the Smart Oven® Air Fryer Pro



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

Breville®

Contents

2 Breville recommends safety first
7 Components
9 Before first use
12 Functions
- OPERATING YOUR BREVILLE OVEN 12
- DOOR SENSOR 13
- AUTO EJECT RACK 13
- BUZZER VOLUME 13
- ROTATE REMIND 13
- TOAST 14
- BAGEL 15
- BROIL 16
- BAKE 16
- ROAST 18
- WARM 19
- PIZZA 20
- PROOF 21
- AIR FRY 22
- REHEAT 23
- COOKIES 24
- SLOW COOK 25
- DEHYDRATE 26
- PHASE COOK 27
- REPLACING THE OVEN LIGHT 28

29 Care & Cleaning
31 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

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed including:

- Remove and safely discard any packing materials and promotional labels before using the oven for the first time.
- To avoid choking hazard for young children, remove and safely dispose the protective cover fitted on the power plug.

- Do not use the appliance near the edge of a countertop or table. Ensure the surface is stable, level, heat-resistant and clean.
- 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 use the appliance on (or close to) a hot gas or electric burner, or where it could touch a heated oven or surface.
- Do not let the power cord hang over the edge of a table or counter, or touch hot surfaces.
- To avoid electric shock, do not immerse the cord, plug or motor base in water (or other liquids).
- When operating the oven, keep a minimum distance of 4" (10cm) of space on both sides of the appliance and 6" (15cm) above.
- Do not touch hot surfaces. To avoid burns, use extreme caution when removing pans, dishes and accessories such as the included broiling rack and roasting pan, that contain hot oil or other hot liquids.
- Do not lay cooking utensils, roasting pans or dishes on the glass door.
- Do not leave the door standing open for extended periods of time.
- Do not store any item on top of the oven when in operation except those described on page 7 of this book.
- Do not place cardboard, plastic, paper, or other flammable materials in the oven.
- Do not cover crumb tray or any part of the oven with metal foil. This will cause overheating of the oven.
- Caution should be exercised when using pans and dishes constructed of materials other than metal. Ensure pans and dishes are oven safe before using in the oven.
- 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. Do not place sealed or airtight containers in the oven.
- Oversized foods and metal utensils must not be inserted in the oven as they may create fire or risk of electric shock.

- The use of accessories and attachments not recommended or supplied with this oven may cause injuries.
- Do not store any materials, other than manufacturers recommended accessories, in this oven when not in use.
- This appliance is for household use only. Do not use in any type of moving vehicles. Do not use the appliance outdoors, or for anything other than its intended use. Misuse can cause injury.
- If the appliance is to be: cleaned, moved, assembled or stored, always switch the unit off and unplug the cord from the power outlet and allow to cool completely.
- Do not clean with metal scouring pads. Pieces can break off the pad and touch electrical parts, creating a risk of electric shock.
- Close supervision is necessary when the appliance is used by or near children.
- Longer detachable power-supply cords or extension cords are available and may be used if care is exercised in their use.
- It is recommended to regularly inspect the appliance and power cord. Do not use the appliance if there is damage to the power cord or plug, or after the appliance malfunctions or has been damaged in any way. Immediately stop use and call Breville Consumer Support.
- Servicing should be performed by an authorized service representative.

WARNING

To prevent electric shock, unplug before cleaning.

SPECIFIC INSTRUCTIONS FOR BOV900

- We recommend operating the oven on a dedicated circuit separated from other appliances. Consult a licensed and qualified electrician if you are unsure.
- The oven is in standby mode when the LCD screen backlight turns off. Interacting with any of the controls will take the oven out of standby mode.
- Regularly clean the crumb tray. To clean the crumb tray please see page 29.

⚠ WARNING

To reduce the risk of FIRE, ELECTRIC SHOCK, EXPOSURE TO EXCESSIVE UV RADIATION, OR INJURY TO PERSONS:

- Always unplug the oven and let all parts (including the bulb housing, glass cover and enclosure) cool completely before replacing bulb.
- Only use a 25W maximum, 120V, Type G9 oven bulb with UV filter.
- Always use a soft cloth when handling the bulb and do not directly touch the surface as oil from your skin can damage the bulb.
- Do not look directly at a glowing bulb.
- Keep bulb away from materials that may burn.
- The bulb gets hot quickly. Only ever use the light button to turn on the light.
- Do not operate the light if the bulb housing, glass cover, UV filter or enclosure are missing or damaged.

SHORT CORD INSTRUCTIONS

Your Breville appliance is fitted with a short power supply cord to reduce personal injury or property damage resulting from pulling, tripping or becoming entangled with a longer cord. If an extension cord is used, (1) the marked electrical rating of the cord set or extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance, (2) the cord should be arranged so that it will not drape over the countertop or table-top where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally and (3) the extension cord must include a 3-prong grounding plug.

BREVILLE ASSIST® PLUG

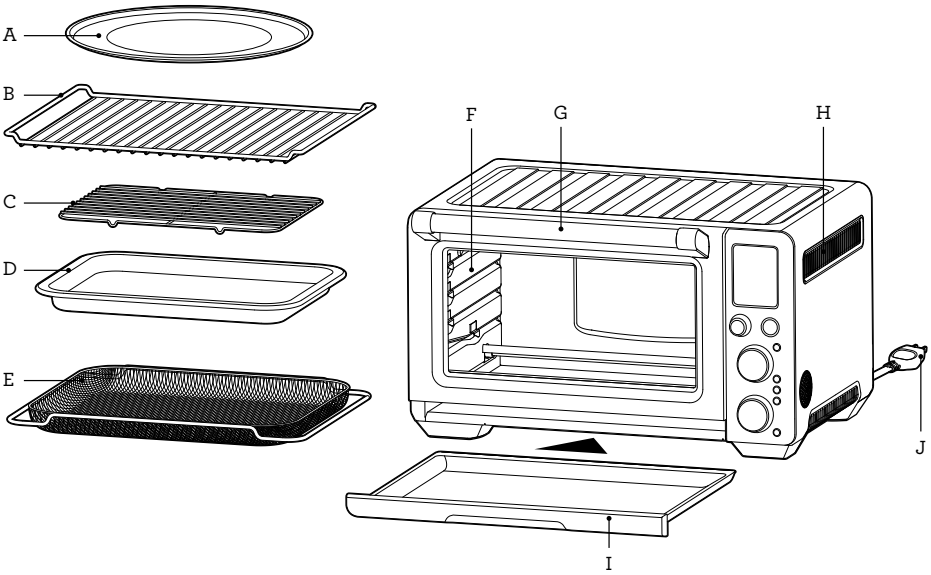
Your Breville appliance comes with a unique Assist®Plug, conveniently designed with a finger hole to ease removal from the power outlet.

NOTICE TO CUSTOMERS REGARDING MEMORY STORAGE

Please note that in order to better serve our customers, internal memory storage has been imbedded into your appliance. This memory storage consists of a small chip to collect certain information about your appliance including the frequency of use of the appliance and the manner in which your appliance is being used. In the event your appliance is returned for service, the information collected from the chip enables us to quickly and efficiently service your appliance. The information collected also serves as a valuable resource in developing future appliances to better serve the needs of our consumers. The chip does not collect any information regarding the individuals who use the product or the household where the product is used.
If you have any questions regarding the memory storage chip please contact us at privacy@breville.com.

