humidité contenue dans le pain. Le pain frais et le pain congelé produisent généralement plus de condensation et de vapeur.

FONCTION BAGEL:

Intérieur (côté coupé) croustillant et extérieur légèrement grillé.

Position de la grille:

Position centrale

Réglages optionnels:

Bouton ALIMENTS CONGELÉS



NOTE

Tranchez chaque bagel en deux. Placez l'intérieur du bagel sous les éléments chauffants du haut pour qu'il soit croustillant, alors que la croûte demeurera légèrement brunie.

FONCTION CUIRE:

Pour cuire uniformément les gâteaux, muffins, brownies et pâtisseries. Cette fonction est idéale pour les mets cuisinés congelés incluant les lasagnes et les tartes.

Position de la grille:

Position inférieure

Réglages optionnels:

Bouton CONVECTION

Bouton de CONVERSION DE TEMPÉRATURE

Bouton ALIMENTS CONGELÉS

FONCTION RÔTIR:

Pour de la viande ou du poulet tendre et juteux à l'intérieur et rôti à la perfection à l'extérieur.

Position de la grille:

Position inférieure

Réglages optionnels:

Bouton CONVECTION

Bouton de CONVERSION DE TEMPÉRATURE

FONCTION GRIL:

Idéale pour canapés, petits morceaux de viande, poulet, poisson, saucisses et légumes. La fonction GRIL peut aussi être utilisée pour colorer les plats en cocotte ou les gratins.

Position de la grille:

Position supérieure.

Réglages optionnels:

Bouton de CONVERSION DE TEMPÉRATURE

NOTE

Il y a deux réglages de température pour le gril: 'HI' et 'LOW' (Haut et Bas). Cela détermine la rapidité du grillage en fonction des aliments, de leur quantité et de vos goûts personnels.

Pour faire griller les aliments, la grille en émail de Breville doit être insérée dans la lèchefrite. Ces deux pièces imbriquées permettent le drainage des gras de cuisson et favorisent une cuisson santé. La lèchefrite récupère les gras et prévient les éclaboussures. Selon les aliments à griller, il pourrait être utile de les retourner à mi-cuisson pour obtenir un grillage uniforme.

FONCTION PIZZA:

Pour fondre le fromage, colorer la garniture à pizza et garder la croûte croustillante.

Position de la grille:

Position centrale

Réglages optionnels:

Bouton CONVECTION

Bouton de CONVERSION DE TEMPÉRATURE et

Bouton ALIMENTS CONGELÉS

NOTE

Pour cuire la pizza congelée, retirez au préalable l'emballage (incluant la plaque métallisée fournie) avant de la mettre au four. La plaque à pizza (Pièce no BOV650PP12) est vendue séparément, pour une croûte encore plus croustillante.

FONCTION BISCUITS:

Idéale pour gâteaux maison ou mélanges à gâteau préparés, croissants prêts à cuire, scones, biscuits, mini-tartes ou mini-quiches.

Position de la grille:

Position centrale

Réglages optionnels:

Bouton CONVECTION

Bouton de CONVERSION DE TEMPÉRATURE et

Bouton ALIMENTS CONGELÉS

FONCTION RÉCHAUFFER:

Idéale pour réchauffer les restes d'aliments sans colorer le dessus.

Position de la grille:

Position inférieure.

Position de la grille:

Bouton CONVECTION

Bouton de CONVERSION DE TEMPÉRATURE

Assemblage

PRÉPARATION INITIALE DU FOUR

1. Retirez et disposez de tout matériel d'emballage, étiquettes promotionnelles ou collants.
2. Retirez le plateau ramasse-miettes, la grille, le grilloir et la lèchefrite de l'emballage en mousse polyuréthane. Lavez-les à l'eau chaude savonneuse avec une éponge douce, rincez et asséchez bien. Réinsérez le plateau ramasse-miettes.
3. Essuyez l'intérieur du four avec une éponge humide et séchez correctement.
4. Placez le four sur une surface plane et sèche. Assurez-vous qu'il y a un espace d'au moins 4" (10 cm) de chaque côté de l'appareil et ne laissez rien sur le dessus du four.
5. Déroulez complètement le cordon d'alimentation et branchez-le dans une prise murale reliée à la terre.
6. Le signal sonore se fera entendre à deux reprises et l'écran ACL s'illuminera.

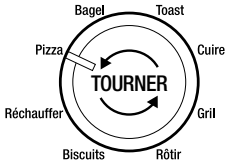
NOTE

Afin d'éliminer les substances recouvrant les éléments chauffants, il est essentiel de faire fonctionner le four à vide durant 15 minutes.

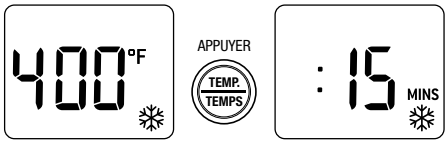
Assurez-vous qu'il y a bonne circulation d'air autour du four, car de la vapeur pourrait s'en échapper. Cette vapeur est sans danger et n'altérera aucunement le bon fonctionnement du four.

7. Tournez le cadran de FONCTIONS jusqu'à ce que l'indicateur atteigne la fonction PIZZA. L'écran ACL affichera la température préréglée de 400 °F et le symbole du réglage ❄ ALIMENTS CONGELÉS.

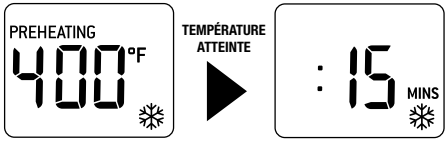
CADRAN DE FONCTIONS



Pressez le centre du cadran TEMP./TEMPS. L'écran ACL indiquera le temps préréglé de '15 MINS'.



8. Pressez le bouton MARCHE/ARRÊT. Le contour s'illuminera en rouge, le signal sonore se fera entendre et l'écran ACL s'illuminera en orange.
9. L'indication PREHEATING (Préchauffage) clignotera sur l'écran ACL. Une fois la température atteinte, le signal sonore se fera entendre.
10. Le temps de cuisson apparaîtra et le compte à rebours débutera par tranches d'une minute.



11. À la fin du cycle de cuisson, le signal sonore se fera entendre trois fois. Le contour lumineux du bouton MARCHE/ARRÊT s'éteindra et l'écran ACL s'illuminera en bleu.
12. Le four est maintenant prêt à être utilisé.

NOTE

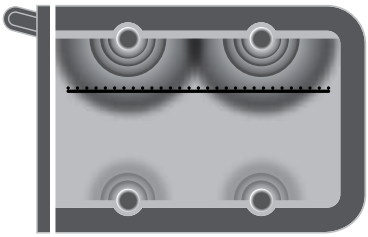
Le cycle de cuisson peut être interrompu en tout temps en pressant le bouton MARCHE/ARRÊT. Le contour du bouton ne sera plus illuminé en rouge et l'écran ACL s'illuminera en bleu.

UNE NOTE SUR LE TEMPS DE CUISSON

Le Compact Smart Oven® de Breville est muni d'un Élément iQ® - une technologie de cuisson exclusive qui ajuste la puissance des éléments chauffants pour obtenir des résultats optimaux.

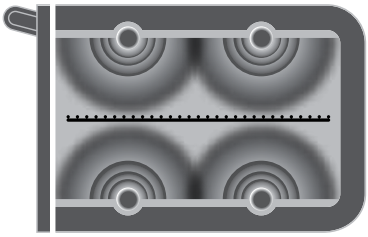
Gril

Température élevée sur le dessus et basse en-dessous: fait fondre et colore.



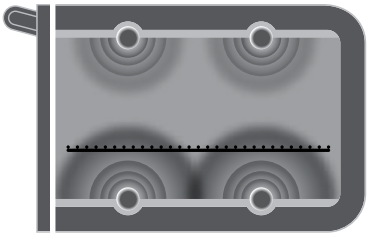
Toast

Température élevée sur le dessus et en-dessous: scelle et rend croustillant.



Cuire

Température uniforme: cuit de bord en bord.



Il est normal que les phénomènes suivants se produisent durant la cuisson::

- Il est normal que, durant la cuisson au GRIL, les éléments inférieurs s'éteignent pendant que les éléments supérieurs chauffent à pleine puissance.
- Il est normal que les éléments soient plus brillants aux extrémités qu'au centre.
- Il est normal que les éléments chauffent même s'ils ne sont pas illuminés.

Cette technologie permet de cuire les aliments uniformément et plus rapidement, en réduisant de façon significative le temps de cuisson. Il se peut que vous ayez à modifier la température et le temps de cuisson préréglés, ou la température et le temps de cuisson suggérés sur l'emballage des aliments, dépendamment de la recette, de la quantité d'aliments ou de vos goûts personnels.

Nous vous conseillons de faire quelques essais sur la température et le temps de cuisson afin d'obtenir les résultats escomptés.

La température et le temps de cuisson peuvent être ajustés avant ou pendant le cycle de cuisson.

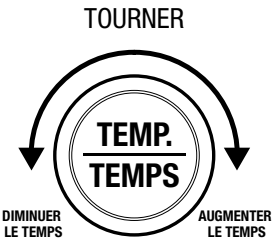
En pressant le centre du cadran TEMP./TEMPS, l'écran ACL affichera la température ou le temps de cuisson, et vice versa. En le tournant, vous augmenterez ou réduirez la TEMPÉRATURE ou le TEMPS de cuisson.

NOTE

Le cadran TEMP./TEMPS sert aussi à contrôler la coloration et le nombre de tranches pour les fonctions TOAST et BAGEL.

a) Pour modifier la température de cuisson, pressez le centre du cadran TEMPS/TIME jusqu'à ce que la température apparaisse à l'écran ACL.

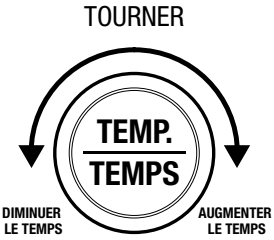
- Tournez le cadran vers la gauche pour réduire la température ou vers la droite pour l'augmenter.



- La température de cuisson peut être ajustée par tranches de 10°F, de 120°F à 450°F maximum, (ou par tranches de 5°C, de 50°C à 230°C maximum).

b) Pour modifier le temps de cuisson, pressez le centre du cadran TEMP./TEMPS jusqu'à ce que le temps apparaisse à l'écran ACL.

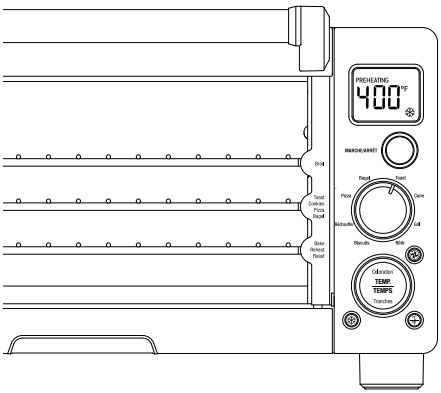
- Tournez le cadran vers la gauche pour réduire le temps de cuisson ou vers la droite pour l'augmenter.



- Le temps de cuisson peut être ajusté par tranches d'une minute jusqu'à une durée d'une heure, puis par tranches de 5 minutes entre 1 heure et 2 heures.

UNE NOTE SUR LA POSITION DE LA GRILLE

Une bonne cuisson dépend grandement de la distance entre la grille et les éléments chauffants. Nous vous recommandons fortement de suivre les indications apparaissant sur la droite de la porte vitrée concernant la position de la grille pour chaque fonction. Il est à noter que ces directives sont à titre informatif seulement. Certains aliments peuvent nécessiter une position de grille différente selon la recette, la quantité et la grosseur des aliments ou vos goûts personnels.



Position supérieure: fonction GRIL.

Position centrale: fonctions TOAST, BAGEL, PIZZA ÉPAISSE et BISCUITS.

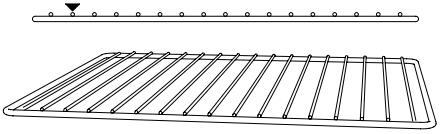
Position inferieure: fonctions PIZZA MINCE, CUIRE, RÔTIR et RÉCHAUFFER..

NOTE

Si vous couvrez de papier aluminium les accessoires, plats et casseroles, il est conseillé de placer la grille à la position centrale ou inférieure. Cela empêchera le papier aluminium de toucher les éléments chauffants supérieurs.

Pour des résultats optimaux:

- Insérez la grille en plaçant les rayons vers le haut.



- Les aliments devraient être centrés sur la grille, le grilloir, la lèchefrite ou la plaque à pizza, afin de maximiser la circulation d'air autour des aliments.

UNE NOTE SUR LE MODE VEILLE (STANDBY)

Quand le four est branché, le signal sonore se fait entendre à deux reprises et l'écran ACL s'illumine pendant 10 minutes avant d'entrer en mode veille. L'écran ACL s'éteindra alors et le mot 'STANDBY' apparaîtra.

Pour désactiver le mode veille (STANDBY), pressez le bouton MARCHE/ARRÊT ou tournez un des cadrans. L'écran ACL s'illuminera à nouveau. Pressez le bouton MARCHE/ARRÊT pour réactiver le four.

Le four est activé (préchauffage et cuisson) quand le signal sonore se fait entendre et que le contour lumineux orange s'illumine. Il est éteint quand le bouton MARCHE/ARRÊT a été enfoncé une deuxième fois, que le contour lumineux disparaît et que l'écran ACL s'illumine en bleu.

UNE NOTE SUR LES RÉGLAGES OPTIONNELS

Bouton CONVECTION

Bouton de CONVERSION DE TEMPÉRATURE

La cuisson par convection utilise un ventilateur pour faire circuler l'air chaud autour des aliments. Cela engendre une cuisson plus rapide, plus égale et économise l'énergie. Une fois sélectionnée, cette fonction règlera automatiquement la température pour s'ajuster à la circulation d'air chaud.

La cuisson par convection est le réglage par défaut pour les fonctions CUIRE, RÔTIR, PIZZA, BISCUITS et RÉCHAUFFER. Le réglage peut être désactivé en pressant le bouton CONVECTION, ou sélectionné à nouveau en pressant une autre fois le bouton CONVECTION. Le symbole de convection est affiché sur l'écran ACL chaque fois que ce réglage est sélectionné.

La température du four est préréglée en degrés Fahrenheit.
Le bouton de CONVERSION DE TEMPÉRATURE permet de convertir les degrés Fahrenheit en degrés Celsius. Les symboles correspondants '°F' et '°C' apparaîtront sur l'écran ACL.

Le bouton de CONVERSION DE TEMPÉRATURE peut être sélectionné pour les fonctions CUIRE, RÔTIR, GRIL, PIZZA, BISCUITES et RÉCHAUFFER.

Bouton ALIMENTS CONGELÉS

Le bouton ALIMENTS CONGELÉS ajoute ce qu'il faut de temps pour décongeler et griller le pain ou les bagels congelés, ou pour cuire la pizza congelée ou la pâte à biscuits congelée.

Le bouton ALIMENTS CONGELÉS peut être sélectionné pour les fonctions TOAST, BAGEL, CUIRE et BISCUITS et est le réglage par défaut pour la fonction PIZZA.

Fonctions

FONCTION TOAST

Éléments chauffants

Les éléments supérieurs et inférieurs s'allument et s'éteignent par intermittence afin de garder une température constante.

Position de la grille

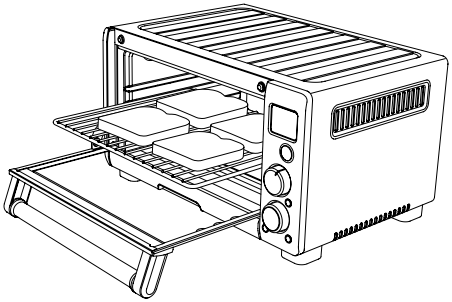
Position centrale

Réglage optionnel

Bouton ALIMENTS CONGELÉS

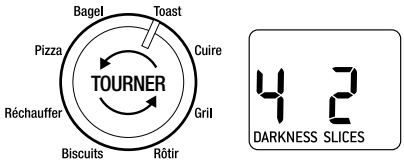
La fonction TOAST permet de griller le pain et le rendre croustillant à l'extérieur et tendre à l'intérieur. Cette fonction est idéale pour cuire les muffins anglais et les gaufres congelées.

1. Insérer la grille à la position centrale, en plaçant les rayons vers le haut.
2. Si vous grillez 1-2 tranches, placez-les au centre de la grille. Pour 3-4 tranches, placez-les à égale distance entre elles sur deux rangées.



3. Fermez la porte du four.
4. Tournez le cadran de FONCTIONS jusqu'à ce que la fonction TOAST apparaisse sur l'écran ACL. Le chiffre de gauche indique le degré de coloration (DARKNESS) préréglé '4', et le chiffre de droite indique le nombre de tranches préréglé '2'.

CADRAN DE FONCTIONS



5. Le réglage de coloration et le nombre de tranches peuvent être ajustés avant ou pendant le cycle de cuisson.
   a) Pour modifier le réglage de coloration, pressez le centre du bouton TEMPS./TEMPS jusqu'à ce que l'écran ACL affiche en clignotant 'DARKNESS' (Coloration). Tourner le cadran vers la gauche pour réduire le degré de coloration ou vers la droite pour l'augmenter.

NOTE

Les réglages de coloration s'échelonnent de '1' (très pâle) à '7' (très foncée).

À titre indicatif:

Coloration désirée	Réglage
Très pâle	1 ou 2
Moyenne	3, 4 ou 5
Très foncée	6 ou 7

Lorsque vous utilisez la fonction TOAST pour la première fois, nous vous recommandons le préréglage '4' afin que vous puissiez ajuster la coloration à votre goût, eu égard à la sorte de pain, son épaisseur ou sa fraîcheur.

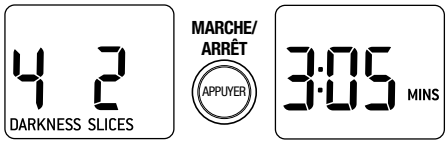
Par exemple, le pain aux raisins, le pain blanc léger ou le pain tranché mince peuvent nécessiter un réglage plus pâle, tandis que le pain de seigle, le pain de blé entier ou le pain frais nécessiteront un réglage plus foncé.

b) Pour modifier le nombre de tranches, pressez le centre du cadran TEMP./TEMPS jusqu'à ce que l'écran ACL affiche en clignotant 'SLICES' (Tranches). Tournez le cadran vers la gauche pour réduire le nombre de tranches, ou vers la droite pour l'augmenter. Le nombre de tranches varie de '1' à '4'.

NOTE

Le four mémorisera votre sélection de coloration et le nombre de tranches jusqu'à ce que vous la changiez ou que vous débranchiez le four. Lorsque le four sera rebranché, la fonction TOAST retournera automatiquement aux réglages par défaut de coloration '4' et du nombre de tranches '2'.

6. Pour activer ce réglage, pressez le bouton MARCHE/ARRÊT. Le contour s'illuminera en rouge, le signal sonore se fera entendre et l'écran ACL l'illuminera en orange.
7. Le temps de cuisson s'affichera et le compte à rebours débutera. Vous pouvez ajuster le temps de cuisson durant le cycle de grillage en tournant le cadran TEMP./TEMPS.



NOTE

L'Élément iQ® ajuste automatiquement le temps de grillage selon la chaleur réelle du four. Par exemple, si le four est déjà chaud après un cycle de grillage, le temps requis pour le second cycle sera moins long.

Durant le cycle TOAST, de la condensation peut apparaître sur la porte du four. Cela est normal. La condensation et la vapeur sont causées par l'humidité contenue dans le pain, particulièrement le pain frais et le pain congelé qui en produisent plus.

8. À la fin du cycle, le signal sonore se fera entendre trois fois, le contour lumineux du bouton MARCHE/ARRÊT s'éteindra et l'écran ACL s'illuminera en bleu.

IMPORTANT

Le boîtier, incluant la porte du four, est très chaud durant et après l'utilisation. Servez-vous toujours de poignées isolantes ou de gants de cuisne pour déposer les aliments dans le four, les retirer ou les manipuler.

9. À la fin du cycle de grillage, l'alerte du four se fera entendre trois fois. Le contour du bouton MARCHE/ARÊT ne sera plus illuminé et l'écran ACL s'éclairera en bleu.
10. Le cycle de grillage peut être interrompu en tout temps en appuyant sur le bouton MARCHE/ARRÊT. Cela annulera le cycle. Le contour du bouton ne sera plus illuminé et l'écran ACL s'éclairera en bleu.

NOTE

La température et le temps par défaut illustrés dans cette section peuvent varier de ceux affichés sur votre four.

FONCTION BAGEL

Éléments chauffants

Les éléments supérieurs et inférieurs s'allument et s'éteignent par intermittence afin de garder une température constante.

Position de la grille

Position centrale

Réglage optionnel

Bouton ALIMENTS CONGELÉS

Avec la fonction BAGEL, vous obtiendrez un bagel coupé croustillant à l'intérieur et légèrement grillé à l'extérieur. Cette fonction est idéale pour griller les tranches épaisses de pain de spécialité qui requièrent une coloration plus foncée d'un côté que de l'autre.

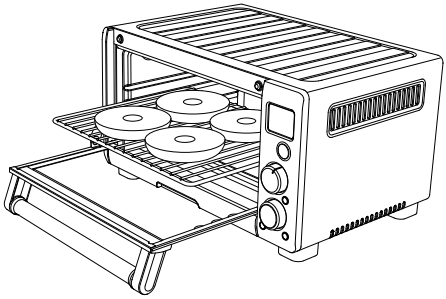
NOTE

Si vous aimez les bagels coupés croustillants de chaque côté, il est préférable d'utiliser la fonction TOAST.

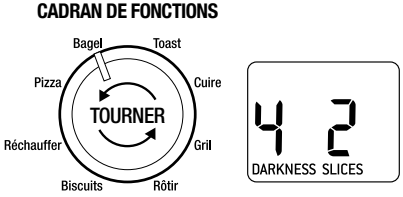
1. Insérez la grille dans la position centrale en plaçant les rayons vers le haut.
2. Coupez les bagels en deux.
3. Si vous grillez 1–2 moitiés de bagel, placez-les au centre de la grille. Pour 3–4 moitiés, placez-les à égale distance entre elles sur deux rangées.

NOTE

L'intérieur (côté coupé) du bagel doit toujours faire face aux éléments chauffants supérieurs pour qu'il soit croustillant et que la croûte soit légèrement grillée.



4. Fermez la porte du four.
5. Tournez le cadran de FONCTIONS jusqu'à ce que l'indicateur atteigne la fonction BAGEL. Le chiffre de gauche sur l'écran ACL indique le degré de coloration ('DARKNESS') préréglé '4' tandis que celui de droite indique le nombre de moitiés de bagel préréglé '2'.



6. Le degré de coloration et le nombre de tranches de bagel peuvent être ajustés avant ou durant le cycle de cuisson.
   a) Pour modifier le degré de coloration, pressez le centre du cadran TEMP./TEMPS jusqu'à ce que l'écran ACL affiche en clignotant 'DARKNESS' (Coloration). Tournez le cadran vers la gauche pour réduire le degré de coloration ou vers la droite pour l'augmenter.

NOTE

Les réglages de coloration s'échelonnent de '1' (très pâle) à '7' (très foncé).

À titre indicatif:

Coloration désirée	Réglage
Bagel pâle	1 ou 2
Bagel moyen	3, 4 ou 5
Bagel foncé	6 ou 7

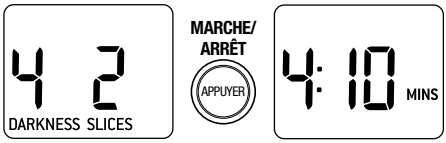
Lorsque vous utilisez la fonction BAGEL pour la première fois, nous vous recommandons le préréglage '4' afin que vous puissiez ajuster la coloration à votre goût, en fonction de la sorte de bagel et de sa fraîcheur.

b) Pour modifier le nombre de moitiés de bagel, pressez le centre du cadran TEMP./TEMPS jusqu'à ce que l'écran ACL affiche en clignotant 'SLICES' (Tranches). Tournez le cadran vers la gauche pour réduire le nombre de moitiés de bagel, ou vers la droite pour l'augmenter. Le nombre de tranches varie de '1' à '4'.

NOTE

Le four mémorisera votre sélection de coloration et le nombre de tranches jusqu'à ce que vous la changiez ou que vous débranchiez le four. Lorsque le four sera rebranché, la fonction BAGEL retournera automatiquement aux réglages par défaut de coloration '4' et du nombre de tranches '2'.

7. Pour activer ce réglage, pressez le bouton MARCHE/ARRÊT. Le contour s'illuminera en rouge, le signal sonore se fera entendre et l'écran ACL s'illuminera en orange.
8. Le temps de cuisson apparaîtra et le compte à rebours débutera. Le temps peut être ajusté durant le cycle de cuisson du bagel en tournant le cadran TEMP./TEMPS.



NOTE

Durant la fonction BAGEL, l'Élément iQ® ajuste automatiquement la puissance des éléments pour obtenir des résultats optimaux. Il est normal que les éléments inférieurs s'éteignent pendant que ceux du haut chauffent à pleine puissance. Ceci permet d'obtenir un bagel à l'intérieur croustillant et à la croute légèrement grillée.

L'Élément iQ® ajuste automatiquement le temps de grillage en fonction de la chaleur actuelle du four. Par exemple, si le four est déjà chaud après un cycle de grillage, le temps requis pour le second cycle de grillage sera moins long.

9. À la fin du cycle de cuisson, le signal sonore se fera entendre trois fois, le contour du bouton MARCHE/ARRÊT s'éteindra et l'écran ACL s'illuminera en bleu.

IMPORTANT

Le boîtier du four, incluant la porte, est très chaud durant et après usage. Utilisez toujours des poignées isolantes ou des gants de cuisine pour déposer les aliments dans le four, les retirer ou les manipuler.

10. Le cycle BAGEL peut être interrompu en tout temps en pressant le bouton MARCHE/ARRÊT. Cela annulera le cycle. Le contour du bouton ne sera plus illuminé et l'écran ACL s'éclairera en bleu.

FONCTION CUIRE

Éléments chauffants

Les éléments supérieurs et inférieurs s'allument et s'éteignent par intermittence pour garder une température constante.

Position de la grille

Position inférieure

Réglages optionnels

Bouton CONVECTION
Bouton ALIMENTS CONGELÉS
Bouton de CONVERSION DE TEMPÉRATURE.

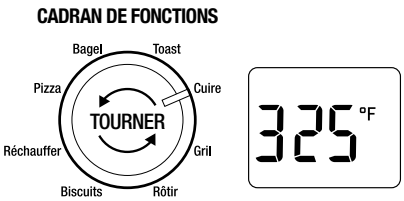
La fonction CUIRE permet de cuire les aliments uniformément de bord en bord. Cette fonction est idéale pour cuire les gâteaux, muffins, brownies ou pâtisseries tout autant que les mets congelés préemballés, incluant la lasagne et la tourtière.

1. Insérez la grille dans la position inférieure, en plaçant les rayons vers le haut.

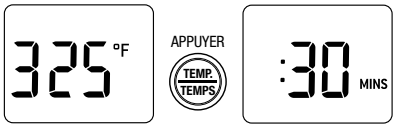
NOTE

Nous vous recommandons de placer la grille à la position inférieure pour la fonction CUIRE, bien que cela soit à titre informatif seulement. La position de la grille peut varier selon le type et la grosseur des aliments. La position centrale de la grille peut être préférable pour cuire les brownies ou les pâtisseries.

2. Fermez la porte du four.
3. Tournez le cadran de FONCTIONS jusqu'à ce que l'indicateur atteigne la fonction CUIRE. L'écran ACL indique la température de cuisson préréglée de '325°F' ('160°C').



4. La température et le temps de cuisson peuvent être ajustés avant ou durant la cuisson:
   a) La temperature de cuisson préréglée de '325°F' ('160°C') est affichée comme la température par défaut sur l'écran ACL. Tournez le cadran pour ajuster la température par tranches de 10°F, allant de 120°F à 450°F maximum (ou en degrés Celsius, par tranches de 5°C, de 50°c à 230°C).
   b) Pour sélectionner le temps de cuisson, pressez le centre du cadran TEMP./TEMPS jusqu'à ce que l'écran ACL indique le temps de cuisson préréglé de ':30 MINS'.

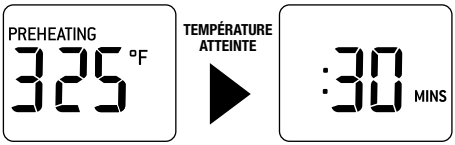


   Tournez le cadran pour modifier le temps de cuisson par tranches d'une minute, jusqu'à concurrence d'une heure, et par tranches de 5 minutes entre 1 et 2 heures.
   c) Appuyez sur le bouton CONVECTION pour désactiver le réglage convection. Pressez à nouveau pour réactiver ce mode.

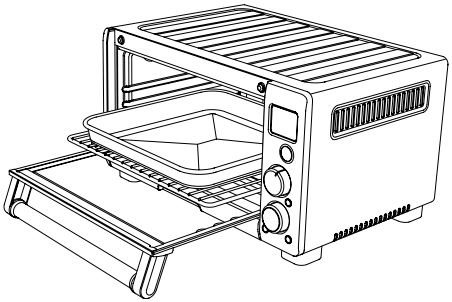
NOTE

Le four mémorisera votre sélection de température et de temps de cuisson jusqu'à ce que vous la changiez ou que vous débranchiez le four. Lorsque le four sera rebranché, la fonction CUIRE retournera automatiquement à la température préréglée de '325 °F' (160°C) et au temps préréglé de ':30 MINS'.

5. Pressez le bouton MARCHE/ARRÊT pour activer ce réglage. Le contour du bouton s'illuminera en rouge, le signal sonore se fera entendre et l'écran ACL s'illuminera en orange.
6. L'indication PREHEATING (Préchauffage) clignotera sur l'écran ACL. Une fois que la température requise sera atteinte, le signal sonore se fera entendre.



7. Déposez les aliments dans la lèchefrite en émail de Breville ou dans tout autre plat à cuisson à l'épreuve de la chaleur, et placez-le au centre de la grille afin que l'air circule autour des aliments.



IMPORTANT

Le boîtier du four, incluant la porte, est très chaud durant et après usage. Utilisez toujours des poignées isolantes ou des gants de cuisine pour déposer les aliments dans le four, les retirer ou les manipuler.

NOTE

Les plats suivants conviennent à la cuisson dans le four:

- Plat à cuisson sans poignées de 19 cm x 28 cm (7½" x 11")
- Plat à cuisson carré de 23 cm (9")
- Moule pour 6 muffins
- Moule à pain de 23 cm (9")
- Assiette à tarte de 28 cm (11") maximum

Pour plus d'informations sur les plats compatibles avec les fours compacts, communiquez directement avec le fabricant de ces produits.

L'acide citrique retrouvé dans certains aliments comme les oranges, les citrons ou les limes, peut endommager l'enduit en porcelaine émaillée du plateau de cuisson et de la grille. Si vous cuisez des aliments à forte teneur en acide citrique, nous vous recommandons fortement de chemiser la surface en émail de papier aluminium ou de papier sulfurisé; cela prolongera la durée de vie de ces accessoires.

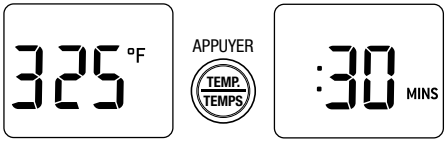
Soyez prudent lorsque vous recouvrez les accessoires, casseroles ou plats de papier aluminium. Assurez-vous que celui-ci recouvre parfaitement le plat et n'entre pas en contact avec les éléments chauffants du four, car cela pourrait causer de la surchauffe et un risque d'incendie.

Lorsque vous recouvrez les accessoires, casseroles ou plats de papier aluminium, il est recommandé de placer la grille à la position centrale ou inférieure. Cela minimisera les risques que le papier aluminium touche aux éléments chauffants supérieurs.

Soyez extrêmement prudent lorsque vous utilisez des casseroles ou des plats non métallisés, comme la céramique ou le verre. Assurez-vous qu'ils sont à l'épreuve de la chaleur pour éviter qu'ils ne craquellent.

Soyez prudent lorsque vous couvrez un plat ou une casserole dans le four, car la pression accumulée sous le couvercle peut faire jaillir les ingrédients ou faire craqueler le plat.

8. Après que le signal sonore du préchauffage (PREHEATING) se sera fait entendre, le compte à rebours débutera automatiquement par tranches d'une minute. La température et le temps de cuisson peuvent être ajustés durant le cycle de cuisson en tournant le cadran TEMP./TEMPS. Vous pourrez alterner entre la température et le temps de cuisson affichés sur l'écran ACL en pressant le centre du cadran TEMP./TEMPS.



9. À la fin du cycle de cuisson, le signal sonore se fera entendre trois fois. Le contour du bouton MARCHE/ARRÊT ne sera plus illuminé en rouge et l'écran ACL s'illuminera en bleu.
10. Le cycle de cuisson peut être interrompu en tout temps en pressant le bouton MARCHE/ARRÊT. Cela annulera le cycle. Le contour du bouton ne sera plus illuminé et l'écran ACL s'illuminera en bleu.

FONCTION RÔTIR

Éléments chauffants

Les éléments supérieurs et inférieurs s'allument et s'éteignent par intermittence afin de garder une température constante.

Position de la grille

Position inférieure

Réglage optionnel

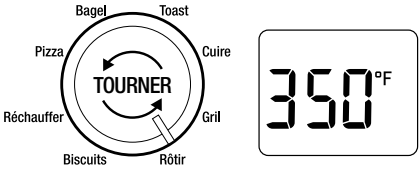
Bouton CONVECTION

Bouton de CONVERSION DE TEMPÉRATURE

La fonction RÔTIR convient parfaitement à la cuisson des viandes ou de la volaille et permet d'obtenir une viande tendre et juteuse à l'intérieur et rôtie à la perfection à l'extérieur.

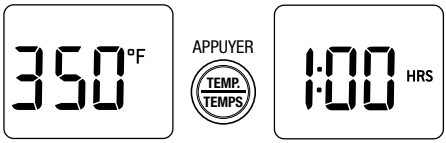
1. Insérez la grille à la position inférieure, en plaçant les rayons vers le haut.
2. Fermez la porte du four.
3. Tournez le cadran de FONCTIONS jusqu'à ce que l'indicateur atteigne la fonction RÔTIR. L'écran ACL affichera la température préréglée de '350°F'. Le préréglage CONVECTION s'affichera également.

CADRAN DE FONCTIONS



4. La température et le temps peuvent être ajustés avant ou durant le cycle de rôtissage.
   a) La température de rôtissage préréglée de '350°F' est affichée comme la température par défaut sur l'écran ACL. Tournez le cadran TEMP./TEMPS pour l'ajuster par tranches de 10°F, de 120°F à un maximum de 450°F (ou en degrés Celsius, par tranches de 5°C, de 50°C à 230°C maximum).

b) Pour sélectionner le temps de rôtissage, pressez le centre du cadran TEMP,/TEMPS jusqu'à ce que l'écran ACL affiche le temps de rôtissage préréglé de '1:00 HRS'.



Tournez le cadran pour ajuster le temps de rôtissage par tranches d'une minute jusqu'à concurrente d'une heure, ou par tranches de 5 minutes, de 1 à 2 heures.

c) Appuyez sur le bouton CONVECTION pour désactiver le réglage de convection. Appuyez a nouveau pour réactiver ce mode.

NOTE

Nous recommandons de limiter le poids des viandes ou de la volaille à rôtir à 1,3 kg (2,9 lb). Cependant, le poids réel maximal peut varier selon le type, la coupe, la forme et le format de la viande.

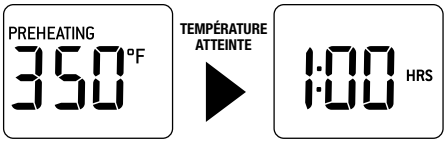
NOTE

Utilisez le tableau ci-dessous à titre informatif pour planifier le temps de cuisson. Nous vous recommandons d'utiliser un thermomètre à viande pour vérifier la cuisson.

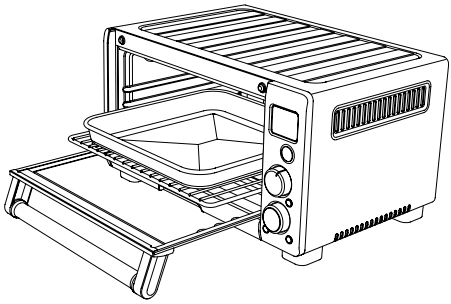
Type/Coupe	Temps de rôtissage par 500 g (1 lb)
Boeuf - Oeil de ronde, ronde ou rosbif de côte	30 minutes
Porc - Longe (avec ou sans os)	35 minutes
Agneau - Gigot (avec ou sans os)	30 minutes
Poulet - Entier	30 minutes

Le four mémorisera votre sélection de température et de temps de rôtissage jusqu'à ce que vous la changiez ou que vous débranchiez le four. Lorsque le four sera rebranché, la fonction RÔTIR retournera automatiquement à la température préréglée de '350 °F' et au temps de rôtissage préréglé '1:00 HRS'.

5. Pressez le bouton MARCHE/ARRÊT pour activer ce réglage. Le contour s'illuminera en rouge, le signal sonore se fera enfendre et l'écran ACL s'illuminera en orange.
6. Le message PREHEATING (Préchauffage) clignotera sur l'écran ACL. Une fois que la température requise sera atteinte, le signal sonore se fera entendre.



7. Déposez les aliments dans la lèchefrite en émail de Breville ou dans tout autre plat à cuisson à l'épreuve de la chaleur, et placez-le au centre de la grille afin que l'air circule autour des aliments.



IMPORTANT

Le boîtier du four, incluant la porte, est très chaud durant et après usage. Utilisez toujours des poignées isolantes ou des gants de cuisine pour déposer les aliments dans le four, les retirer ou les manipuler.

NOTE

Pour rôtir les aliments, placez le grilloir en émail de Breville sur la lèchefrite en émail de Breville. Le grilloir est conçu pour laisser passer les gras qui s'échappent de la viande et procurent une cuisson plus saine.
La lèchefrite recueille les jus de cuisson et prévient les éclaboussures.

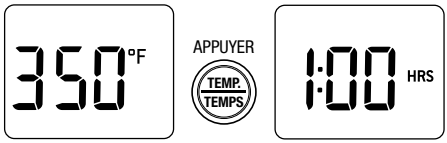
Soyez prudent lorsque vous recouvrez les accessoires, casseroles ou plats de papier aluminium. Assurez-vous que celui-ci recouvre parfaitement le plat et n'entre pas en contact avec les éléments chauffants du four, car cela pourrait causer de la surchauffe et un risque d'incendie.

Lorsque vous recouvrez les accessoires, casseroles ou plats de papier aluminium, il est recommandé de placer la grille à la position centrale ou inférieure. Cela minimisera les risques que le papier aluminium touche aux éléments chauffants supérieurs.

Soyez extrêmement prudent lorsque vous utilisez des casseroles ou des plats non métallisés, comme la céramique ou le verre. Assurez-vous qu'ils sont à l'épreuve de la chaleur pour éviter qu'ils ne craquellent.

Soyez prudent lorsque vous couvrez un plat ou une casserole dans le four, car la pression accumulée sous le couvercle peut faire jaillir les ingrédients ou faire craqueler le plat.

8. Après que le signal sonore du préchauffage (PREHEATING) se sera fait entendre, le compte à rebours débutera automatiquement par tranches d'une minute.
   La température et le temps peuvent être ajustés durant le cycle de rôtissage en tournant le cadran TEMP./TEMPS. Vous pourrez alterner entre la température et le temps de cuisson affichés sur l'écran ACL en appuyant au centre du cadran TEMP./TEMPS.



9. À la fin du cycle de cuisson, le signal sonore se fera entendre trois fois. Le contour du bouton MARCHE/ARRÊT ne sera plus illuminé en rouge et l'écran ACL s'illuminera en bleu.

NOTE

Vérifiez la cuisson à l'aide d'un thermomètre à viande. Utilisez une minuterie indépendante pour vous rappeler de vérifier la cuisson.

10. Le cycle de rôtissage peut être interrompu en tout temps en pressant le bouton MARCHE/ARRÊT. Cela cancellera le cycle. Le contour du bouton ne sera plus illuminé et l'écran ACL s'illuminera en bleu.

FONCTION GRIL

Éléments chauffants

Les éléments supérieurs s'allument et s'éteignent par intermittence pour prévenir une chaleur trop intense. Les éléments inférieurs demeurent à basse température.

Position de la grille

Position supérieure

La fonction GRIL est idéale pour griller les sandwichs ouverts, les cubes de viande, la volaille, le poisson et les légumes. Elle sert également à colorer les plats en cocotte et les gratins.

1. Insérez la grille à la position supérieure en plaçant les rayons vers le haut.

NOTE

Pour gratiner les aliments, nous vous recommandons d'insérer la grille à la position supérieure, bien que cela soit à titre informatif seulement. La position centrale pourrait convenir davantage à certains aliments, selon la recette utilisée, la quantité et la taillle des aliments et vos goûts personnels.

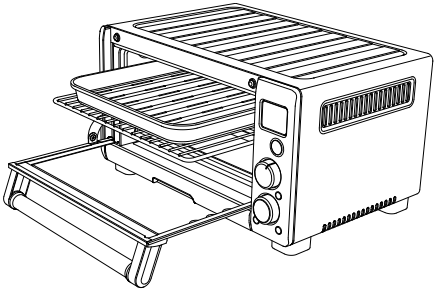
Par exemple, la position centrale de la grille serait appropriée pour griller des aliments dont la hauteur peut toucher aux éléments chauffants, et dont l'épaisseur peut exiger un grillage plus lent, comme les hamburgers ou les ailes de poulet marinées.

Nous recommandons de tourner les aliments à mi-cuisson pour assurer une cuisson uniforme.

Assurez-vous que les aliments atteignent une température interne sécuritaire, tel que spécifié sur les sites de l'Autorité de la sécurité alimentaire.

Il est recommandé de faire l'essai des différentes positions de grille et des réglages de température et de temps afin d'obtenir les résultats escomptés.

2. Placez le grilloir en émail de Breville dans la lèchefrite en émail. Déposez les aliments sur le grilloir assemblé à la lèchefrite ou dans un plat à l'épreuve de la chaleur, et placez-le au centre de la grille afin de laisser circuler l'air autour des aliments.



NOTE

Pour cuire les aliments au gril, placez le grilloir en émail de Breville dans la lèchefrite en émail. Le grilloir est conçu pour laisser passer les gras qui s'échappent de la viande et procurent une cuisson plus saine.
Le plateau de cuison recueille les jus de cuisson et prévient les éclaboussures.

Soyez prudent lorsque vous recouvrez les accessoires, casseroles ou plats de papier aluminium. Assurez-vous qu'il recouvre parfaitement le plat et n'entre pas en contact avec les éléments chauffants du four, car cela pourrait causer de la surchauffe et un risque d'incendie.

Lorsque vous recouvrez les accessoires, casseroles ou plats de papier aluminium, il est recommandé de placer la grille à la position centrale ou inférieure.

Soyez extrêmement prudent lorsque vous utilisez des casseroles ou des plats non métallisés, comme la céramique ou le verre. Assurez-vous qu'ils sont à l'épreuve de la chaleur pour éviter qu'ils ne craquellent.

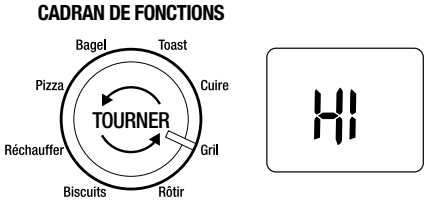
Soyez prudent lorsque vous couvrez un plat ou une casserole dans le four, car la pression accumulée sous le couvercle peut faire jaillir les ingrédients ou faire craqueler le plat.

3. Fermez la porte du four.

IMPORTANT

Assurez-vous que la porte du four est bien fermée avant d'utiliser la fonction BROIL.

4. Tournez le cadran de FONCTIONS jusqu'à ce que l'indicateur atteigne la fonction GRIL. L'écran ACL affichera la température préréglée 'HI' (Haut).



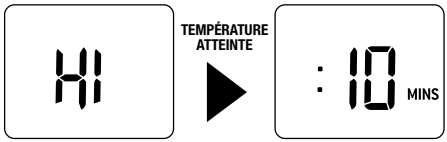
5. La température et le temps de grillage peuvent être ajustés avant ou durant le cycle de grillage.

   a) La température 'HI' affichée sur l'écran ACL est le réglage par défaut pour la température de grillage. Pour sélectionner la température de grillage, tournez le cadran et choisissez 'HI' (Haut) ou 'LO' (Bas).

NOTE

Les deux niveaux de température préréglés vous permettent de modifier la vitesse de grillage - la rapidité à laquelle le dessus des aliments brunit - en fonction du genre et de la quantité d'aliments à gratiner et de vos goûts personnels. Bien que nous vous suggérions de gratiner les aliments en utilisant le réglage 'HI', il serait approprié d'essayer différents réglages de température et de temps de grillage, afin d'obtenir les résultats escomptés.

   b) Pour sélectionner le temps de grillage, pressez le centre du cadran TEMP./TEMPS jusqu'à ce que l'écran ACL affiche le temps préréglé de ':10 MINS'



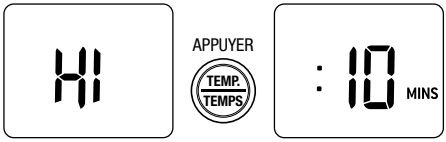
Tournez le cadran pour ajuster le temps de cuisson au gril par tranches d'une minute jusqu'à un maximum de 20 minutes.