FOR HOUSEHOLD USE ONLY SAVE THESE INSTRUCTIONS

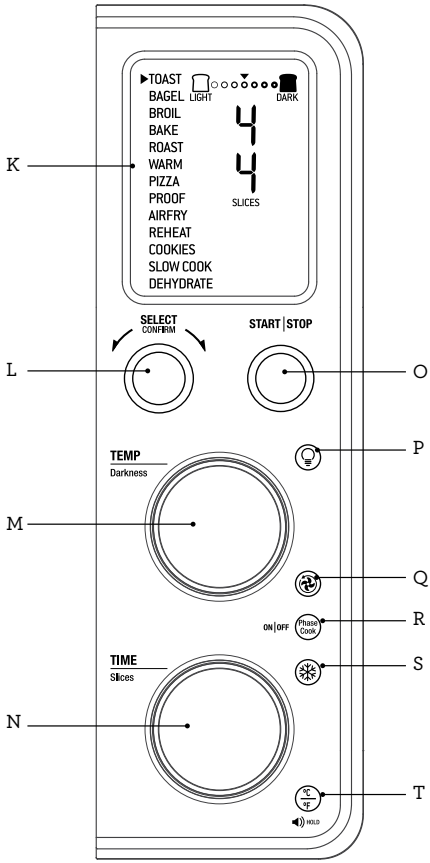
Components



A. 13" non-stick pizza pan
B. Wire rack (x 2)
Reversible for 8 different rack positions.
C. 9" x 13" broiling rack
D. 9" x 13" enamel roasting pan
E. Air fry/dehydrate basket
F. Oven light
G. Door handle
H. Ventilation slots
I. Crumb tray
J. Breville Assist® Plug

Rating Information

120 V~ 60 Hz 1800 W



K. LCD screen

L. SELECT/CONFIRM dial and ROTATE REMIND button

M. TEMPERATURE dial/toast and bagel darkness control

N. TIME dial/toast and bagel slice selection

O. START/STOP button

P. OVEN LIGHT button

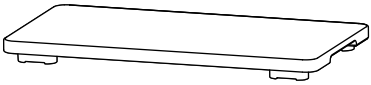
Q. CONVECTION button

R. PHASE COOK button

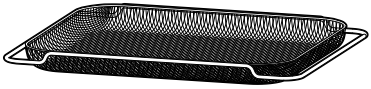
S. FROZEN FOOD button

T. TEMPERATURE CONVERSION button and volume adjustment button

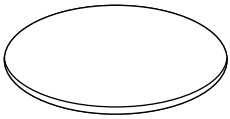
Accessories sold separately:



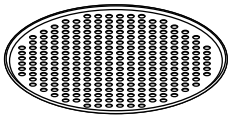
Bamboo Cutting Board



Air fry/dehydrate basket



Pizza Stone



Pizza Crisper Pan

Before first use

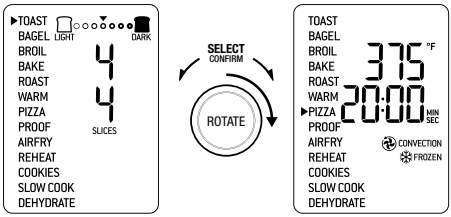
This guide is designed for first time use.

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

PREPARING THE OVEN

In order to remove any protective substances on the heating elements, it is necessary to run the oven empty for 20 minutes. Ensure the area is well ventilated as the oven may emit vapors. These vapors are safe and are not detrimental to the performance of the oven.

1. Remove and safely discard any packing material, promotional labels and tape from the oven.
2. Remove the crumb tray, wire racks, broiling rack, roasting pan, air fry/dehydrate basket and pizza pan from the polyfoam packaging. Wash them with a soft sponge in warm, soapy water then rinse and dry thoroughly.
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 and 6" (15cm) above.
5. Insert the crumb tray into the oven.
6. Unwind the power cord completely and insert the power plug into a grounded power outlet.
7. The oven alert will sound and the LCD screen will illuminate. The function options will appear with an indicator on the TOAST setting.
8. Turn the SELECT/CONFIRM dial to the right until the indicator reaches the PIZZA function.



9. Press the START/STOP button. The button backlight will illuminate red, the LCD screen will illuminate orange and the oven alert will sound.
10. The LCD screen will indicate a blinking 'PREHEATING'. Once the oven has completed the preheating cycle, an alert will sound.
11. The timer will be displayed and automatically begin to count down.
12. At the end of the cooking cycle, the oven alert will sound, the START/STOP button backlight will go out and the LCD screen will illuminate white.
13. The oven is now ready to use.

ELEMENT iQ®

The Breville Smart Oven® Air Fryer Pro 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 is preset with our recommended setting, 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 you reset the oven to the factory defaults, even if the power cord is unplugged. To do this, press and hold the FROZEN and TEMPERATURE CONVERSION buttons together for 5 seconds.

OVEN FUNCTIONS OVERVIEW

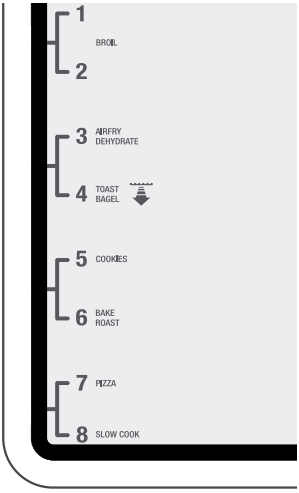
FUNCTION	SUGGESTED RACK POSITION	OPTIONAL SETTINGS	PRESETS	PREHEAT	RANGE
TOAST	4	FROZEN FOODS	Darkness 4 Slices 4	No	Darkness 1–7 Slices 1–9
BAGEL	4	FROZEN FOODS	Darkness 4 Slices 4	No	Darkness 1–7 Slices 1–10
BROIL	1 – 2		HIGH	No	LOW, MED, HIGH Up to 20 MIN
BAKE	6	CONVECTION TEMPERATURE CONVERSION ROTATE REMINDER	325°F 30 MIN CONVECTION	Yes	>390°F up to 4 hours 300°F – 390°F up to 8 hours 210°F – 300°F up to 12 hours <210°F up to 72 hours
ROAST	6	CONVECTION TEMPERATURE CONVERSION ROTATE REMINDER	400°F 1:00 HR CONVECTION	Yes	>390°F up to 4 hours 300°F – 390°F up to 8 hours 210°F – 300°F up to 12 hours <210°F up to 72 hours
WARM	Various	CONVECTION TEMPERATURE CONVERSION ROTATE REMINDER	160°F 1:00 HR CONVECTION	No	>390°F up to 4 hours 300°F – 390°F up to 8 hours 210°F – 300°F up to 12 hours <210°F up to 72 hours
PIZZA	7	CONVECTION TEMPERATURE CONVERSION FROZEN FOODS ROTATE REMINDER	375°F 20 MIN CONVECTION FROZEN FOODS	Yes	120°F – 480°F Up to 1:00 HR
PROOF	7	CONVECTION TEMPERATURE CONVERSION ROTATE REMINDER	85°F 1:00 HR CONVECTION	No	80°F – 100°F Up to 2:00 HR