Type/Coupe	Poids/ Épaisseur	Temps de grillage
Boeuf		
Surlonge	1" (2.5cm)	12-15 mins
Hamburger	1" (2.5cm)	10-15 mins
Porc		
Côtelettes	1" (2.5cm)	15 mins
Côtes levées	1 carré	20 mins
Bacon	3 rashers	10 mins
Agneau		
Côtelettes	4 morceaux	15 mins
Escalopes	8 morceaux	10-12 mins
Saucisses		
Petites	8 morceaux	8 mins
Grosses	6 morceaux	12 mins
Poulet		
Ailes	1lb (500g)	12-15 mins
Poitrines ou cuisses	0,5lb (250g)	20 mins
Poisson	0,5lb (250g)	8 mins
	1lb (500g)	8-10 mins
Fromage fondu		3-5 mins

NOTE

Le four mémorisera votre sélection de température et de temps de grillage jusqu'à ce que vous la changiez ou que vous débranchiez le four. Lorsque le four sera rebranché, la fonction GRIL retournera automatiquement aux préréglages de température 'HI'et de temps ':10MINS'.

6. Pressez le bouton MARCHE/ARRÊT pour activer ce réglage. Le contour s'illuminera en rouge, le signal sonore se fera entendre et l'écran ACL s'illuminera en orange.
7. Le temps sera affiché et le compte à rebours débutera par tranches d'une minute.
   La température et le temps peuvent être ajustés durant le cycle de grillage en tournant le cadran TEMP./TEMPS. Alterner entre la température et le temps affichés sur l'écran ACL en pressant le centre du cadran TEMP./TEMPS.



NOTE

Il peut s'avérer utile de tourner les aliments une fois à mi-cuisson, en fonction du type de viande à gratiner, afin d'obtenir une cuisson et un grillage uniformes.

8. À la fin du cycle de grillage, le signal sonore se fera entendre trois fois.
   Le contour du bouton MARCHE/ARRÊT ne sera plus illuminé en rouge et l'écran ACL s'illuminera en bleu.

IMPORTANT

Le boîtier du four, incluant la porte, est très chaud durant et après usage. Utilisez toujours des poignées isolantes ou des gants de cuisine pour déposer les aliments dans le four, les retirer ou les manipuler.

9. Le cycle de grillage peut être interrompu en tout temps en pressant le bouton MARCHE/ARRÊT. Cela cancellera le cycle. Le contour du bouton ne sera plus illuminé et l'écran ACL s'illuminera en bleu.

FONCTION PIZZA

Éléments chauffants

Les éléments supérieurs et inférieurs s'allument et s'éteignent par intermittence afin de garder une température constante.

Position de la grille

Positions centrale et inférieure

Réglages optionnels

Bouton CONVECTION
Bouton de CONVERSION DE TEMPÉRATURE
Bouton ALIMENTS CONGELÉS

La fonction PIZZA sert à faire fondre et griller le fromage et la garniture tout en gardant la croûte croustillante.

1. Insérez la grille dans la position centrale, en plaçant les rayons vers le haut. Fermez la porte du four.
2. Fermez la porte du four.

NOTE

Nous vous recommandons d'utiliser la position centrale de la grille pour la fonction PIZZA. Cependant, ceci est à titre informatif seulement. La position de la grille peut varier selon le type et la grandeur de la pizza.
La position inférieure de la grille pourrait mieux convenir à certaines pizzas fraîches.

Nous vous suggérons de faire l'essai des différentes positions de la grille, des réglages de température et de temps de cuisson, afin d'obtenir les résultats escomptés.

Si vous faites cuire une pizza congelée, assurez-vous de retirer l'emballage, incluant le carton, le plastique, le papier ou tout autre matériel inflammable, avant de placer la pizza dans le four.

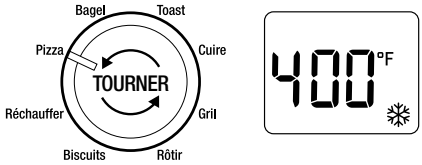
Breville recommande d'utiliser une plaque à pizza antiadhésive foncée pour cuire la pizza. Les plaques de couleur pâle réflètent la chaleur et peuvent ne pas rendre la croûte suffisamment croustillante.

La plaque à pizza antiadhésive de 12" (30cm) est disponible.

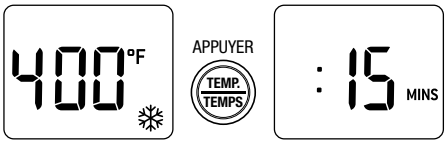
Pour une croute plus croustillante, la pizza peut être cuite directement sur la grille du four. Cependant, si le fromage ou d'autres ingrédients tombent sur les éléments chauffants, un risque potentiel d'incendie peut survenir.

3. Tournez le cadran de FONCTIONS jusqu'à ce que l'indicateur atteigne la fonction PIZZA. L'écran ACL affichera la température préréglée de '400°F". Le temps préréglé de ':15 MINS' sera affiché sur l'écran ACL de même que le symbole des fonctions ALIMENTS CONGELÉS ❄ et CONVECTION.

CADRAN DE FONCTIONS



4. La température et le temps de cuisson de la pizza peuvent être ajustés avant ou durant le cycle de cuisson.
   a) La température de cuisson préréglée de 400°F (205°C) est la température par défaut affichée sur l'écran ACL. Tournez le cadran TEMP./TEMPS pour ajuster la température de cuisson par tranches de 10°F, de 120°F à un maximum de 450°F (ou en degrés Celsius, par tranches de 5°C, de 50°C à un maximum de 230°C).
   b) Pour sélectionner le temps de cuisson, pressez le centre du cadran TEMP./TEMPS jusqu'à ce que l'écran ACL affiche le temps préréglé de ':15 MINS'.



   Tournez le cadran pour ajuster le temps de cuisson par tranches d'une minute jusqu'à une heure, ou par tranches de 5 minutes entre 1 à 2 heures.
   c) Appuyez sur le bouton CONVECTION pour désactiver le réglage de convection. Appuyez à nouveau pour réactiver ce mode.

NOTE

La technologie de cuisson du Compact Smart Oven® permet de cuire les aliments uniformément et plus rapidement, en réduisant de facon significative le temps de cuisson. Il se peut que vous ayez à modifier la température et le temps de cuisson préréglés, ou la température et le temps de cuisson suggérés sur l'emballage des aliments, dependamment de la recette, de la quantité d'aliments ou de vos goûts personnels.

Nous vous recommandons de faire l'essai de différents réglages de température et de temps, afin d'obtenir les résultats escomptés.

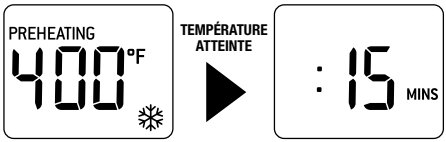
Vu la variété considérable de pizzas disponibles, vous devrez déterminer si vous cuisez une pizza fraîche ou congelée, si la croûte mince ou épaisse, et ajuster le temps de cuisson en conséquence.

Par exemple, la pizza congelée peut nécessiter un plus long temps de cuisson; il en est de même pour la pizza à croûte épaisse.

Le four mémorisera votre sélection de température et de temps de cuisson de la pizza jusqu'à ce que vous la changiez ou que vous débranchiez le four. Lorsque le four sera rebranché, la fonction PIZZA réactivera automatiquement la température préréglée de 400°F (220°C), le temps préréglé de ':15MINS' et le réglage par défaut ❄ ALIMENTS CONGELÉS.

5. Pressez le centre du bouton MARCHE/ARRÊT pour activer ce réglage. Le contour du bouton s'illuminera en rouge, le signal sonore se fera entendre et l'écran ACL s'illuminera en orange.

6. L'écran ACL affichera le message clignotant 'PREHEATING' (Préchauffage). Une fois que la température requise sera atteinte, le signal sonore se fera entendre.

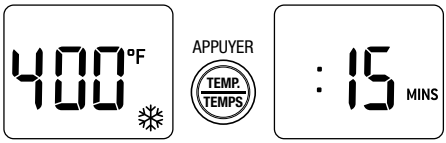


7. Placez la plaque à pizza ou la pizza au centre de la grille, de façon à ce que l'air circule tout autour.

NOTE

La couleur, le format et l'épaisseur de la plaque à pizza peut affecter la coloration ou la croustillance de la croûte de la pizza.

8. Après que le signal sonore de préchauffage (PREHEATING) se sera fait entendre, le compte à rebours débutera automatiquement par tranches d'une minute. La température et le temps peuvent être ajustés durant le cycle de cuisson en tournant le cadran TEMP./TEMPS. Alternez entre la température et le temps de cuisson affichés sur l'écran ACL en pressant le centre du cadran TEMP./TEMPS.



NOTE

Des pizzas plus larges peuvent griller de façon irrégulière dans un four compact. Ouvrez la porte du four à mi-cuisson et tournez délicatement la pizza sur 180° pour obtenir un grillage uniforme.

9. À la fin du cycle de cuisson, le signal sonore se fera entendre trois fois, le contour du bouton MARCHE/ARRÊT ne sera plus illuminé et l'écran ACL s'illuminera en bleu.

NOTE

Assurez-vous d'utiliser des poignées isolantes ou gants de cuisine lorsque vous retirez la pizza du four, car le fromage fondu et la garniture pourraient vous brûler.

10. Le cycle de pizza peut être interrompu en tout temps en pressant le bouton MARCHE/ARRÊT. Le contour du bouton ne sera plus illuminé et l'écran ACL s'illuminera en bleu.

FONCTION BISCUITS

Éléments chauffants

Les éléments supérieurs et inférieurs s'allument et s'éteignent par intermittence pour garder une température constante.

Position de la grille

Position centrale

Réglages optionnels

Bouton CONVECTION

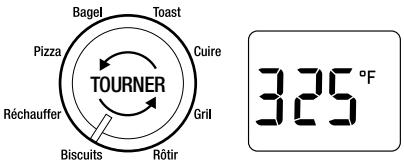
Bouton de CONVERSION DE TEMPÉRATURE

Bouton ALIMENTS CONGELÉS

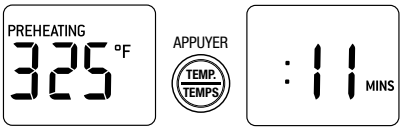
La fonction BISCUITS est idéale pour cuire les biscuits maison ou mélanges à biscuits, ou tout autre délice.

1. Insérez la grille dans la position centrale, en plaçant les rayons vers le haut.
2. Fermez la porte du four.
3. Tournez le cadran de FONCTIONS jusqu'à ce que l'indicateur atteigne la fonction BISCUITS. L'écran ACL affichera la température préréglée de '325 °F'. Le préréglage CONVECTION sera aussi affiché.

CADRAN DE FONCTIONS



4. La température et le temps de cuisson peuvent être ajustés avant ou durant le cycle de cuisson.
   a) La température de cuisson préréglée de 325 °F (162°c) est affichée comme la température par défaut sur l'écran ACL. Tournez le cadran TEMP./TEMPS pour ajuster la température par tranches de 10°F, de 120°F à un maximum de 450°F (ou en degrés Celsius, par tranches de 5°C, de 50°C à un maximum de 230°C).
   b) Pour sélectionner le temps de cuisson, pressez le centre du cadran TEMP./TEMPS jusqu'à ce que l'écran ACL affiche le temps préréglé de ':11 MINS'.



   Tournez le cadran pour ajuster le temps de cuisson par tranches d'une minute jusqu'à un maximum d'une heure.
   c) Pressez le bouton CONVECTION pour désactiver le réglage. Appuyez à nouveau pour réactiver ce mode.

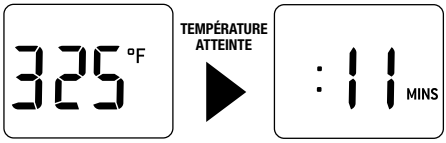
NOTE

Vu la variété considérable de types de biscuits, vous devrez considérer quelle sorte de pâte à biscuits vous désirez cuire (fraîche, réfrigérée ou congelée), et ajuster le temps de cuisson pour obtenir les meilleurs résultats.

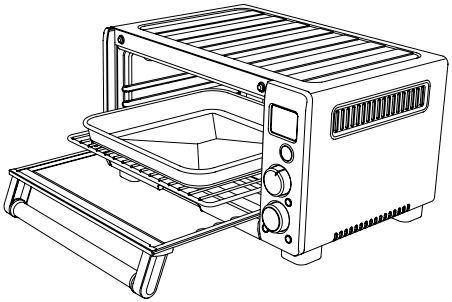
Par exemple, la pâte à biscuits congelée nécessitera un plus long temps de cuisson. La quantité et l'épaisseur de la pâte à biscuits peuvent aussi influencer le temps de cuisson.

Le four mémorisera votre sélection de température et de temps de cuisson des biscuits jusqu'à ce que vous la changiez ou que vous débranchiez le four. Lorsque le four sera rebranché, la fonction BISCUITS retournera automatiquement aux préréglages de température de 325 °F, de temps de cuisson ':11 MINS' et de CONVECTION.

5. Pressez le bouton MARCHE/ARRÊT pour activer ce réglage. Le contour du bouton s'illuminera en rouge, le signal sonore se fera entendre et l'écran ACL s'illuminera en orange.
6. L'écran ACL affichera le message clignontant 'PREHEATING' (Préchauffage). Une fois la température atteinte, le signal sonore se fera entendre.



7. Déposez les aliments dans la lèchefrite en émail de Breville ou dans un plat à l'épreuve de la chaleur, et placez-le au centre de la grille de façon à ce que l'air circule tout autour des aliments.



NOTE

Il peut être nécessaire de graisser légèrement la lèchefrite en émail ou de la tapisser de papier parchemin afin d'empêcher les biscuits de coller.

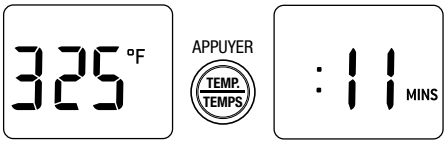
Soyez prudent lorsque vous recouvrez les accessoires, casseroles ou plats de papier aluminium. Assurez-vous que celui-ci recouvre parfaitement le plat et n'entre pas en contact avec les éléments chauffants du four, car cela pourrait causer de la surchauffe et un risque d'incendie.

Lorsque vous recouvrez les accessoires, casseroles ou plats de papier aluminium, il est recommandé de placer la grille à la position centrale ou inférieure.

Soyez prudent lorsque vous utilisez des casseroles ou des plats qui ne sont pas métallisés, comme la céramique ou le verre. Assurez-vous qu'ils sont à l'épreuve de la chaleur pour éviter qu'ils ne craquellent.

Soyez prudent lorsque vous couvrez un plat ou une casserole dans le four, car la pression accumulée sous le couvercle peut faire jaillir les ingrédients ou faire craqueler le plat.

8. Après que le signal sonore de préchauffage (PREHEATING) se sera fait entendre, le compte à rebours débutera automatiquement par tranches d'une minute. La température et le temps peuvent être ajustés durant le cycle de cuisson en tournant le cadran TEMP./TEMPS. Vous pourrez alterner entre la température et le temps de cuisson en pressant le centre du cadran TEMP./TEMPS.



9. À la fin du cycle de cuisson, le signal sonore se fera entendre trois fois, le bouton MARCHE/ARRÊT ne sera plus illuminé et l'écran ACL s'illuminera en bleu.

IMPORTANT

Le boîtier du four, incluant la porte, est très chaud durant et après usage. Utilisez toujours des poignées isolantes ou des gants de cuisine pour déposer les aliments dans le four, les retirer ou les manipuler.

10. Le cycle de cuisson peut être interrompu en tout temps en pressant le bouton MARCHE/ARRÊT. Le contour du bouton ne sera plus illuminé et l'écran ACL s'illuminera en bleu.

FONCTION RÉCHAUFFER

Éléments chauffants

Les éléments supérieurs et inférieurs s'allument et s'éteignent par intermittence pour garder une température constante.

Position de la grille

Position inférieure

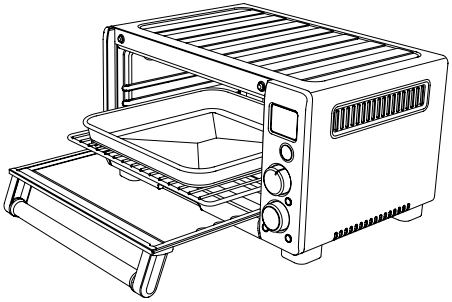
Réglage optionnel

Bouton CONVECTION

Bouton de CONVERSION DE TEMPÉRATURE

La fonction RÉCHAUFFER est idéale pour réchauffer les restes de table sans les griller.

1. Insérez la grille à la position inférieure, en plaçant les rayons vers le haut.
2. Placez les aliments sur la lèchefrite en émail de Breville ou dans un plat à l'épreuve de la chaleur, puis placez le plateau au centre de la grille afin de laisser circuler l'air autour des aliments.



NOTE

Soyez prudent lorsque vous couvrez les accessoires, casseroles ou plats de papier aluminium. Assurez-vous qu'il couvre parfaitement le plat et n'entre pas en contact avec les éléments chauffants du four, car cela pourrait causer de la surchauffe et un risque d'incendie.

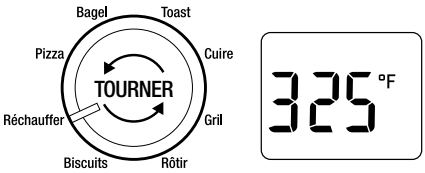
Lorsque vous recouvrez les accessoires, casseroles ou plats de papier aluminium, il est recommandé de placer la grille à la position centrale ou inférieure.

Soyez prudent lorsque vous utilisez des casseroles ou des plats qui ne sont pas métallisés, comme la céramique ou le verre. Assurez-vous qu'ils sont à l'épreuve de la chaleur pour éviter qu'ils ne craquellent.

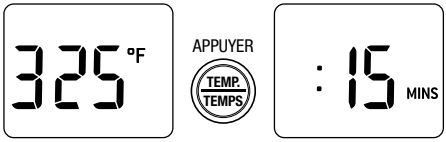
Soyez prudent lorsque vous couvrez un plat ou une casserole dans le four, car la pression accumulée sous le couvercle peut faire jaillir les ingrédients ou faire craqueler le plat.

3. Fermez la porte du four.
4. Tournez le cadran de FONCTIONS jusqu'à la fonction RÉCHAUFFAGE.. L'écran ACL indique la température préréglée de '325°F' ('160°C') Le préréglage CONVECTION sera aussi affiché.

CADRAN DE FONCTIONS



5. La température et le temps peuvent être ajustés avant ou durant le cycle de réchauffage.
   a) La température de réchauffage préréglée de 325°F est affichée comme la température par défaut sur l'écran ACL. Tournez le cadran TEMP./TEMPS pour ajuster la température par tranches de 10°F, de 120°F à un maximum de 450°F (ou en degrés Celsius, par tranches de 5°C, de 50°C à un maximum de 230°C).
   b) Pour sélectionner le temps de réchauffage, pressez le centre du cadran TEMP./TEMPS jusqu'à ce que l'écran ACL affiche le temps préréglé de ':15 MINS'.



Tournez le cadran pour ajuster le temps par tranches d'une minute jusqu'à un maximum d'une heure.

c) Appuyez sur le bouton CONVECTION pour désactiver le réglage. Pressez à nouveau pour réactiver ce mode.

NOTE

Nous recommandons de tourner ou remuer les aliments à mi-cuisson pour assurer une cuisson uniforme.

Assurez-vous que les aliments atteignent une température interne minimale sécuritaire, tel que spécifié sur les sites de l'Autorité de sécurité alimentaire.

Le four mémorisera votre sélection de température et de temps de réchauffage jusqu'à ce que vous la changiez ou que vous débranchiez le four. Lorsque le four sera rebranché, la fonction RÉCHAUFFER retournera automatiquement aux préréglages de température de '325°F' ('160°C'), de temps de réchauffage ':15 MINS' et de CONVECTION.

6. Pressez le bouton MARCHE/ARRÊT pour activer ce réglage. Le contour du bouton s'illuminera en rouge, le signal sonore se fera entendre et l'écran ACL s'illuminera en orange.
7. Le temps sera affiché et le compte à rebours débutera par tranches d'une minute. La température et le temps peuvent être ajustés durant le cycle de réchauffage en tournant le cadran TEMP./TEMPS.
8. À la fin du cycle de cuisson, le signal sonore se fera entendre trois fois, le bouton MARCHE/ARRÊT ne sera plus illuminé et l'écran ACL s'illuminera en bleu.

IMPORTANT

Le boîtier du four, incluant la porte, est très chaud durant et après usage. Utilisez toujours des poignées isolantes ou des gants de cuisine pour déposer les aliments dans le four, les retirer ou les manipuler.

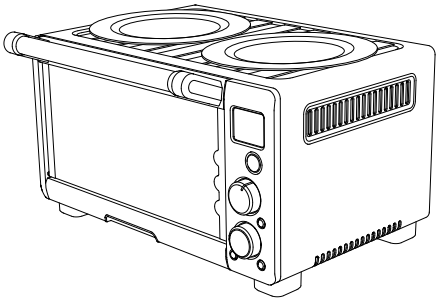
9. Le cycle de réchauffage peut être interrompu en tout temps en pressant le bouton MARCHE/ARRÊT. Le contour du bouton ne sera plus illuminé et l'écran ACL s'illuminera en bleu.

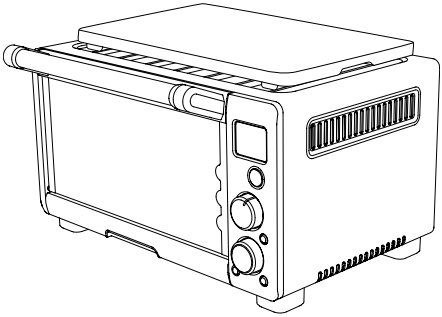
UTILISATION DU RÉCHAUD

Le dessus du four devient extrêmement chaud durant et après usage. N'y déposez aucun objet lorsqu'il est en marche.

Les seules exceptions sont:

- Des plats en céramique disposés en une seule rangée pour être réchauffés.
- L'accessoire (optionnel) de Planche à découper/Plateau de service en bambou de Breville qui va sur la partie nervurée au dessus du four. Pour plus d'information, visitez breville.com ou consultez la Carte d'accessoires ci incluse.





IMPORTANT

L'utilisation d'accessoires non recommandés par Breville peut causer des blessures.

Le boîtier du four, incluant la porte, est très chauds durant et après usage. Utilisez toujours des poignées isolantes ou des gants de cuisine pour déposer les aliments dans le four, les retirer ou les manipuler. Vous pouvez également laisser refroidir le four avant de vous en servir.

Entretien & nettoyage

Éteignez le four en pressant le bouton MARCHE/ARRÊT. Le four est éteint quand le contour du bouton n'est plus illuminé en rouge. Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir complètement, de même que tous les accessoires, avant de le démonter et de le nettoyer.

NOTE

N'utilisez pas de produits abrasifs, de tampons métallisés à récurer ou d'ustensiles métallisés pour nettoyer l'intérieur et l'extérieur du four, incluant le plateau ramasse-miettes.

N'utilisez pas de nettoyants abrasifs, de tampons métallisés à récurer ou d'ustensiles métallisés pour nettoyer les accessoires, car ils peuvent endommager l'émail du plateau de cuisson et du grilloir.

Nettoyage du boîtier et de la porte

1. Essuyez le boîtier du four avec une éponge douce et humide. Un liquide nettoyant non abrasif ou une solution douce en vaporisateur peuvent être utilisés pour prévenir l'accumulation de taches. Appliquez le nettoyant sur l'éponge, et non sur le four, avant le nettoyage.
2. Pour nettoyer la porte en verre, utilisez un nettoyant à vitres ou un détergent doux et une éponge douce et humide, ou encore des tampons à récurer en plastique. N'utilisez pas de nettoyants abrasifs ou de tampons à récurer métallisés qui pourraient égratigner la surface du four.
3. Laissez sécher complètement toutes les surfaces du four avant de le brancher et de le faire démarrer.

IMPORTANT

N'immergez pas le boîtier, le cordon d'alimentation ou la fiche dans l'eau ou tout autre liquide, car cela pourrait causer un risque d'électrocution.

Nettoyage de l'intérieur du four

Les parois internes du four sont recouvertes d'un enduit antiadhésif qui facilite le nettoyage. Pour nettoyer les éclaboussures, essuyez-les avec une éponge douce et humide. Un nettoyant liquide non abrasif ou une solution douce en vaporisateur peuvent être utilisés pour éviter l'accumulation de taches. Appliquez le nettoyant sur l'éponge, et non sur le four, avant le nettoyage. Évitez de toucher aux éléments chauffants au quartz.

IMPORTANT

Faites preuve d'extrême prudence lorsque vous nettoyez les éléments chauffants au quartz. Laissez le four refroidir complètement, puis essuyez les éléments délicatement sur la longueur avec une éponge douce et humide ou un chiffon.

N'utilisez aucun type de nettoyant ou de produit de nettoyage. N'utilisez pas de nettoyant standard pour le four afin de nettoyer l'intérieur du four, car cela endommage la surface métallique.

Laissez les éléments chauffants sécher completement avant de brancher le four et de le mettre en marche.

Nettoyage du ramasse-miettes

1. Après chaque utilisation, retirez le plateau ramasse-miettes et jetez les miettes. Essuyez le plateau avec une éponge douce et humide. Un nettoyant liquide non abrasif peut être utilisé pour éviter l'accumulation de taches. Appliquez le nettoyant sur l'éponge, et non sur le plateau, avant le nettoyage. Bien assécher.
2. Pour nettoyer les résidus tenaces, laissez tremper le plateau dans l'eau chaude savonneuse, puis lavez-le avec une éponge douce ou un tampon à récurer en plastique. Rincer et bien assécher.
3. Assurez-vous de toujours replacer le plateau ramasse-miettes dans le four après l'avoir nettoyé et avant de brancher le four et de l'allumer.

Nettoyage de la grille, du grilloir et de la lèchefrite.

1. Lavez tous les accessoires dans de l'eau chaude savonneuse à l'aide d'une éponge douce ou d'un tampon à récurer en plastique. Rincer et bien assécher.
2. Afin de prolonger la durée de vie de vos accessoires, nous ne recommandons pas de les placer dans le lave-vaisselle.

Rangement

1. Assurez-vous que le four est éteint en pressant le bouton MARCHE/ARRÊT. Le four est éteint quant le contour du bouton n'est plus illuminé en rouge. Puis débranchez-le de la prise murale.
2. Laissez refroidir complètement le four et tous les accessoires.
3. Assurez-vous que le four et tous les accessoires sont propres et secs.
4. Assurez-vous que le plateau ramasse-miettes est bien en place dans le four, que le grilloir est inséré dans la lèchefrite et placé sur la grille au centre du four.
5. Veillez à bien fermer la porte.
6. Rangez le four pour qu'il soit bien en place sur ses pieds. Ne déposez aucun objet sur le dessus du four ni à l'intérieur, sauf les accessoires.

NOTE

L'acide citrique retrouvé dans certains aliments comme les oranges, les citrons ou les limes, peut endommager l'enduit en porcelaine émaillée du plateau de cuisson et de la grille. Si vous cuisez des aliments à forte teneur en acide citrique, nous vous recommandons fortement de chemiser la surface en émail de papier aluminium ou de papier sulfurisé; cela prolongera la durée de vie de ces accessoires.

Guide de dépannage

PROBLÈME	SOLUTION FACILE
Le four ne démarre pas	• Vérifiez si la fiche est bien insérée dans la prise murale. • Branchez l'appareil dans une prise murale indépendante. • Branchez l'appareil dans une autre prise murale. • Remettez le disjoncteur en position initiale, si nécessaire.
J'aimerais restaurer les réglages par défaut sur l'écran ACL	• Le four mémorise le dernier réglage utilisé pour chaque fonction, à moins que vous ne l'ayez débranché. • Pour restaurer les réglages par défaut de chaque fonction, débranchez l'appareil, attendez 5 minutes, puis rebranchez-le.
L'écran AC L n'est pas illuminé	• Le four passe en mode veille (STANDBY) s'il n'est pas utilisé pendant 10 minutes. L'écran ACL cesse alors d'être illuminé, bien que 'STANDBY' (Veille) demeure affiché. • Pour réactiver le four après le mode veille (STANDBY), appuyez sur le bouton de démarrage MARCHE/ARRÊT ou tournez n'importe quel bouton. L'écran ACL s'illuminera.
La pizza ne cuit pas uniformément	• Des pizzas très larges peuvent griller de façon inégale dans des fours compacts. Ouvrez la porte du four à mi-cuisson et tournez la pizza sur 180° pour un grillage plus uniforme.
La croûte de la pizza n'est pas croustillante	• Breville recommande d'utiliser une place à pizza antiadhésive foncée pour cuire la pizza. Les plaques de couleur pâle réflètent la chaleur et ne rendent pas la croûte suffisamment croustillante. Les accessoires pour le four sont disponibles à breville.com • Pour une croute plus croustillante, la pizza peut être cuite directement sur la grille du four. Cependant, si le fromage ou d'autres ingrédients tombent sur les éléments chauffants, un risque potentiel d'incendie peut survenir.
Je ne peux pas sélectionner le bouton ALIMENTS CONGELÉS	• Le bouton ALIMENTS CONGELÉS peut être sélectionné seulement pour les fonctions TOAST, BAGEL, CUIRE, PIZZA et BISCUITS.
De la vapeur s'échappe du haut de la porte du four	• Ceci est normal. La porte est munie d'évents qui laissent s'échapper la vapeur produite par les aliments à haute teneur en humidité, comme le pain congelé.
De l'eau s'égoutte sous la porte et coule sur le comptoir	• Ceci est normal. La condensation formée par les aliments à haute teneur en humidité, comme le pain congelé, laissera de l'eau couler à l'intérieur de la porte et peut-être dégoutter sur le comptoir.
Les éléments chauffants semblent clignoter	• L'Élément iQ® contrôle parfaitement la chaleur du four en propulsant de façon séquentielle l'énergie dans les éléments chauffants. Ceci est normal.

PROBLÈME	SOLUTION FACILE
La température affichée sur l'écran ACL ne correspond pas à la température à l'intérieur du four.	• Pour s'assurer que les mesures sont standardisées, les températures du four ont été calibrées à partir de la fonction TOAST (au centre de la grille centrale et sans la lèchefrite.). Revérifiez la température à cette position, en gardant la porte du four fermée durant 10 minutes, car la chaleur s'en échappera chaque fois que vous ouvrirez la porte. À noter, l'alerte de 'préchauffage' se fait entendre à 75% de la température cible. Voir les explications ci-après.
L'alerte de 'préchauffage' se fait entendre à une température plus basse que celle qui est affichée sur l'écran ACL.	• L'alerte de 'préchauffage' se fait entendre à 75% de la température cible. Cela accélère le processus de préchauffage et de cuisson. • Quand l'alerte de 'préchauffage' se fait entendre pour signaler que vous devez déposer les aliments dans le four, une quantité considérable de chaleur s'en échappera en ouvrant la porte. Ainsi, si l'alerte se fait entendre quand la température cible est atteinte à 100%, le fait d'ouvrir la porte signifie qu'une partie du temps de préchauffage est perdue. Nos calculs nous ont démontré que si l'alerte se fait entendre à 75% de la température cible et qu'après, vous ouvrez la porte du four pour y déposer les aliments, la température cible sera atteinte 2 minutes plus vite. C'est pourquoi la température affichée sur l'écran ACL ne correspond pas à la température cible de l'alerte de préchauffage. • Afin d'assurer un préchauffage des plus rapides, le four de Breville utilise la puissance maximale admissible d'une prise de courant (1500W pour la cuisson, 1800W pour le grillage).
L'écran ACL affiche 'E01'	• L'écran ACL affichera 'E01' lorsque l'appareil ne peut être réinitialisé. Dans un tel cas, contactez le Soutien aux consommateurs de Breville (1-866-BREVILLE).
L'écran ACL affiche 'E02'	• L'écran ACL affiche 'E02' lorsque l'appareil ne peut être réinitialisé. Dans un tel cas, contactez le Soutien aux consommateurs de Breville (1-866-BREVILLE).
L'écran ACL affiche 'E03'	• L'écran ACL affichera 'E03' si la température du four excède la limite maximale. Débranchez le four, laissez-le refroidir 15 minutes, puis rebranchez-le. • Si le message 'E03' persiste, contactez le Soutien aux consommateurs de Breville (1-866-BREVILLE).
L'écran ACL affiche 'E04'	• L'écran ACL affichera 'E04' si la température du four excède la limite maximale. Débranchez le four, laissez-le refroidir 15 minutes, puis rebranchez-le.
L'écran ACL affiche 'E05'	• L'écran ACL affichera 'E05' lorsque l'appareil ne peut être réinitialisé. Dans un tel cas, débranchez immédiatement l'appareil de la prise murale contactez le Soutien aux consommateurs de Breville (1-866-BREVILLE).



Remarques

the Smart Oven® Compact Convection



ES-MX MANUAL DE INSTRUCCIONES

Breville®

Contenido

2 Breville recomienda anteponer la seguridad
9 Componentes
11 Guía de inicio rápido
15 Montaje
- Preparación del horno
- Nota sobre los tiempos de cocción
- Nota sobre las posiciones de altura de la rejilla
- Nota sobre el modo STANDBY (En espera)
- Nota sobre los ajustes opcionales

20 Funciones
- Función TOAST (Tostar)
- Función BAGEL
- Función BAKE (Hornear)
- Función ROAST (Rostizar)
- Función BROIL (Asar)
- Función PIZZA
- Función COOKIES (Galletas)
- Función REHEAT (Recalentar)

39 Cuidado y limpieza
41 Solucionar problemas

BREVILLE RECOMIENDA ANTEPONER LA SEGURIDAD

En Breville somos muy conscientes de lo importante que es la seguridad. La seguridad es nuestra prioridad a la hora de diseñar y fabricar productos para clientes como usted. En pos de su seguridad, le pedimos que ejerza suma precaución al usar cualquier aparato eléctrico y que cumpla con las siguientes precauciones.

CONSIDE-RACIONES IMPORTANTES

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

- Retire y deseche de forma segura cualquier material de empaque o etiquetas promocionales antes de usar el horno por primera vez.

- Para eliminar el peligro de asfixia en niños pequeños, retire y deseche de forma segura la cubierta protectora instalada en el enchufe de este equipo.
- No deje el horno cerca del borde de una mesa o mostrador durante su funcionamiento. Asegúrese de que la superficie esté nivelada, limpia y libre de agua, harina u otros restos.
- Siempre haga funcionar el horno sobre una superficie estable y resistente al calor. No use el equipo sobre una superficie cubierta de tela ni cerca de cortinas u otros materiales inflamables.
- Se puede producir un incendio si el horno está cubierto o toca materiales inflamables (como cortinas, paños, paredes y otros) cuando está en funcionamiento.
- No deje el horno cerca o sobre un quemador eléctrico o de gas caliente, ni donde pueda tocar otro horno caliente.
- No permita que el cable de alimentación cuelgue del borde de una mesa o mostrador, ni que toque superficies calientes.
- Para protegerse contra descargas eléctricas, no sumerja ni el horno, ni el cable de alimentación, ni el enchufe en agua u otros líquidos.
- Cuando haga funcionar el horno, asegúrese de que exista un espacio mínimo de 10 centímetros a ambos lados del equipo. Esto permitirá que la circulación de aire sea adecuada y ayudará a prevenir la posibilidad de causar decoloración en las paredes debido a la irradiación de calor.
- No toque las superficies calientes. Las superficies del equipo, incluidas la puerta y la superficie exterior del horno, estarán calientes durante el funcionamiento y después de él. Para evitar quemaduras o lesiones, use siempre agarraderas o manoplas para horno aislantes, o los mangos o perillas de los que disponga el horno, cuando tenga que manipular, insertar o retirar algún objeto dentro o fuera del horno. También puede esperar a que el horno se enfríe antes de manipular cualquier objeto.

- Tenga mucho cuidado al retirar bandejas, platos y accesorios, como la rejilla para asar y la bandeja para hornear incluidas, ya que pueden contener aceite o líquidos calientes.
- El vidrio de la puerta del horno ha sido tratado especialmente para hacerlo más resistente, duradero y seguro que el vidrio ordinario. Sin embargo, aún es posible que el vidrio se quiebre. Si golpea el vidrio con demasiada fuerza, puede romperlo o debilitarlo, y tarde o temprano podría quebrarse en muchos pedazos pequeños sin causa aparente.
- No deje la puerta abierta por largos períodos de tiempo cuando el horno esté encendido.
- La parte superior del horno está muy caliente durante y después de la cocción. No deje ningún artículo encima del horno mientras esté funcionando. Las únicas excepciones a esta precaución, que se describen en la página 38, son los platos de cerámica para calentar (no apilados), y cualquier accesorio proporcionado por Breville que esté hecho para usarse en la sección acanalada de la parte superior del horno. Si la sección acanalada se usa como si fuera una bandeja para calentar durante el funcionamiento del horno, debe procurar usar agarraderas o manoplas para horno aislantes al retirar los objetos que estén calientes. También puede esperar a que el horno se enfríe antes de manipular cualquier objeto.
- No ponga cartón, plástico, papel u otros materiales inflamables en el horno.
- Se debe tener precaución al cocinar alimentos con alto contenido de aceite, como piñones y nueces. Asar estos alimentos o cocinarlos durante períodos prolongados de tiempo o a altas temperaturas puede crear un riesgo de incendio.
- Si algún alimento se encendiera en el horno, mantenga la puerta del horno cerrada. A continuación, apague el horno y desconéctelo del tomacorriente. Espere hasta que el fuego se apague antes de abrir la puerta del horno.
- Debe tener precaución al usar bandejas y platos de materiales distintos al metal. Procure que los moldes o paneles de cerámica o vidrio que vaya a usar sean aptos para el horno para evitar grietas.

- Debe tener precaución cuando se usan tapas en el horno, yaque la presión acumulada en una bandeja o en un plato cubierto puede hacer que los alimentos salgan expulsados o que el plato se quiebre.
- No se debe poner alimentos de gran tamaño o utensilios de metal en el horno, ya que pueden crear incendios o riesgos de descarga eléctrica.
- No inserte utensilios de metal (cuchillos, por ejemplo) para eliminar los residuos de alimentos de los elementos del tubo de cuarzo. Esto puede dañar los elementos calefactores y provocar electrocución.
- Se recomienda utilizar solo los accesorios suministrados con este horno. Si usa el horno para asar, la parrilla para asar debe estar puesta dentro de la bandeja para hornear incluida.
- El uso de cualquier accesorio no recomendado por Breville puede causar lesiones.
- No use la función para tostar para otro fin que no sea tostar alimentos.
- No ponga las manos dentro del horno cuando esté funcionando.
- El equipo es para uso exclusivo en el hogar.
- No use este equipo para otro fin distinto al que se describe en este folleto. No use el equipo al aire libre. No use el equipo en vehículos o embarcaciones en movimiento.
- No intente hacer funcionar el horno usando cualquier otro método distinto a los que se describen en este folleto.
- No deje el equipo sin supervisión mientras está en uso.
- Supervise atentamente el uso del equipo por niños o en su presencia.
- Este equipo no puede ser utilizado por personas (incluidos los niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia y conocimiento a menos que reciban supervisión o instrucciones sobre el uso seguro del equipo por parte de una persona responsable de su seguridad.
- Para apagar el horno, presione el botón START/CANCEL (Iniciar/Cancelar) del panel de control. El horno está apagado cuando la luz del contorno del botón está apagada y la pantalla LCD está de color azul.

- Para desconectar el equipo del tomacorriente, primero apague el horno y luego retire el enchufe del tomacorriente.
- Si no va a usar el horno ova a dejarlo sin supervisión, desconéctelo del tomacorriente.
- Antes de intentar mover el horno, armar o desarmar una de sus piezas, limpiarlo o almacenarlo, apague el horno, deje que se enfríe y desconéctelo del tomacorriente.
- Siga al pie de la letra las instrucciones de Cuidado y limpieza descritas en la página 39. No limpie el equipo con almohadillas metálicas. Es posible que se desprendan fibras de la almohadilla y toquen las partes eléctricas, lo que puede crear un riesgo de descarga eléctrica.
- Limpie regularmente la bandeja para migas para desecharlas. Asegúrese de apagar el horno, desconecte el enchufe del tomacorriente y permita que el horno se enfríe antes de retirar la bandeja para migas.
- Asegúrese siempre de que la bandeja para migas esté completamente seca después de haberla limpiado. Asegúrese de volver a insertar la bandeja para migas en el horno antes de usarlo nuevamente.
- No cubra la bandeja para migas ni ninguna parte del horno con papel aluminio. Esto provocará que el horno se sobrecaliente.
- No almacene ningún material en este horno cuando no esté en uso, a excepción de los accesorios incluidos.
- Este equipo cuenta con un cable de alimentación compuesto por un cable de conexión a tierra y un enchufe de conexión a tierra. El equipo debe estar conectado utilizando un tomacorriente que disponga de una conexión a tierra apropiada de 3 agujeros. Si se produce una falla eléctrica, la conexión a tierra reduce el riesgo de una descarga eléctrica.
- Si la toma de corriente es un tomacorriente de pared estándar de 2 clavijas, es su responsabilidad personal y obligación reemplazarlo por un tomacorriente de pared de 3 clavijas debidamente conectado a tierra.
- Por ningún motivo corte o retire la tercera clavija (tierra) del cable de alimentación ni use un adaptador.

- Consulte a un electricista calificado si las instrucciones de conexión a tierra no se entienden completamente o si existen dudas sobre si el equipo está correctamente conectado a tierra.
- Se recomienda la instalación de un dispositivo de corriente residual (interruptor de seguridad) para proporcionar protección adicional al usar equipos eléctricos. Se recomienda instalar un interruptor de seguridad con una corriente de operación residual nominal que no supere los 30 mA en el circuito eléctrico que alimenta el equipo. Consulte a un electricista para obtener asesoramiento profesional.
- Inspeccione regularmente el cable de alimentación, el enchufe y el equipo en busca de daños. No use el equipo si ha dejado de funcionar correctamente o se ha dañado de alguna manera. Suspenda inmediatamente el uso del equipo y visite www.Breville.com o contacte al Centro de servicios de Breville (1-866-BREVILLE en los Estados Unidos) para que lo examinen, reparen o ajusten.
- Para cualquier otro mantenimiento que no sea la limpieza, visite www.Breville.com o llame al Centro de Servicios de Breville (1-866-BREVILLE en los Estados Unidos).

ENCHUFE BREVILLE ASSIST™

- Su equipo Breville incluye el conveniente enchufe Breville Assist™, cuyo diseño con un orificio para el dedo permite desconectar el equipo del tomacorriente de manera sencilla y segura. Por razones de seguridad, se recomienda que conecte su equipo Breville directamente a su propio tomacorriente en un circuito propio, separado de otros electrodomésticos. Es posible que su electrodoméstico no funcione correctamente si el circuito eléctrico está sobrecargado con otros electrodomésticos. No se recomienda su uso junto con una barra multicontacto o un cable de extensión.

PROPUESTA 65 DE CALIFORNIA:

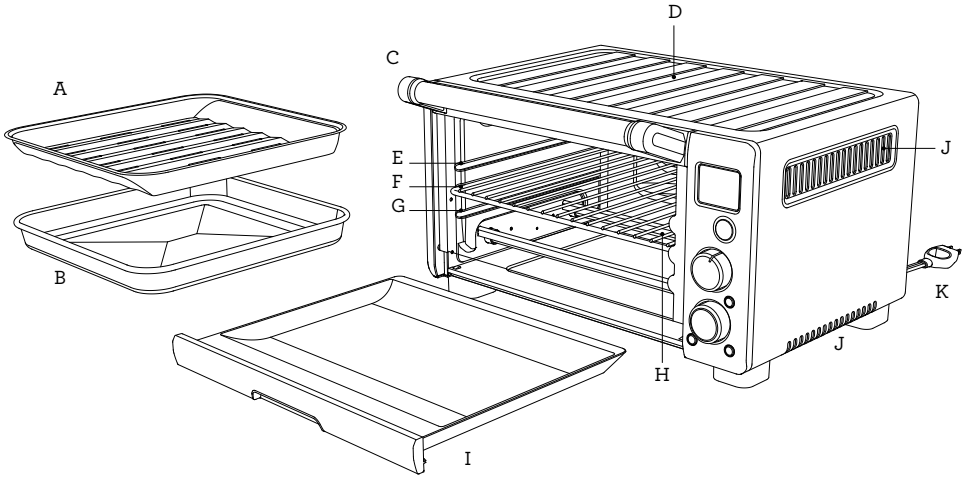
(Aplicable solo a los residentes de California).
Este producto puede contener químicos reconocidos por el Estado de California por ser causantes de cáncer, defectos de nacimientos u otros daños reproductivos.

INSTRUCCIONES DE CABLE DE ALIMENTACIÓN CORTO

- Su equipo Breville está equipado con un cable de alimentación corto para prevenir el riesgo de lesiones personales o daños a la propiedad que pudieran suceder si alguien lo tira o se tropieza con él, o si se enreda con otro cable más largo.
No permita que los niños usen o estén cerca de este aparato sin la supervisión cercana de un adulto. Si se usa un cable de extensión, (1) la clasificación eléctrica marcada del juego de cables o de la extensión debe al menos igualar la clasificación eléctrica del equipo, (2) el cable debe disponerse de tal forma que no caiga sobre una superficie donde un niño pudiera tirar de él o tropezar sin querer y (3) el cable de extensión debe incluir un enchufe de conexión a tierra de 3 clavijas.

PARA USO EXCLUSIVO EN EL HOGAR. GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Componentes



A. Parrilla para asar enlozada de 25 cm x 25 cm
B. Bandeja para hornear enlozada de 25 cm x 25 cm
C. Mango de la puerta
D. Bandeja calientaplatos acanalada

IMPORTANTE

La superficie exterior del equipo, incluida la puerta del horno, estará caliente durante el funcionamiento y después de él. Use siempre agarraderas o manoplas para horno aislantes cuando tenga que manipular, insertar o retirar algún objeto dentro o fuera del horno.