FUNCTION	SUGGESTED RACK POSITION	OPTIONAL SETTINGS	PRESETS	PREHEAT	RANGE
AIR FRY	3	CONVECTION TEMPERATURE CONVERSION FROZEN FOODS ROTATE REMINDER	400°F 18 MIN SUPER CONVECTION FROZEN FOODS	Yes	120°F – 480°F Up to 1:00 HR
REHEAT	Various	CONVECTION TEMPERATURE CONVERSION FROZEN FOODS ROTATE REMINDER	325°F 15 MIN CONVECTION	No	120°F – 480°F Up to 2:00HR
COOKIES	5	CONVECTION TEMPERATURE CONVERSION FROZEN FOODS ROTATE REMINDER	325°F 11 MIN CONVECTION	Yes	120°F – 480°F Up to 1:00 HR
SLOW COOK	8	CONVECTION	HIGH 4:00 HR CONVECTION	Yes	HI, 2:00 – 12:00 HR LO, 4:00 – 72:00 HR Automatic KEEP WARM for 2:00 HR
DEHYDRATE	3	CONVECTION TEMPERATURE CONVERSION ROTATE REMINDER	125°F 12:00 HR SUPER CONVECTION	No	86°F – 176°F Up to 72:00 HR

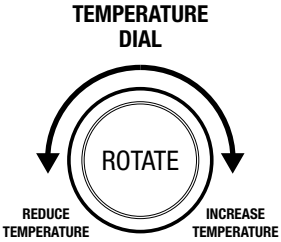
Functions

OPERATING YOUR BREVILLE OVEN

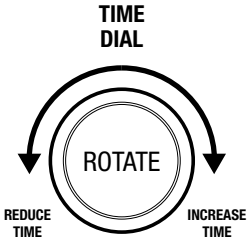
1. Insert the wire rack into the desired rack position. The rack positions are conveniently printed on the left-hand side of the oven door window. There are four groove positions. The rack can be inserted either facing upwards or downwards to allow two rack positions for each groove.



2. Turn the SELECT/CONFIRM dial until the indicator on the LCD screen reaches the desired setting.
3. The top figure on the LCD screen indicates the preset cooking temperature for the selected setting. For the TOAST and BAGEL settings it indicates the darkness level. Turn the TEMPERATURE dial to the left to reduce the temperature or to the right to increase the temperature.



4. The bottom figure on the LCD screen indicates the preset cooking time for the selected setting. For the TOAST and BAGEL settings it indicates the number of slices. Turn the TIME dial to the left to reduce the cooking time or to the right to increase the cooking time.



5. For settings without a preheat cycle (TOAST, BAGEL, BROIL, WARM, PROOF, REHEAT, DEHYDRATE), place the food directly on the wire rack or on the included air fry/dehydrate basket, pizza pan, broiling rack and/or roasting pan. Ensure the food is centered in the oven for the most even cooking.

a) Close the oven door.

b) Press the START/STOP button. The button backlight will illuminate red, the oven alert will sound, and the LCD screen will illuminate orange.

c) The timer will be displayed and begin to count down. The cooking temperature and time can be adjusted during the cooking cycle.

6. For settings that feature a preheat cycle (BAKE, ROAST, PIZZA, AIR FRY, COOKIES, SLOW COOK), press the START/STOP button before placing food in the oven (with the exception of SLOW COOK. Place the food before the preheat cycle for SLOW COOK). The button backlight will illuminate red, the oven alert will sound and the LCD screen will indicate a blinking 'PREHEATING' while the oven is heating up.

a) When the oven is ready for use, the blinking 'PREHEATING' will go out, the oven alert will sound and the timer will start counting down. Place the food directly on the wire rack, or on the included air fry/dehydrate basket, pizza pan, broiling rack and/or roasting pan. Ensure the food is centered in the oven for the most even cooking.

b) Close the oven door.

c) The timer will continue 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, the START/STOP button backlight will go out and the LCD screen will illuminate white.

NOTE

The cooking cycle can be stopped at any time by pressing the START/STOP button. This will cancel the cycle and the button backlight will illuminate white.

NOTE

Press the CONVECTION button to choose between no convection, convection and super convection. Convection and super convection may adjust the temperature to compensate. Super convection will deliver crispier food result.

DOOR SENSOR

If the door is opened during cooking, the timer will pause and the light will turn on.

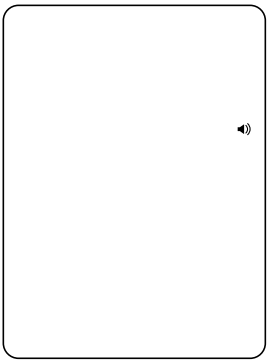
When the door is closed, the timer will resume counting down and the light will stay on for 30 seconds before turning off. If the door is open for longer than 10 minutes during cooking the heaters will turn off.

MAGNETIC AUTO-EJECT RACK

When the wire rack is inserted into rack position 3 or 4, it will automatically eject halfway out of the oven when the door is opened so you can easily remove your food. Always open the door slowly when the wire rack is in this position to prevent the rack from ejecting too quickly.

BUZZER VOLUME

Press and hold the TEMPERATURE CONVERSION button for 3 seconds to enter the buzzer volume control mode.



Press the TEMPERATURE CONVERSION button to select the desired volume. To confirm press any button.

ROTATE REMIND

When cooking food on multiple racks at one time, use the Rotate Remind feature to remind you to switch the position of food in the oven for the most even, consistent results. Rotate Remind is available for the following functions: BAKE, ROAST, WARM, PROOF, PIZZA, AIR FRY, REHEAT, COOKIES and DEHYDRATE.

1. Turn the SELECT/CONFIRM dial until the indicator on the LCD screen reaches your desired function.
2. Press the SELECT/CONFIRM dial. 'Rotate Remind' will display on the LCD screen.
3. Follow the steps for the function you selected and begin cooking your food.
4. When it is time to switch rack positions, the Rotate Remind alert will sound and 'Rotate Remind' will flash on the screen. The Rotate Remind alert will continue to sound every 30 seconds until the door is opened or the SELECT/CONFIRM dial is pressed to disable the feature.

NOTE

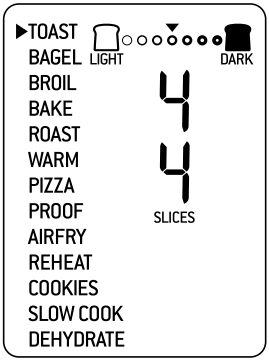
When cooking food on baking pans or other cooking vessels on multiple wire racks, it is suggested to leave sufficient room between racks and avoid using the top rack position due to proximity to the heating elements.

In most cases, rack positions 3 and 7 or 4 and 8 will give the best results. When using air fry/dehydrate baskets it is not necessary to leave space between rack positions.

TOAST FUNCTION

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 rack position 4.
2. Position bread slices as close to the center of the wire rack as possible for optimum toasting results.
3. Close the oven door.
4. Turn the SELECT/CONFIRM dial until the indicator on the LCD screen reaches the TOAST function. The top figure on the LCD screen indicates the preset darkness setting '4', while the bottom figure indicates the preset number of slices '4'.



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

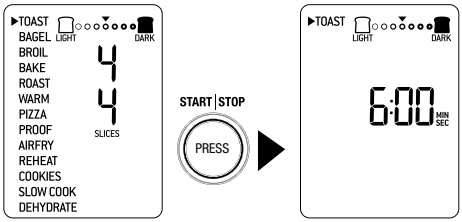
a) The darkness setting is indicated by the row of circles at the top of the LCD screen. Turn the TEMPERATURE dial to the left to reduce the darkness setting, or to the right to increase it. The triangle above the circles will move according to the selected setting.