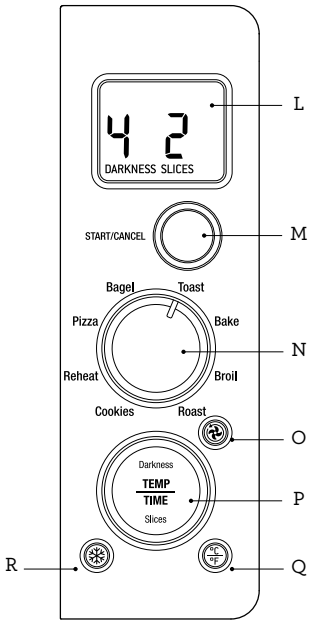
NOTA

Solo ponga objetos en la sección acanalada de la parte superior del horno, como se describe en la página 38.

E. Posición superior de la rejilla: Función BROIL (Asar).
F. Posición intermedia de la rejilla: Funciones TOAST (Tostar), BAGEL, PIZZA y COOKIES (Galletas).
G. Posición inferior de la rejilla: Funciones BAKE (Hornear), ROAST (Rostizar) y REHEAT (Recalentar).
H. Rejilla
I. Bandeja para migas
J. Ranuras de ventilación
K. Enchufe Breville Assist®
L. Pantalla LCD
M. Botón START/CANCEL (Iniciar/Cancelar)
N. Dial de función
O. Botón CONVECCIÓN
P. Dial TEMP (Temperatura) y TIME (Tiempo)
Q. Botón de conversión de temperatura
R. Botón para comida congelada (consulte la página 13 para más instrucciones)

Datos técnicos

120 V~ 60 Hz 1 800 W



IMPORTANTE

No toque las superficies calientes.
La superficie exterior del equipo, incluida la puerta del horno, estará caliente durante el funcionamiento y después de él. Espere a que el horno se enfríe antes de manipularlo.

NOTA

Cuando el horno está enchufado a un tomacorriente, la alerta del horno sonará y la pantalla LCD se iluminará de color azul durante 10 minutos antes de entrar al modo STANDBY (En espera).

Accesorios disponibles que se venden por separado:

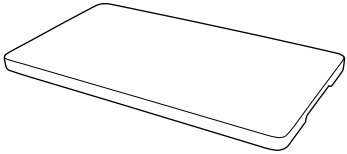
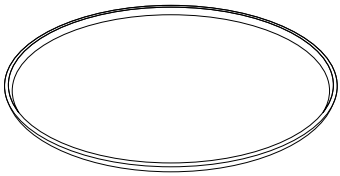


Tabla de cortar de bambú
Accesorio N.º: BOV650CB

El bambú es el material ideal para las tablas de cortar, ya que absorbe muy poca humedad y tiene propiedades antibacteriales naturales. El bambú es más duro que la mayoría de las maderas, por lo que deja marcas de cuchillo menos visibles en su superficie.



Bandeja antiadherente para pizza de 31 cm
Accesorio N.º: BOV650PP12

El revestimiento antiadherente permite retirar los alimentos de forma sencilla y minimiza las abrasiones, mientras que su color oscuro absorbe el calor y ayuda a hacer que la masa de la pizza se ponga crujiente.

GUÍA DE INICIO RÁPIDO

Esta Guía de inicio rápido está diseñada para el primer uso.

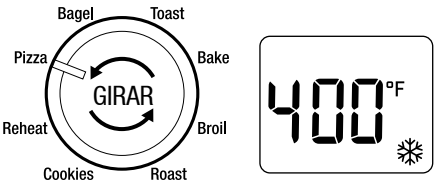
Para mayor seguridad y más información, consulte el resto del manual de instrucciones.

CÓMO PREPARAR EL HORNO (PROCESO ÚNICO)

Es necesario hacer funcionar el horno vacío durante 15 minutos para eliminar cualquier sustancia protectora de los elementos calefactores. Asegúrese de que el área esté bien ventilada, ya que el horno puede emitir vapores. Estas emanaciones son seguras y no perjudican el funcionamiento del horno.

1. Ponga el horno sobre una superficie plana y seca. Asegúrese de que haya 10 cm de espacio libre a ambos lados del equipo, de que no haya nada encima y de haber insertado la bandeja para migas.
2. Desenrolle el cable de alimentación e inserte el enchufe en un tomacorriente.
3. La alerta del horno sonará y la pantalla LCD se iluminará.
4. Gire el dial de funciones hasta que el indicador esté en la función PIZZA. La figura en la pantalla LCD indica la temperatura preestablecida de 400 °F (204 °C). También se mostrará la configuración del ajuste preestablecido FROZEN (Comida congelada).

DIAL DE FUNCIÓN



5. Presione el botón START/CANCEL (Iniciar/Cancelar) para activar. La luz del contorno del botón se iluminará de color rojo, la alerta del horno sonará y la pantalla LCD se iluminará de color naranja.
6. La pantalla LCD mostrará el mensaje 'PREHEATING' (Precalentando) mientras parpadea. Una vez que el horno haya alcanzado la temperatura establecida, sonará una alerta de temperatura.
7. Se mostrará el temporizador y comenzará la cuenta regresiva automáticamente con incrementos de un minuto.
8. Al final del ciclo de cocción, la alerta del horno sonará tres veces. El botón START/CANCEL (Iniciar/Cancelar) ya no se iluminará de color rojo, y la pantalla LCD se iluminará de color azul.
9. El horno ahora está listo para usar.

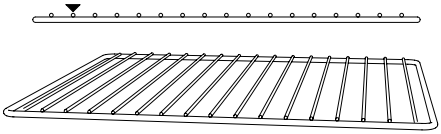
NOTA

Puede que el horno emita vapores cuando se enciende por primera vez. Esto es producto de las sustancias protectoras de los elementos de calentamiento. Estas emanaciones son seguras y no perjudican el funcionamiento del horno.

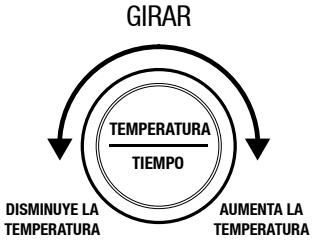
CÓMO USAR SU BREVILLE SMART OVEN® COMPACT CONVECTION

El Breville Smart Oven® Compact Convection incluye Element iQ®, una tecnología de cocción que ajusta la potencia de los elementos calefactores para cocinar los alimentos de manera más rápida y uniforme. Cada una de las funciones del horno están preestablecidas con nuestras configuraciones recomendadas; sin embargo, sugerimos experimentar con ellas dependiendo de la receta, cantidad de comida y su gusto personal. Su configuración personalizada permanecerá en la memoria del horno hasta que se cambie o desenchufe del tomacorriente.

1. Inserte la rejilla en la posición de altura recomendada. Para su conveniencia, las posiciones están impresas en el lado derecho de la puerta de vidrio del horno. La rejilla debe estar posicionada con los radios hacia arriba.



2. Gire el dial de funciones hasta que el indicador esté en la función correspondiente al ajuste deseado.
3. Para cambiar la temperatura de cocción o el tiempo, presione el centro del dial TEMP/TIME (Temperatura/Tiempo) hasta que la pantalla LCD muestre la temperatura o tiempo correspondiente. Gire el dial hacia la izquierda para reducir la temperatura o tiempo, o hacia la derecha para aumentar.



NOTA

El dial TEMP/TIME (Temperatura/Tiempo) también sirve para la selección de tostado (Darkness) y para la selección de la cantidad de rebanadas (Slice) para las funciones TOAST (Tostar) y BAGEL.

Centre la comida en la rejilla, ya sea colocándola directamente encima o en la bandeja para hornear y parrilla para asar de Breville (consulte la página 25 del manual de instrucciones para conocer los tipos y tamaños de utensilios de cocina recomendados).

NOTA

Algunas funciones traen un ciclo de precalentamiento. Cuando se presiona el botón START/CANCEL (Iniciar/Cancelar), el mensaje 'PREHEATING' (Precalentando) parpadeará en la pantalla LCD. Solo ponga alimentos dentro del horno una vez que el mensaje 'PREHEATING' (Precalentando) haya dejado de parpadear en la pantalla LCD y la alerta de temperatura haya sonado.

4. Cierre la puerta del horno.
5. Presione el botón START/CANCEL (Iniciar/Cancelar) para activar. La luz del contorno del botón se iluminará de color rojo, la alerta del horno sonará y la pantalla LCD se iluminará de color naranja.
6. Se mostrará el temporizador y comenzará la cuenta regresiva. La temperatura y el tiempo de cocción se pueden ajustar durante el ciclo.
7. Al final del ciclo de cocción la alerta del horno sonará tres veces. El botón START/CANCEL (Iniciar/Cancelar) ya no se iluminará de color rojo, y la pantalla LCD se iluminará de color azul.

NOTA

El ciclo de cocción se puede detener en cualquier momento presionando el botón START/CANCEL (Iniciar/Cancelar). Esto cancelará el ciclo y hará que la luz del contorno del botón se apague.

FUNCIONES DEL HORNO

FUNCIÓN TOAST (Tostar):

Tuesta el pan de manera uniforme para que quede crujiente y crocante por fuera, pero suave y húmedo por dentro.

Posición de la rejilla:

Intermedia

Configuración opcional:

Botón para comida congelada

NOTA

Durante el ciclo de tostado, puede que se forme condensación en la puerta del horno y que se emita vapor. Esto es normal y es causado por la humedad que contiene el pan. Los panes recién horneados y congelados generalmente producen más condensación y vapor.

FUNCIÓN BAGEL:

Deja crujiente el interior de su bagel cortado a la vez que tuesta ligeramente el exterior.

Posición de la rejilla:

Intermedia

Configuración opcional:

Botón para comida congelada

NOTA

El lado interior del bagel siempre debe mirar hacia arriba y en dirección a los elementos calefactores superiores para que la parte de arriba se ponga crujiente y la corteza solo se tueste ligeramente.

FUNCIÓN BAKE (Hornear):

Hornea de forma uniforme pasteles, muffins, brownies y masas.
También es ideal para cocinar comidas congeladas preenvasadas, como lasaña y pasteles.

Posición de la rejilla:

Inferior

Configuración opcional:

Botón CONVECCIÓN

Botón de conversión de temperatura

Botón para comida congelada

FUNCIÓN ROAST (Rostizar):

Cocina una variedad de carnes y aves, dejándolas tiernas y jugosas por dentro y asadas a la perfección por fuera.

Posición de la rejilla:

Inferior

Configuración opcional:

Botón CONVECCIÓN

Botón de conversión de temperatura

FUNCIÓN BROIL (Asar):

Ideal para cocinar sándwiches abiertos, cortes finos de carne, pollo, pescado, salchichas y verduras. La función BROIL (Asar) también se puede usar para dorar la parte superior de guisos y gratinados.

Posición de la rejilla:

Superior

Configuración opcional:

Botón de conversión de temperatura

NOTA

Hay dos configuraciones de temperatura para asar: 'HI' (Alta) y 'LOW' (Baja). Estas configuraciones determinan qué tan rápido se dora el exterior de su comida, dependiendo de la comida, la cantidad y su gusto personal.

Al asar, la parrilla para asar de Breville debe estar puesta dentro de la bandeja para hornear de Breville. Cuando se usan juntas, la parrilla para asar es capaz de drenar el aceite y la grasa de las carnes para una cocción más saludable. Por su parte, la bandeja para hornear recoge el líquido que gotea de la bandeja para evitar las salpicaduras. Según los alimentos que se estén asando, puede ser necesario girar los alimentos a la mitad del tiempo de cocción para lograr una cocción y un dorado uniformes.

Si la comida está demasiado cerca de los elementos calefactores superiores, ponga la rejilla en la posición intermedia del horno.

FUNCIÓN PIZZA:

Derrite y dora el queso y los ingredientes, mientras hace que la masa de la pizza quede crujiente.

Posición de la rejilla:

Intermedia

Configuración opcional:

Botón CONVECCIÓN
Botón de conversión de temperatura
Botón para comida congelada

NOTA

Si cocina una pizza congelada, asegúrese de quitar todo el envoltorio, al igual que la bandeja de material metálico en la que pueda venir, antes de poner la pizza en el horno. La bandeja para pizza (Accesorio N.º: BOV650PP12), que se vende por separado, le permite lograr una base aún más crujiente.

FUNCIÓN COOKIES (Galletas):

Ideal para hornear galletas caseras o preparadas comercialmente, croissants listos para hornear, bollos, panecillos y tartas o pies pequeños.

Posición de la rejilla:

Intermedia

Configuración opcional:

Botón CONVECCIÓN
Botón de conversión de temperatura
Botón para comida congelada

FUNCIÓN REHEAT (Recalentar):

Ideal para recalentar sobras sin dorar la parte superior.

Posición de la rejilla:

Inferior

Configuración opcional:

Botón CONVECCIÓN
Botón de conversión de temperatura

Montaje

PREPARACIÓN DEL HORNO

1. Retire y deseche de forma segura cualquier material de empaque y etiquetas promocionales del horno.
2. Quite todo el embalaje de espuma de polietileno de la bandeja para migas, la rejilla, la parrilla para asar y la bandeja para hornear. Lávelas con agua jabonosa tibia con una esponja suave. Enjuague y seque completamente. Inserte la bandeja para migas en el horno.
3. Limpie el interior del horno con una esponja suave y humedecida. Seque bien.
4. Ponga el horno sobre una superficie plana y seca. Asegúrese de que exista un espacio mínimo de 10 centímetros a ambos lados del equipo. Verifique que no haya ningún objeto encima del horno.
5. Desenrolle el cable de alimentación por completo e inserte el enchufe en un tomacorriente con conexión a tierra.
6. La alerta del horno sonará dos veces y la pantalla LCD se iluminará.

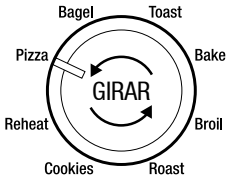
NOTA

Es necesario hacer funcionar el horno vacío durante 15 minutos para eliminar cualquier sustancia protectora de los elementos calefactores.

Asegúrese de que el área esté bien ventilada, ya que el horno puede emitir vapores. Estas emanaciones son seguras y no perjudican el funcionamiento del horno.

7. Gire el dial de funciones hasta que el indicador esté en la función PIZZA. La figura en la pantalla LCD indica la temperatura preestablecida de 400 °F (204 °C). También se mostrará la configuración del ajuste preestablecido ❄ FROZEN (Comida congelada).

DIAL DE FUNCIÓN



Presione el centro del dial TEMP/TIME (Temperatura/Tiempo). La pantalla LCD mostrará el tiempo preestablecido en '15 MINS'.



8. Presione el botón START/CANCEL (Iniciar/Cancelar) para activar esta configuración. La alerta del horno sonará, el contorno del botón se iluminará de color rojo y la pantalla LCD se iluminará de color naranja.
9. La pantalla LCD mostrará el mensaje 'PREHEATING' (Precalentando) mientras parpadea. Una vez que el horno haya alcanzado la temperatura establecida, sonará una alerta de temperatura.
10. Se mostrará el tiempo y comenzará la cuenta regresiva automáticamente con incrementos de un minuto.



11. Al final del ciclo de cocción, la alerta del horno sonará tres veces. El botón START/CANCEL (Iniciar/Cancelar) ya no se iluminará de color rojo, y la pantalla LCD seiluminará de color azul.
12. El horno ahora está listo para usar.

NOTA

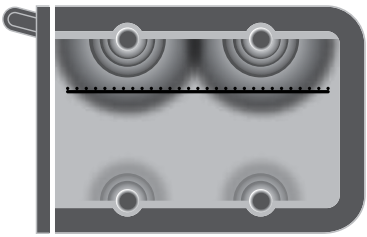
El ciclo de cocción se puede detener en cualquier momento presionando el botón START/CANCEL (Iniciar/Cancelar). El botón START/CANCEL (Iniciar/Cancelar) ya no se iluminará de color rojo, y la pantalla LCD se iluminará de color azul.

NOTA SOBRE LOS TIEMPOS DE COCCIÓN

El Breville Smart Oven® Compact Convection incluye Element iQ®, una tecnología única de cocción que ajusta la potencia de los elementos calefactores para conseguir los mejores resultados.

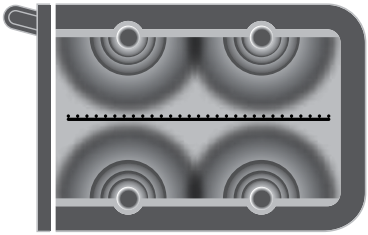
Broil (Asar)

Aplica más calor y temperatura en la parte superior, y menor calor y temperatura en la parte inferior. Ideal para derretir y dorar.



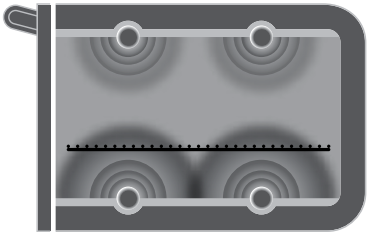
Toast (Tostar)

Aplica mayor calor en la parte superior e inferior. Ideal para sellar y dejar crocante.



Bake (Hornear)

Aplica igual calor de ambos lados. Ideal para cocinar de manera uniforme.



Es normal notar que ocurre lo siguiente durante el ciclo de cocción:

- Durante el ciclo de cocción con la función Broil (Asar), es normal que los elementos calefactores de la parte inferior se apaguen, mientras que los de la parte superior están al máximo.
- Es normal que los extremos de los elementos calefactores brillen más que su parte central.
- Es normal que los elementos estén calentando, incluso si no se están iluminando.

Esta tecnología de cocción permite que los alimentos se cocinen de manera más uniforme y rápida, reduciendo significativamente los tiempos de cocción. Es posible que sea necesario cambiar las temperaturas y tiempos de cocción preestablecidos del horno, así como la temperatura de cocción y las instrucciones de tiempo en los alimentos preenvasados, dependiendo de la receta, la cantidad de comida y su gusto personal.

Recomendamos que experimente con los ajustes de temperatura y tiempo para obtener los resultados deseados.

La temperatura y el tiempo de cocción se pueden ajustar antes o durante el ciclo de cocción.

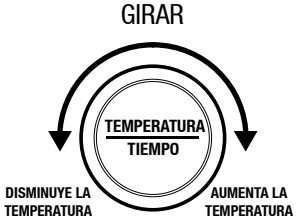
Presionar el centro del dial TEMP/TIME (Temperatura/Tiempo) cambia la vista de la pantalla LCD de TEMPERATURE (Temperatura) a TIME (Tiempo) y viceversa, mientras que girar el dial aumenta o disminuye la temperatura o tiempo.

NOTA

El dial TEMP/TIME (Temperatura/Tiempo) también se utiliza para seleccionar el grado de tostado (DARKNESS) y la cantidad de rebanadas o mitades para las funciones TOAST (Tostar) y BAGEL.

a) Para cambiar la temperatura o el tiempo de cocción, presione el centro del dial TEMP/TIME (Temperatura/Tiempo) hasta que la pantalla LCD muestre la pantalla de temperatura.

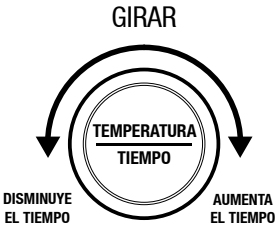
- Gire el dial hacia la izquierda para reducir la temperatura o hacia la derecha para aumentarla.



- La temperatura se puede ajustar de 120 °F a un máximo de 450 °F en incrementos de 10 °F en el modo de grados Fahrenheit, o de 50 °C a un máximo de 230 °C en incrementos de 5 °C en el modo de grados Celsius.

b) Para cambiar el tiempo de cocción presione el centro del dial TEMP/TIME (Temperatura/Tiempo) hasta que la pantalla LCD muestre la pantalla de tiempo.

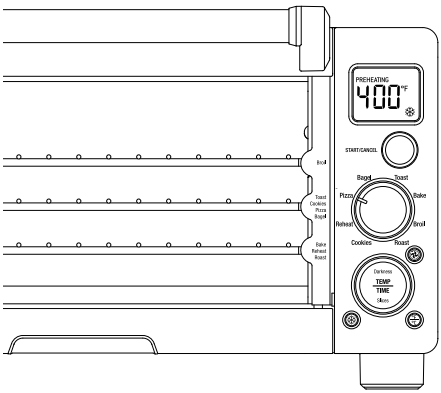
- Gire el dial hacia la izquierda para reducir el tiempo de cocción o hacia la derecha para aumentarlo.



- El tiempo de cocción se puede ajustar en incrementos de 1 minuto hasta 1 hora, y en incrementos de 5 minutos entre 1 y 2 horas.

NOTA SOBRE LAS POSICIONES DE ALTURA DE LA REJILLA

La posición de la rejilla afecta significativamente los resultados de la cocción, ya que ella determina qué tan cerca está la comida de los elementos calefactores. Recomendamos encarecidamente utilizar la posición de altura de la rejilla que corresponda a cada función. Puede consultar las posiciones en los rótulos al lado derecho del vidrio de la puerta del horno. No obstante lo anterior, estas posiciones son solo una guía de referencia. Ciertos alimentos pueden requerir utilizar una posición de altura de la parrilla diferente dependiendo de la receta, la cantidad y tamaño de los alimentos y su gusto personal.



Posición superior de la rejilla: Función BROIL (Asar).

Posición intermedia de la rejilla: Funciones TOAST (Tostar), BAGEL, PIZZA y COOKIES (Galletas).

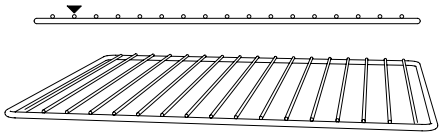
Posición inferior de la rejilla: Funciones BAKE (Hornear), ROAST (Rostizar) y REHEAT (Recalentar).

NOTA

Si va a usar papel aluminio para cubrir accesorios, sartenes o platos, se recomienda dejar la rejilla en la posición de altura intermedia o inferior. De este modo se minimiza el riesgo de que el papel aluminio entre en contacto con los elementos calefactores superiores.

Para obtener resultados de cocción óptimos:

- Procure que los radios de la rejilla miren hacia arriba cuando la inserte en cualquier posición en el horno.



- Los alimentos deben ponerse al centro de la rejilla, parrilla para asar o en la bandeja para hornear de modo que el flujo de aire que llegue a los alimentos sea el máximo posible.

NOTA SOBRE EL MODO STANDBY (EN ESPERA)

Cuando el horno está enchufado a un tomacorriente, la alerta del horno sonará y la pantalla LCD se iluminará durante 10 minutos antes de entrar al modo STANDBY (En espera). Cuando esté en el modo STANDBY (En espera), la pantalla LCD dejará de estar iluminada; sin embargo, la palabra 'STANDBY' (En espera) será visible.

Para reactivar el horno y salir del modo de espera, presione el botón START/CANCEL (Iniciar/Cancelar) en el panel de control o gire cualquier dial. La pantalla LCD se volverá a iluminar. Presione el botón START/CANCEL (Iniciar/Cancelar) para activar el horno.