As general guide:

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

b) The number of slices is displayed as the bottom figure on the LCD screen. Turn the TIME dial to the left to reduce the number of slices, or to the right to increase it. The number of slices ranges from '1' to '9'.

6. Press the START/STOP button to start the TOAST function. The button backlight will illuminate red, the oven alert will sound, and the LCD screen will illuminate orange.
7. The timer will be displayed and automatically begin to count down. The time can be adjusted during the toasting cycle by turning the TIME dial. The cycle can be stopped at any time by pressing the START/STOP button.



8. At the end of the TOAST cycle, the oven alert will sound. The START/STOP button backlight will go out and the LCD screen will illuminate white.

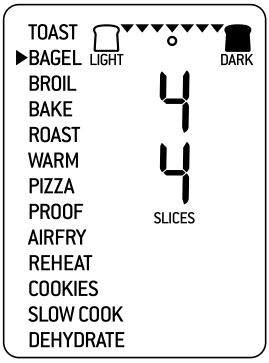
NOTE

The cooking time is dependent on a number of variables including the temperature in the oven, so the time may vary, even with the same color and slices settings. This is in order to achieve consistent results.

BAGEL FUNCTION

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

1. Insert the wire rack into rack position 4.
2. Position bagel halves with cut side facing upwards as close to the center of the wire rack as possible for optimum toasting results.
3. Close the oven door.
4. Turn the SELECT/CONFIRM dial until the indicator on the LCD screen reaches the BAGEL function. The top figure on the LCD screen indicates the preset darkness setting '4', while the bottom figure indicates the preset number of bagel halves '4'.



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

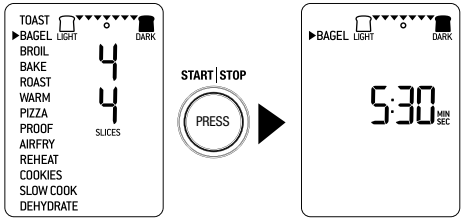
a) The darkness setting is indicated by the row of triangles at the top of the LCD screen. Turn the TEMPERATURE dial to the left to reduce the darkness setting, or to the right to increase it. The circle below the triangles will move according to the selected setting.

As general guide:

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

b) The number of bagel halves is displayed as the bottom figure on the LCD screen. Turn the TIME dial to the left to reduce the number of bagel halves, or to the right to increase it. The number of bagel halves ranges from '1' to '10'.

6. Press the START/STOP button to start the BAGEL function. The button backlight will illuminate red, the oven alert will sound, and the LCD screen will illuminate orange.
7. The timer will be displayed and automatically begin to count down. The time can be adjusted during the bagel cycle by turning the TIME dial. The cycle can be stopped at any time by pressing the START/STOP button.



8. At the end of the BAGEL cycle, the oven alert will sound. The START/STOP button backlight will go out and the LCD screen will illuminate white.

NOTE

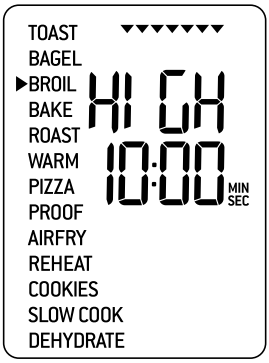
The inside (cut side) of the bagel must always face upwards towards the top heating elements. This allows the cut side to get crisp while the crust is only lightly toasted.

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.

BROIL FUNCTION

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

1. Insert the wire rack into either rack position 1 or 2.
2. Insert the included broiling rack into the roasting pan. Place food on the assembled broiling 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.
3. Close the oven door.
4. Turn the SELECT/CONFIRM dial until the indicator on the LCD screen reaches the BROIL function. The top figure on the LCD screen indicates the preset power level 'HIGH', while the bottom figure indicates the preset time of '10:00 MIN/SEC'.



5. The broiling power level and time can be adjusted before or during the broiling cycle.

a) The broiling power level is displayed as the top figure on the LCD screen. Turn the TEMPERATURE dial to adjust broiling to one of three power levels: 'HIGH', 'MED' and 'LOW' broil.

b) The broiling time is displayed as the bottom figure on the LCD screen. Turn the TIME dial to adjust the time up to 20 minutes.

6. Press the START/STOP button to activate the BROIL function. The button backlight will illuminate red, the oven alert will sound and the LCD screen will illuminate orange.
7. The timer will be displayed and automatically begin to count down. The power level and time can be adjusted during the broiling cycle by turning the corresponding TEMPERATURE and TIME dial. The cycle can be stopped at any time by pressing the START/STOP button.
8. At the end of the BROIL cycle, the oven alert will sound. The START/STOP button backlight will go out and the LCD screen will illuminate white.

BAKE FUNCTION

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 prepackaged frozen meals such as lasagna and pot pies.

1. Insert the wire rack into rack position 6. Note that some baked goods, such as brownies or pastries, may be more suited to rack position 5.
2. Close the oven door.
3. Turn the SELECT/CONFIRM dial until the indicator on the LCD screen reaches the BAKE function. The top figure on the LCD screen indicates the preset BAKE temperature of '325°F', while the bottom figure indicates the preset time of '30:00 MIN/SEC'. The preset CONVECTION setting will also be displayed.



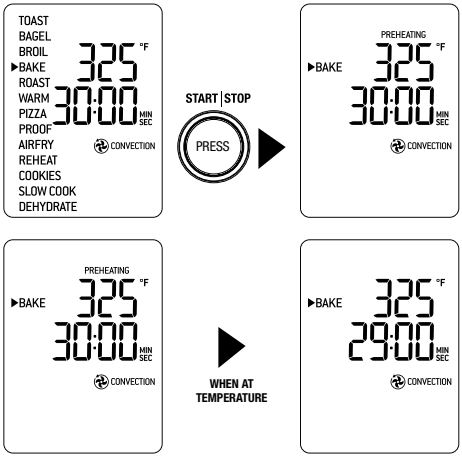
4. The baking temperature, time and convection settings can be adjusted before or during the baking cycle.

a) The baking temperature is displayed as the top figure on the LCD screen. Turn the TEMPERATURE dial to adjust the baking temperature from 120°F/50°C to a maximum of 480°F/250°C.

b) Turn the TIME dial to select the cooking time. Maximum cooking times can be set as follows:

>390°F/200°C	up to 4 hours
300°F/150°C – 390°F/200°C	up to 8 hours
210°F/100°C – 300°F/150°C	up to 12 hours
<210°F/100°C	up to 72 hours

5. Press the START/STOP button to activate the BAKE function. The button backlight will illuminate red, the oven alert will sound and the LCD screen will illuminate orange. The LCD screen will indicate a blinking 'PREHEATING'.
6. Once the oven has finished preheating, an alert will sound and food can be inserted into the oven.
7. Place food, positioned on the included roasting pan or other oven-proof dish, on the center of the wire rack so air will flow around all sides of the food. Close the oven door.
8. After the PREHEATING alert has sounded, the timer will automatically begin to count down. The temperature and time can be adjusted during the baking cycle by turning the corresponding TEMPERATURE and TIME dial. The cycle can be stopped at any time by pressing the START/STOP button.



9. At the end of the BAKE cycle, the oven alert will sound. The START/STOP button backlight will go out and the LCD screen will illuminate white.