El horno está encendido (ya sea precalentándose o cocinando) cuando la alerta del horno suena, el contorno del botón se ilumina de color rojo y la pantalla LCD se ilumina de color naranja. El horno está apagado cuando el botón START/CANCEL (Inicio/Cancelar) se presiona una segunda vez, el contorno del botón ya no se ilumina de color rojo y la pantalla LCD se ilumina de color azul.

NOTA SOBRE LOS AJUSTES OPCIONALES

Botón CONVECCIÓN

La cocción por convección utiliza el ventilador para hacer circular aire caliente alrededor de los alimentos. Esto hace que la cocción sea más rápida, uniforme y eficiente en cuanto al consumo de energía. Seleccionar este modo ajusta automáticamente la configuración de temperatura para que el horno utilice la circulación del aire caliente. La cocción por convección se usa de forma predeterminada en las funciones BAKE (Hornear), ROAST (Rostizar), PIZZA, COOKIES (Galletas) y REHEAT (Recalentar). Se puede deshacer la selección presionando el botón CONVECCIÓN o volver a seleccionar su función presionando el botón por segunda vez. Cuando se seleccione esta función, aparecerá el símbolo de convección en la pantalla LCD.

Botón de conversión de temperatura

La temperatura que se muestra en la pantalla LCD está en grados Fahrenheit de forma predeterminada. Presionar el

botón de conversión de temperatura °F °C permite que la unidad de temperatura en pantalla pase de Fahrenheit a Celsius. El símbolo correspondiente ('°F' o '°C') aparecerá en la pantalla LCD.

Puede usar el botón de conversión de temperatura °F °C mientras utiliza alguna de las funciones BAKE (Hornear), ROAST (Rostizar), BROIL (Asar), PIZZA, COOKIES (Galletas) y REHEAT (Recalentar).

Botón para comida congelada

El botón para comida congelada agrega el tiempo adicional recomendado que se requiere para descongelar y luego tostar pan o bagels congelados, y cocinar pizza congelada o masa para galletas.

El botón para comida congelada se puede seleccionar cuando se usan las funciones TOAST (Tostar), BAGEL, BAKE (Hornear) y COOKIES (Galletas), y es la configuración predeterminada en la función PIZZA.

Funciones

FUNCIÓN TOAST (TOSTAR)

Elementos

Los elementos calefactores superiores e inferiores se encienden y se apagan para regular la temperatura correcta.

Posición de la rejilla

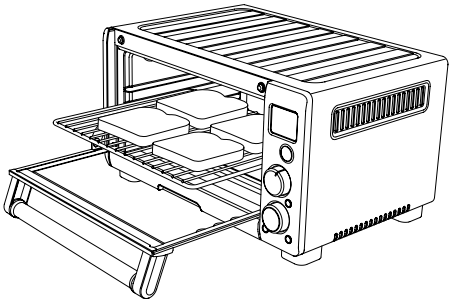
Intermedia

Configuración opcional

Botón para comida congelada

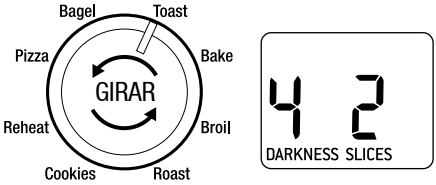
La función TOAST (Tostar) dora y deja crujiente el exterior de su pan, mientras mantiene el interior suave y húmedo. Esta función también es ideal para muffins ingleses y wafles congelados.

1. Inserte la rejilla en la posición intermedia. La rejilla debe estar posicionada con los radios hacia arriba.
2. Si está tostando de 1 a 2 rebanadas, póngalas al centro de la rejilla. Si está tostando de 3 a 4 rebanadas, póngalas uniformemente con espacio entre ellas. Coloque 1 o 2 rebanadas en la parte frontal de la rejilla y 1 o 2 rebanadas en la parte posterior.



3. Cierre la puerta del horno.
4. Gire el dial de funciones hasta que el indicador esté en la función TOAST (Tostar). La figura a la izquierda de la pantalla LCD indica el nivel de dorado o 'tostado' preestablecido en '4', mientras que la figura a la derecha representa el número de rebanadas preestablecidas en '2'.

DIAL DE FUNCIÓN



5. La configuración del nivel de tostado y el número de rebanadas se pueden ajustar antes o durante el ciclo de tostado.
   a) Para cambiar la configuración de tostado, presione el centro del dial TEMP/TIME (Temperatura/Tiempo) hasta que la pantalla LCD muestre el mensaje 'DARKNESS' (Tostado) parpadeando. Gire el dial hacia la izquierda para reducir el nivel de tostado o hacia la derecha para aumentarlo.

NOTA

El ajuste de tostado va de '1' (más claro) a '7' (más oscuro).

Siga estas instrucciones generales:

Color deseado del tostado	Configuración
Tostado leve	1 o 2
Tostado moderado	3, 4 o 5
Muy tostado	6 o 7

Cuando use la función TOAST (Tostar) por primera vez, recomendamos utilizar la configuración predeterminada '4', para

que pueda ajustar el nivel de tostado según su preferencia. Considere el tipo, grosor y frescura del pan.

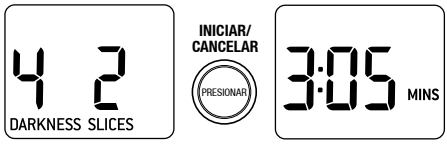
Por ejemplo, las tostadas con pasas de uva, los panes blancos con textura ligera o el pan rebanado fino pueden requerir una configuración más baja, mientras que los panes más densos, como el de centeno, trigo integral o el pan fresco, pueden requerir una configuración más alta.

b) Para cambiar el número de rebanadas, presione el centro del dial TEMP/TIME (Temperatura/Tiempo) hasta que la pantalla LCD muestre el mensaje 'SLICES' (Rebanadas) parpadeando. Gire el dial hacia la izquierda para reducir la cantidad de rebanadas o hacia la derecha para aumentarla. El número de rebanadas va desde '1' a '4'.

NOTA

Su configuración personalizada del nivel de tostado para la función TOAST (Tostar) permanecerá en la memoria del horno hasta que la cambie o que lo desenchufe del tomacorriente. Una vez que enchufe el horno al tomacorriente nuevamente, la configuración de la función TOAST (Tostar) volverá automáticamente a los valores prestablecidos de '4' para el nivel de tostado y de '2' para el número de rebanadas.

6. Presione el botón START/CANCEL (Iniciar/Cancelar) para activar esta configuración. La luz del contorno del botón se iluminará de color rojo, la alerta del horno sonará y la pantalla LCD se iluminará de color naranja.
7. Se mostrará el temporizador y comenzará la cuenta regresiva. Se puede ajustar el tiempo durante el ciclo de tostado girando el dial TEMP/TIME (Temperatura/Tiempo).



NOTA

La función Element iQ® ajustará automáticamente el tiempo de tostado dependiendo del calor que se haya alcanzado en el horno. Por ejemplo, si el horno ya está caliente después de un ciclo de tostado, el tiempo de tostado para el segundo ciclo será menor.

Es posible que el ciclo de tostado haga que se forme condensación en la puerta del horno y que se emita vapor. Esto es normal. La condensación y el vapor pueden ser causados por la humedad que contiene el pan. Los panes recién horneados y congelados generalmente producen más condensación.

8. Al final del ciclo de tostado, la alerta del horno sonará tres veces. El botón START/CANCEL (Iniciar/Cancelar) ya no se iluminará de color rojo, y la pantalla LCD se iluminará de color azul.

IMPORTANTE

La superficie exterior del equipo, incluida la puerta del horno, estará caliente durante el funcionamiento y después de él. Use siempre agarraderas o manoplas para horno aislantes cuando tenga que manipular, insertar o retirar algún objeto dentro o fuera del horno.

9. Al final del ciclo de cocción la alerta del horno sonará tres veces. El botón START/CANCEL (Iniciar/Cancelar) ya no se iluminará de color rojo, y la pantalla LCD se iluminará de color azul.
10. El ciclo de tostado se puede detener en cualquier momento presionando el botón START/CANCEL (Iniciar/Cancelar). Esto cancelará el ciclo. La luz del contorno del botón se apagará y la pantalla LCD se iluminará de color azul.

NOTA

Las temperaturas y tiempos predeterminados que se muestran en las ilustraciones de esta sección pueden variar respecto de los que se muestran en su horno.

FUNCIÓN BAGEL

Elementos

Los elementos calefactores superiores e inferiores se encienden y se apagan para regular la temperatura correcta.

Posición de la rejilla

Intermedia

Configuración opcional

Botón para comida congelada

La función BAGEL hará que el interior de su bagel cortado esté crujiente y que el exterior quede levemente tostado. Esta función también es ideal para tostar panes rebanados especiales gruesos que requieren tostar un lado más que el otro.

NOTA

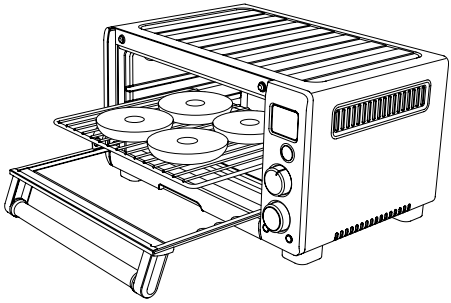
Si prefiere que sus mitades de bagel queden igual de crujientes por fuera que por dentro, le recomendamos utilizar la función TOAST (Tostar) para tostarlas.

1. Inserte la rejilla en la posición intermedia. La rejilla debe estar posicionada con los radios hacia arriba.
2. Rebane cada bagel en dos mitades iguales.
3. Si va a tostar de 1 a 2 mitades de bagel, póngalas al centro de la rejilla. Si va a tostar de 3 a 4 mitades de bagel, póngalas uniformemente con espacio entre ellas. Coloque 1 o 2 mitades en la parte frontal de la rejilla y 1 o 2 mitades en la parte posterior.

NOTA

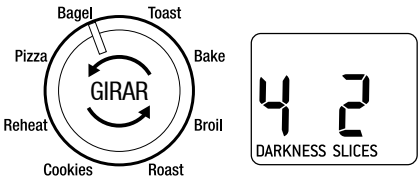
El interior del bagel siempre debe mirar hacia arriba y en dirección hacia los elementos calefactores superiores. Esto permite que la cara superior se vuelva crujiente y que la corteza quede ligeramente tostada.

Para los bagels, cambie la rejilla a la posición superior y corte el bagel a la mitad. El lado cortado del bagel siempre debe mirar hacia arriba y en dirección a los elementos calefactores superiores para que la parte de arriba se ponga crujiente y la corteza solo se tueste ligeramente.



4. Cierre la puerta del horno.
5. Gire el dial de funciones hasta que el indicador esté en la función BAGEL. La figura a la izquierda de la pantalla LCD indica el nivel de dorado o 'tostado' preestablecido ('4'), mientras que la figura a la derecha representa el número de mitades de bagel preestablecidas ('2').

DIAL DE FUNCIÓN



6. La configuración del nivel de dorado y el número de mitades de bagel se pueden ajustar antes o durante el ciclo de tostado.

a) Para cambiar el ajuste del nivel de dorado, presione el centro del dial TEMP/TIME (Temperatura/Tiempo) hasta que la pantalla LCD muestre el mensaje 'DARKNESS' (Tostado) parpadeando. Gire el dial hacia la izquierda para reducir la intensidad del dorado, o hacia la derecha para aumentarla.

NOTA

El ajuste de dorado va de '1' (más claro) a '7' (más oscuro).

Siga estas instrucciones generales:

Color deseado del tostado del bagel	Configuración
Bagel con tostado leve	1 o 2
Bagel con tostado moderado	3, 4 o 5
Bagel muy tostado	6 o 7

Cuando use la función BAGEL por primera vez, recomendamos utilizar la configuración predeterminada '4', para que pueda ajustar el nivel de tostado según su preferencia. Considere el tipo y frescura del bagel.

b) Para cambiar la cantidad de mitades de bagel, presione el dial TEMP/TIME (Temperatura/Tiempo) hasta que la pantalla LCD muestre el mensaje 'SLICES' (Mitades) parpadeando.
Gire el dial hacia la izquierda para reducir la cantidad de mitades de bagel, o hacia la derecha para aumentarla. El número de mitades de bagel va desde '1' a '4'.

NOTA

Su configuración personalizada del nivel de tostado para la función BAGEL y para la cantidad de mitades de bagel permanecerá en la memoria del horno hasta que la cambie o que lo desenchufe del tomacorriente. Una vez que enchufe el horno al tomacorriente nuevamente, la función BAGEL tendrá automáticamente la configuración preestablecida en '4' para el nivel de tostado y en '2' para la cantidad de mitades de bagel.

7. Presione el botón START/CANCEL (Iniciar/Cancelar) para activar esta configuración. La luz del contorno del botón se iluminará de color rojo, la alerta del horno sonará y la pantalla LCD se iluminará de color naranja.
8. Se mostrará el temporizador y comenzará la cuenta regresiva. Se puede ajustar el tiempo durante el ciclo del bagel girando el dial TEMP/TIME (Temperatura/Tiempo).



NOTA

Durante el ciclo de la función BAGEL, la tecnología Element iQ® ajustará automáticamente la potencia de los elementos calefactores para obtener resultados óptimos. Durante el ciclo de cocción, es normal notar que los elementos calefactores de la parte inferior se apaguen, mientras que los de la parte superior están al máximo. Esto permite que el interior del bagel quede crujiente y que la corteza quede ligeramente tostada.

La función Element iQ® ajustará automáticamente el tiempo de tostado dependiendo del calor que se haya alcanzado en el horno. Por ejemplo, si el horno ya está caliente después de un ciclo de tostado, el tiempo de tostado para el segundo ciclo será menor.

9. Al final del ciclo de cocción, la alerta del horno sonará tres veces. El botón START/CANCEL (Iniciar/Cancelar) ya no se iluminará de color rojo, y la pantalla LCD se iluminará de color azul.

IMPORTANTE

La superficie exterior del equipo, incluida la puerta del horno, estará caliente durante el funcionamiento y después de él. Use siempre agarraderas o manoplas para horno aislantes cuando tenga que manipular, insertar o retirar algún objeto dentro o fuera del horno.

10. El ciclo para BAGEL se puede detener en cualquier momento presionando el botón START/CANCEL (Iniciar/Cancelar). Esto cancelará el ciclo. La luz del contorno del botón se apagará y la pantalla LCD se iluminará de color azul.

FUNCIÓN BAKE (HORNEAR)

Elementos

Los elementos calefactores superiores e inferiores se encienden y se apagan para regular la temperatura correcta.

Posición de la rejilla

Inferior

Configuración opcional

Botón CONVECCIÓN
Botón para comida congelada
Botón de conversión de temperatura

La función BAKE (Hornear) cocina los alimentos de manera uniforme. Esta función es ideal para hornear pasteles, muffins, brownies y masas. La función BAKE (Hornear) también es ideal para cocinar comidas congeladas preenvasadas, incluyendo lasaña y pasteles.

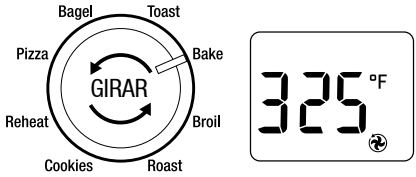
1. Inserte la rejilla en la posición inferior. La rejilla debe estar posicionada con los radios hacia arriba.

NOTA

Durante el ciclo para hornear, recomendamos usar la posición inferior de la rejilla. Sin embargo, esta es solo una guía. La posición de la rejilla puede variar según el tipo y el tamaño de los alimentos que se hornean. Algunos productos horneados, como brownies o masas, pueden ser más adecuados para la posición intermedia de la rejilla.

2. Cierre la puerta del horno.
3. Gire el dial de funciones hasta que el indicador esté en la función BAKE (Hornear).
   La pantalla LCD indica la temperatura preestablecida para la función BAKE (Hornear) de '325 °F' (163 °C). También se mostrará la configuración preestablecida del ajuste CONVECTION (Convección).

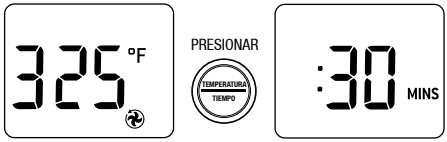
DIAL DE FUNCIÓN



4. La temperatura de horneado, el tiempo y la configuración de convección se pueden ajustar antes o durante el ciclo de horneado.

a) En la pantalla LCD se muestra la temperatura preestablecida de '325 °F' (163 °C), como la temperatura predeterminada para la función de horneado. Para seleccionar la temperatura de horneado, gire el dial TEMP/TIME (Temperatura/Tiempo) y podrá ajustarla en incrementos de 10 °F, de 120 °F a un máximo de 450 °F, o en grados Celsius, de 50 °C a un máximo de 230 °C en incrementos de 5 °C.

b) Para seleccionar el tiempo de horneado, presione el centro del dial TEMP/TIME (Temperatura/Tiempo) hasta que la pantalla LCD muestre el tiempo de horneado predeterminado en ':30 MIN'.



Gire el dial para ajustar el tiempo de horneado en incrementos de 1 minuto hasta 1 hora, y en incrementos de 5 minutos entre 1 y 2 horas.

c) Presione el botón CONVECCIÓN para desactivar la configuración de convección. Presione el botón CONVECCIÓN nuevamente para volver a habilitar el modo de convección.

NOTA

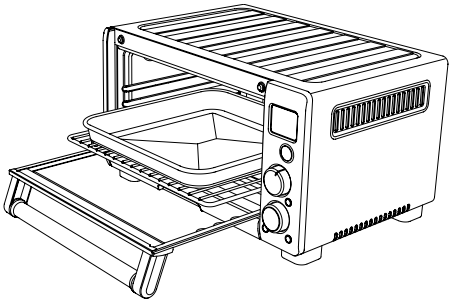
Su configuración personalizada de tiempo y temperatura para la función BAKE (Hornear) permanecerá en la memoria del horno hasta que la cambie o que lo desenchufe del tomacorriente. La función BAKE (Hornear)

volverá a la temperatura preestablecida de '325 °F' (163 °C), al tiempo preestablecido de 30 minutos y a la configuración de convección preestablecida, cuando vuelva a conectar el horno al tomacorriente.

5. Presione el botón START/CANCEL (Iniciar/Cancelar) para activar esta configuración. La luz del contorno del botón se iluminará de color rojo, la alerta del horno sonará y la pantalla LCD se iluminará de color naranja.
6. La pantalla LCD mostrará el mensaje 'PREHEATING' (Precalentando) mientras parpadea. Una vez que el horno haya alcanzado la temperatura establecida, sonará una alerta de temperatura.



7. Ponga los alimentos en la bandeja para horno enlozada de Breville o en una fuente apta para el horno en el centro de la rejilla para que el aire fluya por los costados de los alimentos.



IMPORTANTE

La superficie exterior del equipo, incluida la puerta del horno, estará caliente durante el funcionamiento y después de él. Use siempre agarraderas o manoplas para horno aislantes cuando tenga que manipular, insertar o retirar algún objeto dentro o fuera del horno.

NOTA

Los siguientes accesorios para hornear son aptos para este horno:

- Bandeja para hornear sin asas de 19 cm x 28 cm
- Bandeja para hornear cuadrada de 23 cm
- Molde para 6 muffins
- Molde para pan de 23 cm
- Molde para pie de hasta 28 cm

Para preguntas relacionadas con el uso de utensilios aptos para el horno, y utensilios especiales para hornos compactos, contacte al fabricante de los utensilios directamente.

El ácido cítrico, que se encuentra en alimentos como el jugo de naranja, limón y lima, puede dañar el esmaltado de porcelana de la bandeja para hornear y la parrilla para asar. Cuando cocine alimentos con alto contenido de ácido cítrico, recomendamos encarecidamente revestir las superficies enlozadas con papel aluminio o papel para hornear para extender la vida útil de estos accesorios.

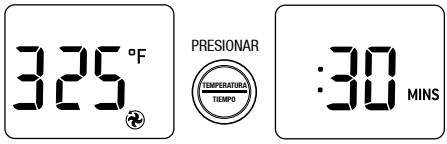
Se debe tener precaución al usar papel aluminio para cubrir accesorios, moldes o platos. Asegúrese de que el papel aluminio esté bien asegurado a la superficie; si el papel tiene contacto con los elementos calefactores, el horno podría sobrecalentarse y crear un riesgo de incendio.

Si va a usar papel aluminio para cubrir accesorios, sartenes o platos, se recomienda dejar la rejilla en la posición de altura intermedia o inferior. De este modo se minimiza el riesgo de que el papel aluminio entre en contacto con los elementos calefactores superiores.

Se debe tener precaución al usar bandejas y platos de materiales distintos al metal. Procure que los moldes o paneles de cerámica o vidrio que vaya a usar sean aptos para el horno para evitar grietas.

Se debe tener precaución cuando se usan tapas en el horno, ya que la presión acumulada en una bandeja o en un plato cubierto puede hacer que los alimentos salgan expulsados o que el plato se quiebre.

8. Luego de que la alerta de precalentamiento haya sonado, el temporizador comenzará la cuenta regresiva automáticamente en incrementos de un minuto. La temperatura y el tiempo se pueden ajustar durante el ciclo de horneado girando el dial TEMP/TIME (Temperatura/Tiempo). Alterne entre las pantallas LCD de temperatura y tiempo presionando el centro del dial TEMP/TIME (Temperatura/Tiempo).



9. Al final del ciclo de cocción la alerta del horno sonará tres veces. El botón START/CANCEL (Iniciar/Cancelar) ya no se iluminará de color rojo, y la pantalla LCD se iluminará de color azul.
10. El ciclo BAKE (Hornear) se puede detener en cualquier momento presionando el botón START/CANCEL (Iniciar/Cancelar). Esto cancelará el ciclo. La luz del contorno del botón se apagará y la pantalla LCD se iluminará de color azul.

FUNCIÓN ROAST (ROSTIZAR)

Elementos

Los elementos calefactores superiores e inferiores se encienden y se apagan para regular la temperatura correcta.

Posición de la rejilla

Inferior

Configuración opcional

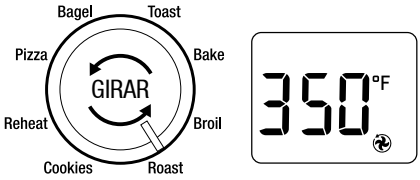
Botón CONVECCIÓN

Botón de conversión de temperatura

La función ROAST (Rostizar) es ideal para cocinar una variedad de carnes y aves, dejándolas tiernas y jugosas por dentro y asadas a la perfección por fuera.

1. Inserte la rejilla en la posición inferior. La rejilla debe estar posicionada con los radios hacia arriba.
2. Cierre la puerta del horno.
3. Gire el dial de funciones hasta que el indicador esté en la función ROAST (Rostizar). La pantalla LCD indica la temperatura predeterminada del modo ROAST (Rostizar) de 350 °F (177 °C). También se mostrará la configuración preestablecida del ajuste CONVECTION (Convección).