ROAST FUNCTION

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

1. Insert the wire rack into rack position 6.
2. Close the oven door.
3. Turn the SELECT/CONFIRM dial until the indicator on the LCD screen reaches the ROAST function. The top figure on the LCD screen indicates the preset ROAST temperature of '400°F', while the bottom figure indicates the preset time of '1:00HR/MIN'. The preset CONVECTION setting will also be displayed.



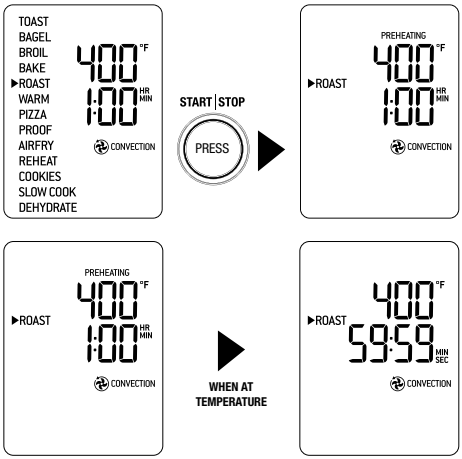
4. The roasting temperature, time and convection settings can be adjusted before or during the roasting cycle.

a) The roasting temperature is displayed as the top figure on the LCD screen. Turn the TEMPERATURE dial to adjust the roasting temperature from 120°F/50°C to a maximum of 480°F/250°C.

b) Turn the TIME dial to select the cooking time. Maximum cooking times can be set as follows:

>390°F/200°C	up to 4 hours
300°F/150°C – 390°F/200°C	up to 8 hours
210°F/100°C – 300°F/150°C	up to 12 hours
<210°F/100°C	up to 72 hours

5. Press the START/STOP button to activate the ROAST function. The button backlight will illuminate red, the oven alert will sound and the LCD screen will illuminate orange. The LCD screen will indicate a blinking 'PREHEATING'.
6. Once the oven has finished preheating, an alert will sound and food can be inserted into the oven.
7. Place food, positioned on the included roasting pan or other oven-proof dish, on the center of the wire rack so air will flow around all sides of the food. Close the oven door.
8. After the PREHEATING alert has sounded, the timer will automatically begin to count down. The temperature and time can be adjusted during the roasting cycle by turning the corresponding TEMPERATURE and TIME dial. The cycle can be stopped at any time by pressing the START/STOP button.

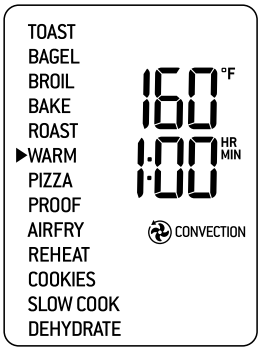


9. At the end of the ROAST cycle, the oven alert will sound. The START/STOP button backlight will go out and the LCD screen will illuminate white.

WARM FUNCTION

The WARM function maintains hot foods at the recommended temperature to prevent bacterial growth, 160°F/70°C or above.

1. Insert the wire rack into a rack position that best suits the type of food you are keeping warm.
2. Place food, positioned on the included roasting pan, pizza pan or other oven-proof dish, on the center of the wire rack so air will flow around all sides of the food.
3. Close the oven door.
4. Turn the SELECT/CONFIRM dial until the indicator on the LCD screen reaches the WARM function. The top figure on the LCD screen indicates the preset temperature of '160°F', while the bottom figure indicates the preset time of '1:00 HR/MIN'. The preset CONVECTION setting will also be displayed.



5. The temperature, time and convection settings can be adjusted before or during the warming cycle.

a) The warming temperature is displayed as the top figure on the LCD screen. Turn the TEMPERATURE dial to adjust the temperature from 110°F/45°C to a maximum of 480°F/250°C.

b) Turn the TIME dial to select the cooking time. Maximum cooking times can be set as follows:

>390°F/200°C	up to 4 hours
300°F/150°C – 390°F/200°C	up to 8 hours
210°F/100°C – 300°F/150°C	up to 12 hours
<210°F/100°C	up to 72 hours

6. Press the START/STOP button to activate the WARM function. The button backlight will illuminate red, the oven alert will sound and the LCD screen will illuminate orange.
7. The timer will be displayed and automatically begin to count down. The temperature and time can be adjusted during the warming cycle by turning the corresponding TEMPERATURE and TIME dial. The cycle can be stopped at any time by pressing the START/STOP button.
8. At the end of the WARM cycle, the oven alert will sound. The START/STOP button backlight will go out and the LCD screen will illuminate white.

PIZZA FUNCTION

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

1. Insert the wire rack into rack position 7.
2. Close the oven door.
3. Turn the SELECT/CONFIRM dial until the indicator on the LCD screen reaches the PIZZA function. The top figure on the LCD screen indicates the preset PIZZA temperature of '375°F', while the bottom figure indicates the preset time of '20:00 MIN/SEC'. The preset CONVECTION and FROZEN settings will also be displayed.



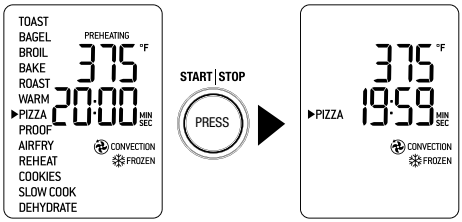
4. The pizza temperature, time, convection, and frozen settings can be adjusted before or during the cycle.

a) The pizza temperature is displayed as the top figure on the LCD screen. Turn the TEMPERATURE dial to adjust the temperature from 120°F/50°C to a maximum of 480°F/250°C.

b) Turn the TIME dial to select the cooking time. Maximum cooking times can be set as follows:

120°F/50°C – 480°F/250°C	up to 1:00 HR

5. Press the START/STOP button to activate the PIZZA function. The button backlight will illuminate red, the oven alert will sound and the LCD screen will illuminate orange. The LCD screen will indicate a blinking 'PREHEATING'.
6. Once the oven has reached the set temperature, the temperature alert will sound.
7. Place food, positioned on the included pizza pan if using, on the center of the wire rack so air will flow around all sides of the food. Close the oven door.
8. After the PREHEATING alert has sounded, the timer will automatically begin to count down. The temperature and time can be adjusted during the PIZZA cycle by turning the corresponding TEMPERATURE and TIME dial. The cycle can be stopped at any time by pressing the START/STOP button.



9. At the end of the PIZZA cycle, the oven alert will sound. The START/STOP button backlight will go out and the LCD screen will illuminate white.

NOTE

If using the included pizza pan, place it in the oven during the preheating cycle for the best result. Carefully place pizza on the heated pizza pan.

A note on pizza stones

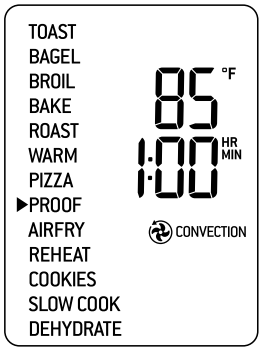
When using a pizza stone, it is necessary to preheat the stone, without a pizza, for optimum results.

1. Insert the wire rack into rack position 7.
2. Place pizza stone on the center of the wire rack so air will flow around all sides of the stone.
3. Close the door.
4. Turn the SELECT/CONFIRM dial until the indicator on the LCD screen reaches the PIZZA function. The top figure on the LCD screen indicates the preset PIZZA temperature of '375°F', while the bottom figure indicates the preset time of '20:00 MIN/SEC'. The preset CONVECTION and FROZEN settings will also be displayed.
5. Turn the TIME dial to the set the time to 15:00 MIN/SEC.
6. Press the START/STOP button to activate the PIZZA function. The button backlight will illuminate red, the oven alert will sound and the LCD screen will illuminate orange. The LCD screen will indicate a blinking 'PREHEATING'.
7. Once the oven has finished preheating, an alert will sound.
8. After the PREHEATING alert has sounded, the timer will automatically begin to count down.
9. At the end of the cycle, the oven alert will sound. The START/STOP button backlight will go out and the LCD screen will illuminate white.
10. Open the oven door and carefully place pizza on the heated pizza stone.
11. Select desired PIZZA temperature, time, convection, and fresh/frozen settings and press the START/STOP button to restart the PIZZA cycle.

PROOF FUNCTION

The PROOF function is designed to precisely hold low temperatures, providing an ideal environment for proofing bread, rolls, pizza and other doughs.

1. Insert the wire rack into rack position 8.
2. Place dough in an oven-proof vessel, cover and place on center of wire rack.
3. Close the oven door.
4. Turn the SELECT/CONFIRM dial until the indicator on the LCD screen reaches the PROOF function. The top figure on the LCD screen indicates the preset PROOF setting of '85°F',while the bottom figure indicates the preset time of '1:00HR/MIN'. The preset CONVECTION setting will also be displayed.



5. The proofing temperature, time and convection settingss can be adjusted before or during the proof cycle.

a) The proofing temperature is displayed as the top figure on the LCD screen. Turn the TEMPERATURE dial to adjust the proofing temperature from 80°F/27°C to a max of 100°F/38°C.

b) The proofing time is displayed as the bottom figure on the LCD screen. Turn the TIME dial to adjust the time up to 2:00 HR/MIN.

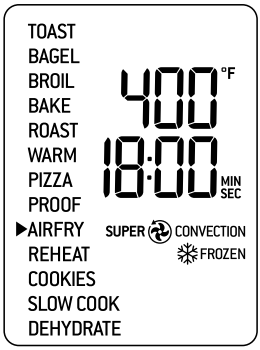
6. Press the START/STOP button to activate the PROOF function. The button backlight will illuminate red, the oven alert will sound and the LCD screen will illuminate orange.

7. The timer will be displayed and begin to count down. The temperature and time can be adjusted during the proofing cycle by turning the corresponding TEMPERATURE and TIME dial. The cycle can be stopped at any time by pressing the START/STOP button
8. At the end of the PROOF cycle, the oven alert will sound. The START/STOP button backlight will go out and the LCD screen will illuminate white.

AIR FRY FUNCTION

The AIR FRY function combines intense heat and maximized airflow to cook foods crispy and brown.

1. Ensure rack position 3, or other desired position for the air fry/dehydrate basket, is empty.
2. Close the oven door.
3. Turn the SELECT/CONFIRM dial until the indicator on the LCD screen reaches the AIR FRY function. The top figure on the LCD screen indicates the preset AIR FRY setting of '400°F', while the bottom figure indicates the preset time of '18:00 MIN/SEC'. The preset SUPER CONVECTION setting will also be displayed.



4. The AIR FRY temperature, time, convection and frozen settings can be adjusted before or during the AIR FRY cycle.

a) The AIR FRY temperature is displayed as the top figure on the LCD screen. Turn the TEMPERATURE dial to adjust the AIR FRY temperature from 120°F/50°C to a max of 480°F/250°C.

b) The AIR FRY time is displayed as the bottom figure on the LCD screen. Turn the TIME dial to adjust the time up to a maximum of 1 hour.

5. Press the START/STOP button to activate the AIR FRY function. The button backlight will illuminate red, the oven alert will sound and the LCD screen will illuminate orange. The LCD screen will indicate a blinking 'PREHEATING'.
6. Once the oven has finished preheating, an alert will sound and food can be inserted into the oven.
7. Arrange food evenly on the included air fry/ dehydrate basket. For best results, place food in a single layer and leave space between pieces. Insert the air fry/dehydrate basket into rack position Close the oven door.
8. After the PREHEATING alert has sounded, the timer will automatically begin to count down. The temperature and time can be adjusted during the AIR FRY cycle by turning the corresponding TEMPERATURE and TIME dial. The cycle can be stopped at any time by pressing the START/STOP button.
9. At the end of the AIR FRY cycle, the oven alert will sound. The START/STOP button backlight will go out and the LCD screen will illuminate white.

IMPORTANT

When cooking fatty foods (e.g. chicken wings) use roasting pan instead of air fry/dehydrate basket to prevent the oil dripping. Discard excess oil in between the batches.

NOTE

You can fit a total of 4 air frying/dehydrating baskets in this oven. Visit www.breville.com for more information on purchasing additional air fry/dehydrate baskets.

REHEAT FUNCTION

The REHEAT function is ideal for gently reheating leftovers without browning or drying them out.

1. Insert the wire rack into a rack position that best suits the type of food you are reheating.
2. Place food, positioned on the included roasting pan, pizza pan or other oven-proof dish, on the center of the wire rack so air will flow around all sides of the food.
3. Close the oven door.
4. Turn the SELECT/CONFIRM dial until the indicator on the LCD screen reaches the REHEAT function. The top figure on the LCD screen indicates the preset REHEAT temperature of '325°F', while the bottom figure indicates the preset time of '15:00 MIN/SEC'. The preset CONVECTION setting will also be displayed.



5. The reheating temperature, time, convection and frozen settings can be adjusted before or during the reheating cycle.

a) The reheating temperature is displayed as the top figure on the LCD screen. Turn the TEMPERATURE dial to adjust the temperature from 120°F/50°C to a maximum of 480°F/250°C.

The reheating time is displayed as the bottom figure on the LCD screen. Turn the TIME dial to adjust the time up to 2 hours for temperatures 120°F/50°C – 480°F/250°C.

6. Press the START/STOP button to activate the REHEAT function. The button backlight 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 temperature and time can be adjusted during the reheating cycle by turning the corresponding TEMPERATURE and TIME dial. The cycle can be stopped at any time by pressing the START/STOP button.
8. At the end of the REHEAT cycle, the oven alert will sound. The START/STOP button backlight will go out and the LCD screen will illuminate white.

COOKIES FUNCTION

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

1. Insert the wire rack into rack position 6.
2. Close the oven door.
3. Turn the SELECT/CONFIRM dial until the indicator on the LCD screen reaches the COOKIES function. The top figure on the LCD screen indicates the preset COOKIES temperature of '325°F', while the bottom figure indicates the preset time of '11:00 MIN/SEC'. The preset CONVECTION setting will also be displayed.



4. The COOKIES temperature, time, convection and frozen settings can be adjusted before or during the cookie cycle.

a) The COOKIES temperature is displayed as the top figure on the LCD screen. Turn the TEMPERATURE dial to adjust the baking temperature from 120°F/50°C to a maximum of 480°F/250°C.

b) The COOKIES time is displayed as the bottom figure on the LCD screen. Turn the TIME dial to adjust the time up to 1 hour for temperatures 120°F/50°C - 480°F/250°C.