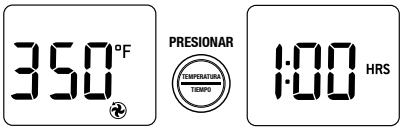
DIAL DE FUNCIÓN



4. La temperatura de rostizado, el tiempo y la configuración de convección se pueden ajustar antes o durante el ciclo de rostizado.

   a) En la pantalla LCD se muestra la temperatura preestablecida '350 °F' (177 °C) como la temperatura predeterminada para la función de rostizado. Gire el dial TEMP/TIME (Temperatura/Tiempo) para ajustar la temperatura de rostizado en incrementos de 10 °F, de 120 °F a un máximo de 450 °F, o en grados Celsius, de 50 °C a un máximo de 230 °C en incrementos de 5 °C.

   b) Para seleccionar el tiempo de rostizado, presione el dial TEMP/TIME (Temperatura/Tiempo) hasta que la pantalla LCD muestre el tiempo de rostizado predeterminado de '1:00 HRS'.



   Gire el dial para ajustar el tiempo de rostizado en incrementos de 1 minuto hasta 1 hora, y en incrementos de 5 minutos entre 1 y 2 horas.

   c) Presione el botón CONVECCIÓN para desactivar la configuración de convección. Presione el botón CONVECCIÓN nuevamente para volver a habilitar el modo de convección.

NOTA

Use la tabla a continuación solo como una guía para estimar y planificar los tiempos de cocción. Recomendamos verificar la cocción con un termómetro para carne fiable.

NOTA

Recomendamos limitar el peso de las carnes y aves que vaya a rostizar a un máximo de 1.3 kg. Sin embargo, el peso máximo real variará dependiendo del tipo, corte, forma y tamaño de la carne.

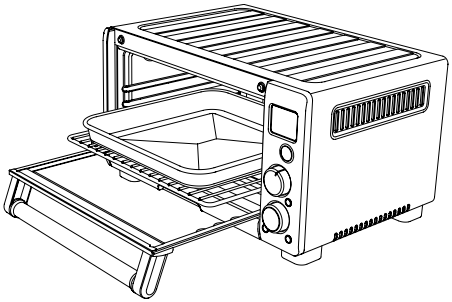
Tipo/Corte	Tiempo de rostizado para 500 g
Carne de res - Asado de entrecot sin hueso, pulpa o costilla	30 minutos
Lomo de cerdo (con o sin hueso)	35 minutos
Pierna de cordero (con o sin hueso)	30 minutos
Pollo entero	30 minutos

Su configuración personalizada de tiempo y temperatura para la función ROAST (Rostizar) permanecerá en la memoria del horno hasta que la cambie o que lo desenchufe del tomacorriente. La función ROAST (Rostizar) volverá a la temperatura preestablecida de '350 °F' (177 °C), al tiempo preestablecido de '1:00 HRS' y a la configuración de convección prestablecida cuando vuelva a conectar el horno al tomacorriente.

5. Presione el botón START/CANCEL (Iniciar/Cancelar) para activar esta configuración. La luz del botón se iluminará de color rojo, la alerta del horno sonará y la pantalla LCD se iluminará de color naranja.
6. La pantalla LCD mostrará el mensaje 'PREHEATING' (Precalentando) mientras parpadea. Una vez que el horno haya alcanzado la temperatura establecida, sonará una alerta de temperatura.



7. Ponga los alimentos en la bandeja para horno enlozada de Breville, o en una fuente apta para el horno en el centro de la rejilla, para que el aire fluya por los costados de los alimentos.



IMPORTANTE

La superficie exterior del equipo, incluida la puerta del horno, estará caliente durante el funcionamiento y después de él. Use siempre agarraderas o manoplas para horno aislantes cuando tenga que manipular, insertar o retirar algún objeto dentro o fuera del horno.

NOTA

La parrilla para asar enlozada de Breville se puede insertar en la bandeja para horno enlozada de Breville al momento de rostizar. Cuando se usan juntas, la parrilla para asar es capaz de drenar el aceite y la grasa de las carnes para una cocción más saludable. Por su parte, la bandeja para hornear recoge el líquido que gotea de la bandeja para evitar las salpicaduras.

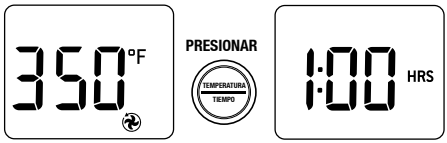
Se debe tener precaución al usar papel aluminio para cubrir accesorios, moldes o platos. Asegúrese de que el papel aluminio esté bien asegurado a la superficie; si el papel tiene contacto con los elementos calefactores, el horno podría sobrecalentarse y crear un riesgo de incendio.

Si va a usar papel aluminio para cubrir accesorios, sartenes o platos, se recomienda dejar la rejilla en la posición de altura intermedia o inferior. De este modo se minimiza el riesgo de que el papel aluminio entre en contacto con los elementos calefactores superiores.

Se debe tener precaución al usar bandejas y platos de materiales distintos al metal. Procure que los moldes o paneles de cerámica o vidrio que vaya a usar sean aptos para el horno para evitar grietas.

Se debe tener precaución cuando se usan tapas en el horno, ya que la presión acumulada en una bandeja o en un plato cubierto puede hacer que los alimentos salgan expulsados o que el plato se quiebre.

8. Luego de que la alerta de precalentamiento haya sonado, el temporizador comenzará la cuenta regresiva automáticamente con incrementos de un minuto. La temperatura y el tiempo se pueden ajustar durante el ciclo de rostizado girando el dial TEMP/TIME (Temperatura/Tiempo). Alterne entre las pantallas LCD de temperatura y tiempo presionando el centro del dial TEMP/TIME (Temperatura/Tiempo).



9. Al final del ciclo de cocción, la alerta del horno sonará tres veces. El botón START/CANCEL (Iniciar/Cancelar) ya no se iluminará de color rojo, y la pantalla LCD se iluminará de color azul.

NOTA

Compruebe la cocción con un termómetro para carne fiable. Use un temporizador independiente para recordarle verificar la temperatura de la carne.

10. El ciclo de rostizado se puede detener en cualquier momento presionando el botón START/CANCEL (Iniciar/Cancelar). Esto cancelará el ciclo. La luz del contorno del botón se apagará y la pantalla LCD se iluminará de color azul.

FUNCIÓN BROIL (ASAR)

Elementos

Los elementos calefactores superiores e inferiores se encienden y se apagan para emitir un calor intenso en la parte superior. Los elementos calefactores inferiores permanecen en un ajuste bajo.

Posición de la rejilla

Superior

La función BROIL (ASAR) es ideal para cocinar sándwiches abiertos, cortes finos de carne, pollo, pescado, salchichas y verduras. La función BROIL (Asar) también se puede usar para dorar la parte superior de guisos y gratinados.

1. Inserte la rejilla en la posición superior. La rejilla debe estar posicionada con los radios hacia arriba.

NOTA

Cuando use la función BROIL (ASAR), recomendamos usar la posición superior de la rejilla. Sin embargo, esta es solo una guía. Ciertos alimentos pueden requerir utilizar una posición de altura de la rejilla diferente dependiendo de la receta, la cantidad y tamaño de los alimentos y su gusto personal.

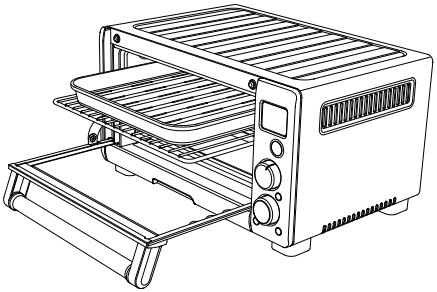
Por ejemplo, la posición intermedia de la rejilla puede ser más apropiada para alimentos más altos que pueden tocar los elementos calefactores, alimentos más gruesos como hamburguesas, alimentos marinados como alitas de pollo, o alimentos que requieren un rostizado suave.

Recomendamos girar la comida a la mitad del ciclo para asegurar que la cocción sea más pareja.

Asegúrese de que la comida alcance un mínimo interno de temperatura segura según se indique en los sitios web de las autoridades alimentarias.

Recomendamos que experimente con los ajustes de altura de la rejilla, de temperatura y de tiempo para obtener los resultados deseados.

2. Inserte la parrilla para asar enlozada de Breville en la bandeja para hornear enlozada de Breville. Ponga los alimentos en la rejilla para asar o en una fuente apta para el horno y colóquela en el centro de la rejilla para que el aire fluya por los costados de los alimentos.



NOTA

Al asar, la parrilla para asar enlozada de Breville debe estar puesta dentro de la bandeja para hornear enlozada de Breville. Cuando se usan juntas, la parrilla para asar es capaz de drenar el aceite y la grasa de las carnes para una cocción más saludable. Por su parte, la bandeja para hornear recoge el líquido que gotea de la bandeja para evitar las salpicaduras.

Se debe tener precaución al usar papel aluminio para cubrir accesorios, moldes o platos. Asegúrese de que el papel aluminio esté bien asegurado a la superficie; si el papel tiene contacto con los elementos calefactores, el horno podría sobrecalentarse y crear un riesgo de incendio.

Si va a usar papel aluminio para cubrir accesorios, sartenes o platos, se recomienda dejar la rejilla en la posición de altura intermedia o inferior.

Se debe tener precaución al usar bandejas y platos de materiales distintos al metal. Procure que los moldes o paneles de cerámica o vidrio que vaya a usar sean aptos para el horno para evitar grietas.

Se debe tener precaución cuando se usan tapas en el horno, ya que la presión acumulada en una bandeja o en un plato cubierto puede hacer que los alimentos salgan expulsados oque el plato se quiebre.

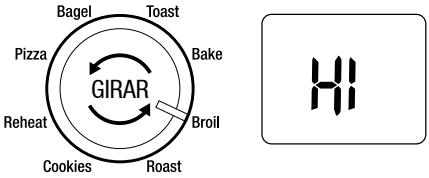
3. Cierre la puerta del horno.

IMPORTANTE

Asegúrese siempre de que la puerta del horno esté completamente cerrada cuando use la función BROIL (Asar).

4. Gire el dial de funciones hasta que el indicador esté en la función BROIL (Asar). La pantalla LCD indica la temperatura preestablecida para la función BROIL (Asar) en 'HI' (Alta).

DIAL DE FUNCIÓN



5. La temperatura y el tiempo de asado se pueden ajustar antes o durante el ciclo de asado.
   a) El ajuste preestablecido 'HI' (Alta) se muestra como la temperatura predeterminada de asado en la pantalla LCD. Para seleccionar la temperatura de asado, gire el dial TEMP/TIME (Temperatura/Tiempo) para seleccionar uno de los ajustes 'HI' (Alta) o 'LO' (Baja).

NOTA

Las dos temperaturas predefinidas de asado le permiten determinar qué tan rápido se dora el exterior de su comida en función del tipo de alimentos, la cantidad y su gusto personal. Si bien recomendamos asar la mayoría de los alimentos usando el ajuste preestablecido 'HI' (Alta), también sugerimos experimentar con los ajustes de temperatura y tiempo para obtener los resultados deseados.

   b) Para seleccionar el tiempo de asado, presione el centro del dial TEMP/TIME (Temperatura/Tiempo) hasta que la pantalla LCD muestre el tiempo de asado predeterminado de ':10 MINS'.



Gire el dial para ajustar el tiempo de asado en incrementos de 1 minuto hasta un máximo de 20 minutos.

Tipo/Corte	Peso/Espesor	Tiempo de asado
Lomo de res	2.5 cm	12 a 15 minutos
Hamburguesa	2.5 cm	10 a 15 minutos
Chuletas de puerco	2.5 cm	15 minutos
Costillas	1 costillar	20 minutos
Tocino	3 rebanadas	10 minutos
Cuello de cordero		
Chuletas	4 unidades	15 minutos
Chuletas	8 unidades	10 a 12 minutos
Salchichas		
Delgado	8 unidades	8 minutos
Grueso	6 unidades	12 minutos
Alitas de pollo		
Pechuga o muslo	500 g	12 a 15 minutos
	250 g	20 minutos
Pescado	250 g	8 minutos
	500 g	8 a 10 minutos
Sándwich de queso derretido		3 a 5 minutos

NOTA

La temperatura de asado personalizada y los ajustes de tiempo permanecerán en la memoria del horno hasta que los cambie o desenchufe el horno del tomacorriente. Cuando vuelva a enchufar el horno al tomacorriente, la función BROIL (Asar) volverá a la temperatura preestablecida de 'HI' (Alta) y al tiempo preestablecido de ':10 MINS'.

6. Presione el botón START/CANCEL (Iniciar/Cancelar) para activar esta configuración. La luz del botón se iluminará de color rojo, la alerta del horno sonará y la pantalla LCD se iluminará de color naranja.
7. Se mostrará el temporizador y comenzará la cuenta regresiva en incrementos de un minuto. La temperatura y el tiempo se pueden ajustar durante el ciclo de asado girando el dial TEMP/TIME (Temperatura/Tiempo). Alterne entre las pantallas LCD de temperatura y tiempo presionando el centro del dial TEMP/TIME (Temperatura/Tiempo).



NOTA

Según los alimentos que se estén asando, puede ser necesario girar los alimentos a la mitad del tiempo de cocción para lograr una cocción y un dorado uniformes.

8. Al final del ciclo de cocción, la alerta del horno sonará tres veces. El botón START/CANCEL (Iniciar/Cancelar) ya no se iluminará de color rojo, y la pantalla LCD se iluminará de color azul.

IMPORTANTE

La superficie exterior del equipo, incluida la puerta del horno, estará caliente durante el funcionamiento y después de él. Use siempre agarraderas o manoplas para horno aislantes cuando tenga que manipular, insertar o retirar algún objeto dentro o fuera del horno.

9. El ciclo BROIL (Asar) se puede detener en cualquier momento presionando el botón START/CANCEL (Iniciar/Cancelar). Esto cancelará el ciclo. La luz del contorno del botón se apagará y la pantalla LCD se iluminará de color azul.

FUNCIÓN PIZZA

Elementos

Los elementos calefactores superiores e inferiores se encienden y se apagan para regular la temperatura correcta.

Posición de la rejilla

Intermedia e inferior

Configuración opcional

Botón CONVECCIÓN

Botón para comida congelada

Botón de conversión de temperatura

La función PIZZA derrite y dora el queso y los ingredientes, mientras hace que la masa de la pizza quede crujiente.

1. Inserte la rejilla en la posición intermedia. La rejilla debe estar posicionada con los radios hacia arriba.
2. Cierre la puerta del horno.

NOTA

Durante el ciclo para pizza, es posible usar la rejilla en la posición inferior al cocinar una pizza de masa fina y la posición intermedia para una pizza de masa gruesa.
La mejor posición de la rejilla puede variar según el tipo y el tamaño de la pizza.

Recomendamos que experimente con los ajustes de altura de la rejilla, de temperatura y de tiempo para obtener los resultados deseados.

Si cocina una pizza congelada, asegúrese de quitar todo el envoltorio, como cartones, plástico, papel u otros materiales inflamables, antes de poner la pizza en el horno.

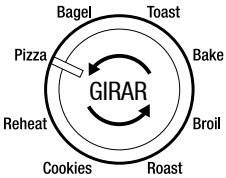
Breville recomienda usar una bandeja antiadherente para pizza de color oscuro si va a cocinar una pizza. Las bandejas de colores claros reflejan el calor y es posible que no dejen la masa crujiente.

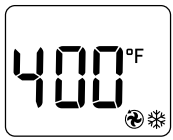
La bandeja antiadherente para pizza de 30 cm opcional está disponible.

Puede cocinar las pizzas directamente sobre la rejilla para conseguir una masa más crujiente. Si prefiere hacerlo, debe proceder con precaución, pues el queso derretido y otros ingredientes pueden acumularse en los elementos calefactores y crear un riesgo potencial de incendio.

3. Gire el dial de funciones hasta que el indicador esté en la función PIZZA. La pantalla LCD indica la temperatura preestablecida para la función PIZZA de '400 °F' (204 °C). También se mostrará la configuración preestablecida para los botones de convección y comida congelada.

DIAL DE FUNCIÓN





4. La temperatura de cocción de la pizza, el tiempo y la configuración de convección se pueden ajustar antes o durante el ciclo de cocción.
   a) En la pantalla LCD se muestra la temperatura de cocción preestablecida de '400 °F' (204 °C). Gire el dial TEMP/TIME (Temperatura/Tiempo) para ajustar la temperatura de cocción en incrementos de 10 °F, de 120 °F a un máximo de 450 °F, o en grados Celsius, de 50 °C a un máximo de 230 °C en incrementos de 5 °C.
   b) Para seleccionar el tiempo de cocción, presione el centro del dial TEMP/TIME (Temperatura/Tiempo) hasta que la pantalla LCD muestre el tiempo de cocción predeterminado de ':15 MINS'.



Gire el dial para ajustar el tiempo de cocción en incrementos de 1 minuto hasta 1 hora, y en incrementos de 5 minutos entre 1 y 2 horas.

c) Presione el botón CONVECCIÓN para desactivar la configuración de convección. Presione el botón CONVECCIÓN nuevamente para volver a habilitar el modo de convección.

NOTA

La tecnología de cocción del Smart Oven® Compact Convection permite que los alimentos se cocinen de manera más uniforme y rápida, reduciendo significativamente los tiempos de cocción. Es posible que sea necesario cambiar las temperaturas y tiempos de cocción preestablecidos del horno, así como la temperatura de cocción y las instrucciones de tiempo en los alimentos preenvasados, dependiendo de la receta, la cantidad de comida y su gusto personal.

Recomendamos que experimente con los ajustes de temperatura y tiempo para obtener los resultados deseados.

Debido a la gran variedad de pizzas en el mercado, deberá considerar si la pizza que va a cocinar es una pizza fresca o congelada, o de masa fina o muy gruesa (estilo Chicago), y ajustar el tiempo de cocción de acuerdo a esto para obtener el mejor resultado.

Por ejemplo, las pizzas congeladas pueden necesitar tiempo de cocción adicional. Las pizzas de masa gruesa también pueden requerir un poco más de tiempo de cocción.

Su configuración personalizada de tiempo y temperatura para la función PIZZA permanecerá en la memoria del horno hasta que la cambie o que lo desenchufe del tomacorriente. La función PIZZA volverá a la temperatura preestablecida de '400 °F' (204 °C), al tiempo preestablecido ':15 MINS', y a la configuración de convección y de comida congelada cuando vuelva a conectar el horno al tomacorriente.

5. Presione el botón START/CANCEL (Iniciar/Cancelar) para activar esta configuración. La luz del botón se iluminará de color rojo, la alerta del horno sonará y la pantalla LCD se iluminará de color naranja.
6. La pantalla LCD mostrará el mensaje 'PREHEATING' (Precalentando) mientras parpadea. Una vez que el horno haya alcanzado la temperatura establecida, sonará una alerta de temperatura.

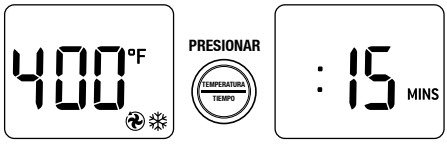


7. Ponga el molde para pizza o la pizza directamente en la rejilla, así el aire fluirá por los costados de la comida.

NOTA

El molde para pizza, el color, el tamaño y el grosor de la pizza pueden influir en cuán dorada o crocante sea la masa de la pizza.

8. Luego de que la alerta de precalentamiento haya sonado, el temporizador comenzará la cuenta regresiva automáticamente con incrementos de un minuto. La temperatura y el tiempo se pueden ajustar durante el ciclo de cocción girando el dial TEMP/TIME (Temperatura/Tiempo). Alterne entre las pantallas LCD de temperatura y tiempo presionando el centro del dial TEMP/TIME (Temperatura/Tiempo).



NOTA

Algunas pizzas grandes pueden dorarse de manera desigual en hornos compactos. Abra la puerta del horno a la mitad del tiempo de cocción y, con cuidado, gire la pizza 180 grados para obtener un dorado más uniforme.

9. Al final del ciclo de cocción, la alerta del horno sonará tres veces, el botón START/CANCEL (Iniciar/Cancelar) ya no estará iluminado y la pantalla LCD se iluminará de color azul.

NOTA

Siempre asegúrese de usar agarraderas o manoplas para horno aislantes cuando tenga que retirar la pizza del horno, ya que el queso derretido y los ingredientes estarán calientes.

10. El ciclo de PIZZA se puede detener en cualquier momento presionando el botón START/CANCEL (Iniciar/Cancelar). Esto cancelará el ciclo. La luz del contorno del botón se apagará y la pantalla LCD se iluminará de color azul.

FUNCIÓN COOKIES (GALLETAS)

Elementos

Los elementos calefactores superiores e inferiores se encienden y se apagan para regular la temperatura correcta.

Posición de la rejilla

Intermedia

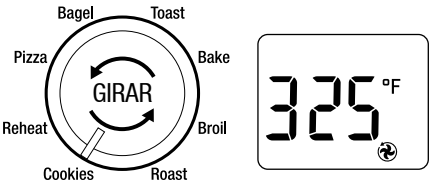
Configuración opcional

Botón CONVECCIÓN
Botón para comida congelada
Botón de conversión de temperatura

La función COOKIES (Galletas) es ideal para hornear galletas caseras o preparadas comercialmente, además de otras golosinas horneadas.

1. Inserte la rejilla en la posición intermedia. La rejilla debe estar posicionada con los radios hacia arriba.
2. Cierre la puerta del horno.
3. Gire el dial de funciones hasta que el indicador esté en la función COOKIES (Galletas). La pantalla LCD indica la temperatura preestablecida de '325 °F' (163 °C). También se mostrará la configuración de convección preestablecida.

DIAL DE FUNCIÓN



4. La temperatura de horneado, el tiempo y la configuración de convección se pueden ajustar antes o durante el ciclo de horneado.
   a) En la pantalla LCD se muestra la temperatura para hornear preestablecida de 325 °F (163 °C). Gire el dial TEMP/TIME (Temperatura/Tiempo) para ajustar la temperatura en incrementos de 10 °F, de 120 °F a un máximo de 450 °F, o en grados Celsius, de 50 °C a un máximo de 230 °C en incrementos de 5 °C.
   b) Para seleccionar el tiempo de horneado, presione el centro del dial TEMP/TIME (Temperatura/Tiempo) hasta que la pantalla LCD muestre el tiempo de horneado predeterminado de ':11 MINS'.



   Gire el dial para ajustar el tiempo de cocción en incrementos de 1 minuto hasta un máximo de 1 hora.
   c) Presione el botón CONVECCIÓN para desactivar la configuración de convección. Presione el botón CONVECCIÓN nuevamente para volver a habilitar el modo de convección.

NOTA

Debido a la gran variedad de tipos de cocciones, deberá considerar si está horneando masa de galletas fresca, refrigerada o congelada, y ajustar el tiempo de horneado de acuerdo a esto para obtener el mejor resultado.