5. Press the START/STOP button to activate the COOKIES function. The button backlight will illuminate red, the oven alert will sound and the LCD screen will illuminate orange. The LCD screen will indicate a blinking 'PREHEATING'.
6. Once the oven has finished preheating, an alert will sound and food can be inserted into the oven.
7. Place food, positioned on the included roasting pan, pizza pan or other oven-proof dish, on the center of the wire rack so air will flow around all sides of the food. Close the oven door.
8. After the PREHEATING alert has sounded, the timer will automatically begin to count down. The temperature and time can be adjusted during the COOKIES cycle by turning the corresponding TEMPERATURE and TIME dial. The cycle can be stopped at any time by pressing the START/STOP button.
9. At the end of the COOKIES cycle, the oven alert will sound. The START/STOP button backlight will go out and the LCD screen will illuminate white.

SLOW COOK FUNCTION

The SLOW COOK function has cooking profiles designed for long cook times at low temperatures.

1. Insert the wire rack into rack position 8.
2. Close the oven door.
3. Turn the SELECT/CONFIRM dial until the indicator on the LCD screen reaches the SLOW COOK function. The top figure on the LCD screen indicates the preset SLOW COOK temperature of 'HIGH', while the bottom figure indicates the preset time of '4:00HR/MIN'. The preset CONVECTION setting will also be displayed.



4. The slow cook temperature, time and convection settings can be adjusted before or during the slow cook cycle.

a) The temperature is displayed as the top figure on the LCD screen. Turn the TEMPERATURE dial to adjust slow cooking to one of two preset temperatures: 'LOW' or 'HIGH'.

b) The time is displayed as the bottom figure on the LCD screen. Turn the TIME dial to adjust the time between 4 and 72 hours for 'LOW' and between 2 and 12 hours for 'HIGH'.

5. Place food, inside covered oven-proof cookware, on the center of the wire rack so air will flow around all sides of the food. Close the oven door.
6. Press the START/STOP button to activate the SLOW COOK function. The button backlight will illuminate red, the oven alert will sound and the LCD screen will illuminate orange. The LCD screen will indicate a blinking 'PREHEATING'.
7. After the PREHEATING alert has sounded, the timer will automatically begin to count down. The temperature and time can be adjusted during the cycle by turning the corresponding TEMPERATURE and TIME dial. The cycle can be stopped at any time by pressing the START/CANCEL button.
8. At the end of the SLOW COOK cycle, the oven will automatically switch to the WARM function. The LCD screen will display 'WARM' and a keep warm time of '2:00 HR/MIN' will automatically count down. The keep warm cycle can be stopped at any time by pressing the START/STOP button.

NOTE

Do not pull the wire rack further than halfway out when inserting or removing cookware from the oven.

Do not allow heavy cookware to rest on the glass when the door is open.

TIPS

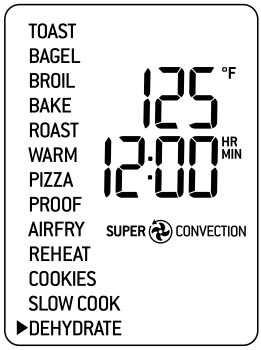
TIPS FOR SLOW COOKING

1. Ensure cookware is oven-proof and does not exceed 13 pounds when empty.
2. Fill cookware to a minimum of ½ and maximum of ¾ full to avoid over or under-cooking. To prevent spillover, do not fill cookware more than ¾ full.
3. Always slow cook with the lid on to prevent food from drying out. Cover cookware with a layer of aluminum foil before covering with lid to keep even more moisture in.
4. Follow cooking temperatures and times prescribed in traditional slow cooker recipes. One hour on 'HIGH' is equivalent to approximately one-and-a-half to two hours on 'LOW'.
5. Cold food will take longer to cook than food that has been pre-seared or heated so adjust cooking times as appropriate. Do not slow cook frozen foods.
6. Cut large pieces of meat in half to allow heat to penetrate more evenly.

DEHYDRATE FUNCTION

The DEHYDRATE function combines low and stable heat with maximized airflow to evenly dry out foods without cooking or overheating.

1. Arrange food evenly on the included air fry/dehydrate basket. For best results, place food in a single layer and leave space between pieces. Insert air fry/dehydrate basket into rack position 3.
2. Close the oven door.
3. Turn the SELECT/CONFIRM dial until the indicator on the LCD screen reaches the DEHYDRATE function. The top figure on the LCD screen indicates the preset DEHYDRATE temperature of '125°F', while the bottom figure indicates the preset time of '12:00HR/MIN'. The preset SUPER CONVECTION setting will also be displayed.



4. The dehydrating temperature, time and convection settings can be adjusted before or during the dehydrate cycle.

a) The dehydrating temperature is displayed as the top figure on the LCD screen. Turn the TEMPERATURE dial to adjust the dehydrating temperature from '86°F/30°C to a maximum of 176°F/80°C'.

b) The time is displayed as the bottom figure on the LCD screen. Turn the TIME dial to adjust the time up to 72 hours.

5. Press the START/STOP button to activate the DEHYDRATE function. The button backlight 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 temperature and time can be adjusted during the dehydrating cycle by turning the corresponding TEMPERATURE and TIME dial. The cycle can be stopped at any time by pressing the START/STOP button
7. At the end of the DEHYDRATE cycle, the oven alert will sound. The START/STOP button backlight will go out and the LCD screen will illuminate white.



TIPS

- Use baking paper on top of the air fry/ dehydrate basket when dehydrating foods with strong color to prevent staining.
- When dehydrating foods that may drip, such as marinated jerky, use the included roasting pan to catch any dripping liquid. Insert a wire rack into rack position 8 and center the roasting pan on the wire rack.

PHASE COOK

Use the PHASE COOK button to program 2 back to back cooking functions. The functions available for Phase Cook are BROIL, BAKE, ROAST, WARM and PIZZA.

1. Press the PHASE COOK button. 'PHASE COOK' will appear on the LCD screen, along with the available functions.
2. An arrow will blink above the '1', indicating you are programming the first phase of cooking.

a) Turn the SELECT/CONFIRM dial until the indicator on the LCD screen reaches your desired function.

b) Turn the TEMPERATURE dial to adjust the cooking temperature. Turn the TIME dial to adjust the cooking time.

c) Press the SELECT/CONFIRM or START/STOP dial to confirm the first cooking phase.

3. The arrow will now blink above the '2', indicating you are programming the second phase of cooking.

a) Turn the SELECT/CONFIRM dial until the indicator on the LCD screen reaches your desired function.

b) Turn the TEMPERATURE dial to adjust the cooking temperature. Turn the TIME dial to adjust the cooking time.

c) Press the SELECT/CONFIRM dial to confirm the second cooking phase.

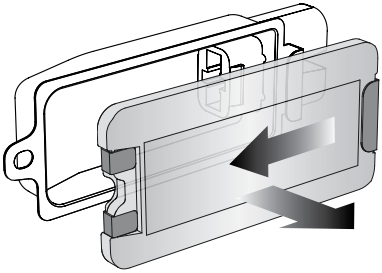
4. Press the START|STOP button to activate the first function. The button backlight will illuminate red, the oven alert will sound and the LCD screen will illuminate orange. The functions for both phases will display on the LCD screen with an arrow next to the first phase.
5. When the first cooking phase completes, the second one will automatically start. At the end of the second cooking phase, the oven alert will sound. The START|STOP button backlight will go out and the LCD screen will illuminate white.