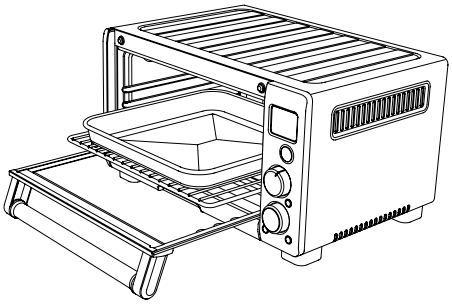
Por ejemplo, la masa para galletas congelada puede necesitar tiempo de horneado adicional. El tiempo de cocción también puede variar en función de la cantidad de masa por galleta, o según su grosor.

Su configuración personalizada de tiempo y temperatura para la función COOKIES (Galletas) permanecerá en la memoria del horno hasta que la cambie o hasta que desenchufe el horno del tomacorriente. Cuando vuelva a conectar el tomacorriente, la función COOKIES (Galletas) volverá a la temperatura preestablecida de '325 °F' (163 °C), al tiempo preestablecido de ':11 MINS' y a la configuración de convección preestablecida.

5. Presione el botón START/CANCEL (Iniciar/Cancelar) para activar esta configuración. La luz del botón se iluminará de color rojo, la alerta del horno sonará y la pantalla LCD se iluminará de color naranja.
6. La pantalla LCD mostrará el mensaje 'PREHEATING' (Precalentando) mientras parpadea. Una vez que el horno haya alcanzado la temperatura establecida, sonará una alerta de temperatura.



7. Ponga los alimentos en la bandeja para horno enlozada de Breville o en una fuente apta para el horno en el centro de la rejilla para que el aire fluya por la parte posterior y frontal de los alimentos.



NOTA

Para evitar que las galletas se peguen, puede ser necesario engrasar ligeramente la bandeja para horno enlozada o ponerle papel para hornear.

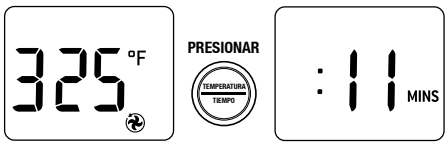
Se debe tener precaución al usar papel aluminio para cubrir accesorios, moldes o platos. Asegúrese de que el papel aluminio esté bien asegurado a la superficie; si el papel tiene contacto con los elementos calefactores, el horno podría sobrecalentarse y crear un riesgo de incendio.

Si va a usar papel aluminio para cubrir accesorios, sartenes o platos, se recomienda dejar la rejilla en la posición de altura intermedia o inferior.

Se debe tener precaución al usar bandejas y platos de materiales distintos al metal. Procure que los moldes o paneles de cerámica o vidrio que vaya a usar sean aptos para el horno para evitar grietas.

Se debe tener precaución cuando se usan tapas en el horno, ya que la presión acumulada en una bandeja o en un plato cubierto puede hacer que los alimentos salgan expulsados o que el plato se quiebre.

8. Luego de que la alerta de precalentamiento haya sonado, el temporizador comenzará la cuenta regresiva automáticamente en incrementos de un minuto. La temperatura y el tiempo se pueden ajustar durante el ciclo de horneado girando el dial TEMP/TIME (Temperatura/Tiempo). Alterne entre la temperatura y el tiempo presionando el botón TEMP/TIME (Temperatura/Tiempo).



9. Al final del ciclo de cocción, la alerta del horno sonará tres veces, el botón START/CANCEL (Iniciar/Cancelar) dejará de estar iluminado y la pantalla LCD se iluminará de color azul.

IMPORTANTE

La superficie exterior del equipo, incluida la puerta del horno, estará caliente durante elfuncionamiento y después de él. Use siempre agarraderas o manoplas para horno aislantes cuando tenga que manipular, insertar o retirar algún objeto dentro o fuera del horno.

10. El ciclo COOKIES (Galletas) se puede detener en cualquier momento presionando el botón START/CANCEL (Iniciar/Cancelar). Esto cancelará el ciclo. La luz del contorno del botón se apagará y la pantalla LCD se iluminará de color azul.

FUNCIÓN REHEAT (RECALENTAR)

Elementos

Los elementos calefactores superiores e inferiores se encienden y se apagan para regular la temperatura correcta.

Posición de la rejilla

Inferior

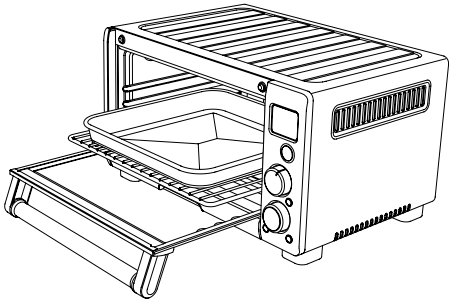
Configuración opcional

Botón CONVECCIÓN

Botón de conversión de temperatura

La función REHEAT (Recalentar) es ideal para recalentar las sobras sin dorarlas.

1. Inserte la rejilla en la posición inferior. La rejilla debe estar posicionada con los radios hacia arriba.
2. Ponga los alimentos en la bandeja para horno enlozada de Breville o en una fuente apta para el horno, y luego coloque la bandeja o fuente en el centro de la rejilla para que el aire fluya por los costados de los alimentos.



NOTA

Se debe tener precaución al usar papel aluminio para cubrir accesorios, moldes o platos. Asegúrese de que el papel aluminio esté bien asegurado a la superficie; si el papel tiene contacto con los elementos calefactores, el horno podría sobrecalentarse y crear un riesgo de incendio.

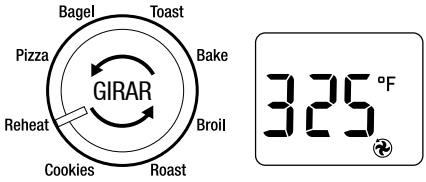
Si va a usar papel aluminio para cubrir accesorios, sartenes o platos, se recomienda dejar la rejilla en la posición de altura intermedia o inferior.

Se debe tener precaución al usar bandejas y platos de materiales distintos al metal. Procure que los moldes o paneles de cerámica o vidrio que vaya a usar sean aptos para el horno para evitar grietas.

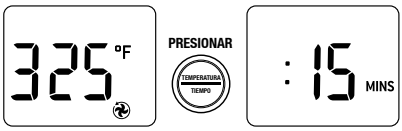
Se debe tener precaución cuando se usan tapas en el horno, ya que la presión acumulada en una bandeja o en un plato cubierto puede hacer que los alimentos salgan expulsados o que el plato se quiebre.

3. Cierre la puerta del horno.
4. Gire el dial de funciones hasta que el indicador esté en la función REHEAT (Recalentar). La pantalla LCD indica la temperatura preestablecida de '325 °F' (163 °C). También se mostrará la configuración preestablecida del ajuste CONVECTION (Convección).

DIAL DE FUNCIÓN



5. Los ajustes de temperatura, tiempo, y convección del ciclo para recalentar se pueden ajustar antes del ciclo o mientras está en curso.
   a) En la pantalla LCD se muestra la temperatura para recalentar preestablecida de 325 °F (163 °C). Gire el dial TEMP/TIME (Temperatura/Tiempo) para ajustar la temperatura de cocción en incrementos de 10 °F, de 120 °F a un máximo de 450 °F, o en grados Celsius, de 50 °C a un máximo de 230 °C en incrementos de 5 °C.
   b) Para seleccionar el tiempo de recalentado, presione el centro del dial TEMP/TIME (Temperatura/Tiempo) hasta que la pantalla LCD muestre el tiempo de recalentado predeterminado de ':15 MINS'.



   Gire el dial para ajustar el tiempo de cocción en incrementos de 1 minuto hasta un máximo de 1 hora.
   c) Presione el botón CONVECCIÓN para desactivar la configuración de convección. Presione el botón CONVECCIÓN nuevamente para volver a habilitar el modo de convección.

NOTA

Recomendamos girar o revolver la comida a la mitad del ciclo para asegurar que la cocción sea más pareja.

Asegúrese de que la comida alcance un mínimo interno de temperatura segura según se indique en los sitios web de las autoridades alimentarias.

Su configuración personalizada de tiempo y temperatura para la función REHEAT (Recalentar) permanecerá en la memoria del horno hasta que la cambie o que lo desenchufe del tomacorriente. Cuando vuelva a enchufar el horno al tomacorriente, la función REHEAT (Recalentar) volverá a la temperatura preestablecida de '325 °F' (163 °C), al tiempo preestablecido de ':15 MIN' y a la configuración de convección predeterminada.

6. Presione el botón START/CANCEL (Iniciar/Cancelar) para activar esta configuración. La luz del botón se iluminará de color rojo, la alerta del horno sonará y la pantalla LCD se iluminará de color naranja.
7. Se mostrará el temporizador y comenzará la cuenta regresiva en incrementos de un minuto. La temperatura y el tiempo se pueden ajustar durante el ciclo de recalentado girando el dial TEMP/TIME (Temperatura/Tiempo).
8. Al final del ciclo de cocción, la alerta del horno sonará tres veces, el botón START/CANCEL (Iniciar/Cancelar) ya no estará iluminado y la pantalla LCD se iluminará de color azul.

IMPORTANTE

La superficie exterior del equipo, incluida la puerta del horno, estará caliente durante el funcionamiento y después de él. Use siempre agarraderas o manoplas para horno aislantes cuando tenga que manipular, insertar o retirar algún objeto dentro o fuera del horno.

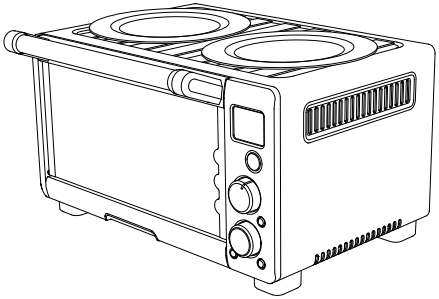
9. El ciclo para recalentar se puede detener en cualquier momento presionando el botón START/CANCEL (Iniciar/Cancelar). Esto cancelará el ciclo.
   La luz del contorno del botón se apagará y la pantalla LCD se iluminará de color azul.

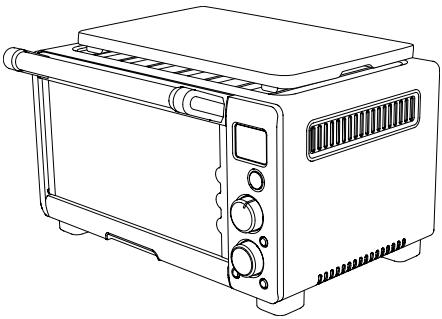
CÓMO USAR LA BANDEJA CALIENTAPLATOS

La parte superior del horno está muy caliente durante y después de la cocción. No deje ningún artículo encima del horno mientras esté funcionando.

Las únicas excepciones son:

- Platos de cerámica para calentar (no apilados).
- La tabla de cortar de bambú hecha por Breville (opcional) para usarse en la sección acanalada de la parte superior del horno. Visite breville.com para obtener más información y consulte la Tarjeta de accesorios adjunta.





IMPORTANTE

El uso de cualquier accesorio no recomendado por Breville puede causar lesiones.

La superficie exterior del equipo, incluida la puerta del horno, estará caliente durante el funcionamiento y después de él. Use siempre agarraderas o manoplas para horno aislantes cuando tenga que manipular, insertar o retirar algún objeto dentro o fuera del horno. También puede esperar a que el horno se enfríe antes de manipular cualquier objeto.



Cuidado y limpieza

Asegúrese de que el horno esté apagado presionando el botón START/CANCEL (Iniciar/Cancelar) del panel de control. El horno está apagado cuando la luz del contorno del botón también está apagada. Retire el enchufe del tomacorriente. Deje que el horno y todos sus accesorios se enfríen por completo antes de desarmarlo y limpiarlo.



NOTA

No utilice limpiadores, almohadillas metálicas o utensilios metálicos en ninguna de las superficies interiores o exteriores del horno, incluyendo la bandeja para migas.

No utilice limpiadores abrasivos, almohadillas metálicas ni utensilios metálicos para limpiar ninguno de los accesorios, ya que puede dañar el acabado del enlozado de porcelana de la bandeja para hornear y la rejilla para asar.

Limpieza de la parte exterior y la puerta

1. Limpie la parte exterior con una esponja suave y húmeda. Se puede usar un limpiador líquido no abrasivo o una solución de aerosol suave para evitar la acumulación de manchas. Aplique el limpiador a la esponja, y no a la superficie del horno, antes de limpiar.
2. Para limpiar la puerta de vidrio, use un limpiavidrios o un detergente suave, y una esponja suave y húmeda o una almohadilla de plástico suave. No use un limpiador abrasivo o una esponja metálica para limpiar, ya que rayarán la superficie del horno.
3. Deje que todas las superficies se sequen bien antes de insertar el enchufe en un tomacorriente y encender el horno.



IMPORTANTE

No sumerja el conjunto del equipo, el cable de alimentación o el enchufe en agua u otro líquido, ya que podría provocar una electrocución.

Limpieza del interior

Las paredes del interior del horno cuentan con un revestimiento antiadherente para facilitar la limpieza. Para limpiar cualquier salpicadura que pueda ocurrir, limpie las paredes con una esponja suave y húmeda.
Se puede usar un limpiador líquido no abrasivo o una solución de aerosol suave para evitar la acumulación de manchas. Aplique el limpiador a la esponja, y no a la superficie del horno, antes de limpiar.
Evite tocar los elementos calefactores de cuarzo.



IMPORTANTE

Tenga mucho cuidado al limpiar los elementos de calefacción de cuarzo. Deje que el horno se enfríe por completo, luego frote suavemente con una esponja o paño suave y húmedo a lo largo del elemento de calefacción.

No use ningún tipo de limpiador o agente de limpieza. No use ningún limpiador de horno estándar para limpiar el interior del horno, ya que deteriorará la superficie metálica.

Deje que todas las superficies se sequen bien antes de insertar el enchufe en un tomacorriente y encender el horno.

Limpieza de la bandeja para migas

1. Después de cada uso, retire la bandeja para migas y deseche el contenido. Limpie la bandeja con una esponja suave y húmeda. Se puede usar un limpiador líquido no abrasivo para evitar la acumulación de manchas. Aplique el limpiador a la esponja, y no a la bandeja, antes de limpiar. Seque bien.
2. Para quitar grasa endurecida, deje remojar la bandeja en agua jabonosa tibia y luego lave con una esponja suave o una almohadilla de plástico suave. Enjuague y seque completamente.
3. Asegúrese siempre de volver a insertar la bandeja para migas en el horno después de limpiarla y antes de insertar el enchufe en un tomacorriente y encender el horno.

Limpieza de la rejilla, parrilla para asar y bandeja para hornear

1. Lave todos los accesorios en agua jabonosa tibia con una esponja suave o una almohadilla de plástico suave. Enjuague y seque completamente.
2. Para extender la vida útil de sus accesorios, recomendamos que no se limpien en el lavavajillas.

Almacenamiento

1. Asegúrese de que el horno esté apagado presionando el botón START/CANCEL (Iniciar/Cancelar) del panel de control. El horno está apagado cuando la luz del contorno del botón también está apagada. Ahora retire el enchufe del tomacorriente.
2. Deje que el horno y todos sus accesorios se enfríen por completo.
3. Asegúrese de que horno y todos los accesorios estén limpios y secos.
4. Asegúrese de que la bandeja para migas esté en el horno y que la rejilla para asar esté inserta en la bandeja para hornear, en la posición intermedia.
5. Asegúrese de que la puerta esté cerrada.
6. Guarde el equipo en posición vertical y de pie sobre sus patas de apoyo. No guarde nada encima o dentro del horno, a excepción de los accesorios.



NOTA

El ácido cítrico, que se encuentra en alimentos como el jugo de naranja, limón y lima, puede dañar el esmaltado de porcelana de la bandeja para hornear y la parrilla para asar. Cuando cocine alimentos con alto contenido de ácido cítrico, recomendamos encarecidamente revestir las superficies enlozadas con papel aluminio o papel para hornear para extender la vida útil de estos accesorios.

Solucionar problemas

PROBLEMA	SOLUCIÓN SENCILLA
El horno no se enciende	• Compruebe que el enchufe de alimentación esté bien insertado en el tomacorriente. • Enchufe el cable de alimentación en un tomacorriente independiente. • Enchufe el cable de alimentación en un tomacorriente distinto. • Restablezca el disyuntor si es necesario.
Me gustaría recuperar la configuración predeterminada de la pantalla LCD del horno	• El horno recordará la última configuración utilizada para cada función, a menos que retire el enchufe del tomacorriente. • Si desea restaurar los ajustes predeterminados de cada función, retire el enchufe del tomacorriente. Espere 5 segundos y luego vuelva a enchufarlo.
La pantalla LCD se apagó	• El horno entra en modo de espera si no se usa durante 10 minutos. Cuando está en el modo STANDBY (En espera), la pantalla LCD dejará de iluminarse; sin embargo, el mensaje STANDBY (En espera) seguirá siendo visible. • Para reactivar el horno y sacarlo del modo de espera, presione el botón START/CANCEL (Iniciar/Cancelar) en el panel de control o gire cualquier dial. La pantalla LCD se volverá a iluminar.
La pizza no se cocina de manera uniforme	• Algunas pizzas grandes pueden dorarse de manera desigual en hornos compactos. Abra la puerta del horno a la mitad del tiempo de cocción y gire la pizza 180 grados para obtener un dorado más uniforme.
La masa de pizza no sepone crujiente	• Breville recomienda usar una bandeja antiadherente para pizza de color oscuro si va a cocinar una pizza. Las bandejas de colores claros reflejan el calor y es posible que no dejen la masa crujiente. Los accesorios para el horno están disponibles en breville.com • Puede cocinar las pizzas directamente sobre la rejilla para conseguir una masa más crujiente. Si prefiere hacerlo, debe proceder con precaución, pues el queso derretido y otros ingredientes pueden acumularse en los elementos calefactores y crear un riesgo potencial de incendio.
No puedo seleccionar el botón de comida congelada	• El botón de comida congelada solo se puede seleccionar cuando se están utilizando las funciones TOAST (Tostar), BAGEL, BAKE (Hornear), PIZZA y COOKIES (Galletas).
Sale vapor por la parte superior de la puerta del horno	• Esto es normal. La puerta tiene un respiradero para liberar el vapor que se crea a partir de los alimentos con alto contenido de humedad, como el pan congelado.
Gotea agua por debajo de la puerta y cae al mostrador	• Esto es normal. La condensación creada a partir del alto contenido de humedad de algunos alimentos, como el pan congelado, pueden gotear por debajo de la puerta del horno y caer en el mostrador.
Los elementos calefactores parecen estar pulsando	• Element iQ® controla con precisión el calor dentro del horno pulsando la potencia y ajustando el nivel de potencia en los elementos de calefacción en ráfagas cortas. Esto es normal.

PROBLEMA	SOLUCIÓN SENCILLA
La lectura de temperatura en la pantalla LCD no coincide con la temperatura medida dentro del horno	• Para garantizar que las medidas estén estandarizadas, las temperaturas del horno se han calibrado en la posición para tostadas (al centro de la rejilla, en la posición central y sin la bandeja en su lugar). Vuelva a verificar la temperatura en esta posición, asegurándose de no abrir la puerta del horno durante 10 minutos, ya que el calor escapará cada vez que lo haga. Tenga en cuenta que la alerta de precalentamiento suena cuando se ha alcanzado el 75% de la temperatura objetivo. Consulte la explicación completa más adelante.
La alerta de "precalentamiento" suena a una temperatura inferior a la que se muestra en la pantalla LCD	• El horno puede tardar de 8 a 10 minutos desde la puesta en marcha en alcanzar la temperatura deseada, lo que considera el abrir la puerta del horno cuando suena la alerta de precalentamiento. Para acelerar el proceso, la alerta de precalentamiento suena cuando se alcanza el 75% de la temperatura deseada, lo que permite alcanzar el 100% de la temperatura deseada hasta 2 minutos más rápido. Si la alerta sonara cuando se alcanza la temperatura deseada, se produciría una pérdida significativa de temperatura dentro del horno al abrir la puerta del horno para introducir los alimentos. Es por eso que la temperatura en la pantalla LCD no coincide con la temperatura deseada en la alerta de precalentamiento. Además, para que el tiempo de calentamiento sea el más rápido posible, el horno utiliza la potencia máxima permitida desde el inicio (1500 W para hornear, 1800 W para tostar).
La pantalla LCD muestra el mensaje 'E01'	• La pantalla LCD mostrará el mensaje 'E01' cuando haya un problema no reiniciable con el equipo. Si esto ocurre, retire inmediatamente el cable de alimentación del tomacorriente y llame al Centro de servicios de Breville (1-866-BREVILLE en los Estados Unidos).
La pantalla LCD muestra el mensaje 'E02'	• La pantalla LCD mostrará el mensaje 'E02' cuando haya un problema no reiniciable con el equipo. Si esto ocurre, retire inmediatamente el cable de alimentación del tomacorriente y llame al Centro de servicios de Breville (1-866-BREVILLE en los Estados Unidos).
La pantalla LCD muestra el mensaje 'E03'	• La pantalla LCD mostrará 'E03' si la temperatura del horno está por encima del límite máximo establecido. Retire el enchufe del tomacorriente, deje que el horno se enfríe durante 15 minutos y luego vuelva a enchufarlo. • Si el mensaje 'E03' continúa apareciendo en la pantalla, llame al Centro de servicios de Breville al 1-866-BREVILLE (en los Estados Unidos).
La pantalla LCD muestra el mensaje 'E04'	• La pantalla LCD mostrará 'E04' si la temperatura ambiente está por debajo del mínimo establecido. Desenchufe el horno y muévalo a un área más cálida.
La pantalla LCD muestra el mensaje 'E05'	• La pantalla LCD mostrará el mensaje 'E05' cuando haya un problema no reiniciable con el equipo. Si esto ocurre, retire inmediatamente el cable de alimentación del tomacorriente y llame al Centro de servicios de Breville (1-866-BREVILLE en los Estados Unidos).



Notas

Breville Consumer Support

USA	**Mail:**	Breville USA 19400 S. Western Ave, Torrance CA 90501-1119
	Phone:	1-866-273-8455 1-866-BREVILLE
	Web:	**breville.com/us/support**
Canada	**Mail:**	Breville Canada 9800 Boulevard Cavendish, Suite 250, Saint-Laurent Québec, H4M 2V9
	Phone:	1-855-683-3535
	Web:	**breville.ca/support**
Mexico	**Mail:**	Breville México, S.A. de C.V. Blvd. Miguel de Cervantes Saavedra # 169 Col. Granada C.P. 11520 Delegación Miguel Hidalgo CDMX México
	Phone:	1-800-953-1668
	Web:	**breville.mx/support**

Breville®

Master Every Moment®

Breville is a registered trademark of Breville Pty. Ltd. A.B.N. 98 000 092 928.
Copyright Breville Pty. Ltd. 2020.

• Due to continued product improvement, the products illustrated/photographed in this brochure may vary slightly from the actual product.
• En raison de son amélioration continue, le produit représenté sur cet emballage peut différer légèrement du produit réel.
• Perfeccionamos nuestros productos continuamente, por lo que el artículo podría diferir ligeramente de la ilustración o imagen en este documento.

BOV670 Series • Séries • Serie

USCM – E20