REPLACING THE OVEN LIGHT

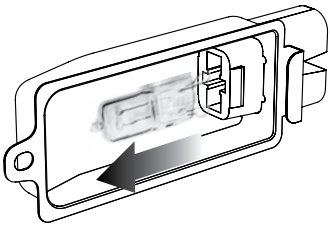
WARNING

Always unplug oven and let cool before replacing bulb. Only use a 25 Watt, 120V, G9 type oven bulb.

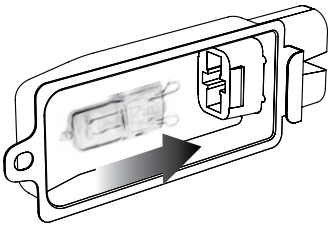
1. Remove the wire rack from the oven before replacing the light.
2. The light is positioned on the lefthand side of the oven cavity. Position your fingers on the outside of the light housing and gently pull the glass cover away from the oven wall to remove it. If you are unable to pull the cover off, slide a spoon into the left side of the light housing and gently lever the glass cover off. Always hold the glass cover with the other hand to prevent the cover from falling and breaking.



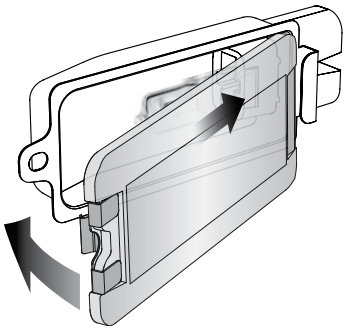
3. Remove the used bulb by pulling it directly out of its holder.



4. Use a soft cloth to insert the new bulb. Do not directly touch the surface of the bulb with your fingers as oil from your skin can damage the bulb.



5. To reattach the glass cover, align the metal hook with the left side of the light housing. Slide the opposite end of the glass cover into the metal bracket on the right side of the housing, then push the metal hook into the left side of the housing until it snaps securely into position.



USING THE WARMING TRAY

The top of the oven is very hot during and after operation. As a result, storing items on top of the oven is not recommended.

The only exception is the optional Breville Bamboo Cutting Board and Serving Tray that fits in the ribbed section on top of the oven. Visit www.breville.com for more information.



Care & Cleaning

Before cleaning, ensure the oven is turned off by removing the power plug from the power outlet.

Allow the oven and all accessories to cool completely before disassembling and cleaning.

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. Wipe the LCD screen with a soft damp cloth. Apply cleanser to the cloth and not the LCD surface. Cleaning with dry cloth or abrasive cleaners may scratch the surface.
4. Let all surfaces dry thoroughly prior to inserting the power plug into a power outlet and turning the oven on.



WARNING

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 splattering that may occur while cooking, 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.



WARNING

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 agent. 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 reinsert 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, broiling rack, roasting pan and pizza pan

1. Wash all accessories in warm soapy water with a soft sponge or soft plastic scouring pad. Rinse and dry thoroughly. Do not use abrasive cleansers, metal scouring pads or metal utensils to clean any of the accessories as they may damage the surfaces.
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 removing the power plug from the power outlet.
2. Allow the oven and all accessories to cool completely before disassembling and cleaning.
3. Ensure the oven and all accessories are clean and dry.
4. Ensure the crumb tray is inserted into the oven; the broiling rack is inserted into the roasting 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. The only exception is the optional Breville Bamboo Cutting Board and Serving Tray.

Troubleshooting

POSSIBLE PROBLEM	EASY SOLUTION
Oven will not switch "ON"	• Check that the power plug is securely inserted into the outlet. • Insert the power plug into an independent outlet. • Insert the power plug into a different outlet. • Reset the circuit breaker if necessary.
I would like to have the default LCD settings back	• The oven will remember the last setting used for each function even if you remove the plug from the power outlet. • To restore the oven's default settings for each function, press and hold the TEMPERATURE CONVERSION and FROZEN buttons at the same time for 5 seconds.
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 all function options will still be visible. • To re-activate the oven out of standby mode, press the START/STOP 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 darkness. Try using ROTATE REMIND.
The Magnetic Auto-Rack Eject comes out too far when I open the door	• Always open the door slowly and in a controlled manner when the wire rack is inserted into rack position 3 or 4 to prevent the wire rack from ejecting too quickly.
I cannot select the FROZEN FOODS button	• The FROZEN FOODS button is only selectable for the following functions: TOAST, BAGEL, PIZZA, AIRFY, REHEAT and COOKIES.
Steam is coming out from the oven door	• This is normal. The door is vented to release steam created from high moisture content foods such as frozen breads.
The heating elements appear to be pulsing	• Element iQ® accurately controls the heat inside the oven by pulsing the power and adjusting the power level in the heating elements in short bursts to give accurate temperature control. This is normal.
Water is dripping onto counter from under door	• This is normal. The condensation created from high moisture content foods such as frozen breads will run down the inside of the door and can drip onto the counter.
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 30 minutes as heat will escape each time the door is opened. Note that the 'preheat' alert sounds at 75% of the target temperature.

POSSIBLE PROBLEM	EASY SOLUTION
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. Depending on the set temperature, it can take the oven approximately 8–10 minutes from start-up, including opening the oven door when the 'preheat' alert sounds, to reach the target temperature.
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 power outlet and call Breville Consumer Support.
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 power outlet and call Breville Consumer Support.
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 power outlet, allow the oven to cool for 15 minutes, then plug back in. • Call Breville Consumer Support if the 'E03' message continues.
The LCD screen displays 'E06'	• The LCD screen will display 'E06' when there is a non-resettable issue with the appliance. Should this occur, immediately remove the power cord from the power outlet and call Breville Consumer Support.
The temperature changes when the convection button is pressed.	• This is normal. The temperature is calibrated to compensate for the convection fan increasing cooking rates.
Noise from control panel	• During cooking, a cooling fan turns on to protect sensitive electronic components from overheating. This fan can sometimes remain on for a few minutes after cooking has finished.

the Smart Oven® Air Fryer Pro



FR-CA MANUEL D'INSTRUCTIONS

Breville®

Tables des matières

2 Breville recommande la sécurité avant tout
7 Composants
9 Avant la première utilisation
12 Fonctions
- FONCTIONNEMENT DE VOTRE FOUR BREVILLE 12
- CAPTEUR DE LA PORTE 13
- GRILLE AUTO-ÉJECTABLE 13
- VOLUME DE L'AVERTISSEUR 13
- ROTATION 14
- TOAST 14
- BAGEL 15
- GRILLER 16
- CUIRE 17
- RÔTIR 18
- GARDER CHAUD 19
- PIZZA 20
- LEVER 22
- FRIRE À AIR CHAUD 23
- RÉCHAUFFER 24
- BISCUITS 25
- MIJOTER 26
- DÉSHYDRATER 27
- PHASES DE CUISSON 28
- REMPLACER LA LAMPE DE FOUR 29

30 Entretien & nettoyage
32 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 destinés aux consommateurs 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 électroménager et de respecter les mesures de sécurité suivantes:

IMPORTANTES MESURES DE SÉCURITÉ

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

Lorsque vous utilisez un appareil électrique, des précautions élémentaires s'imposent, incluant:

- Retirez et jetez en lieu sûr tout matériel d'emballage et promotionnel avant d'utiliser le four pour la première fois.
- Afin d'éviter tout risque de suffocation chez les jeunes enfants, retirez et jetez en lieu sûr l'enveloppe protectrice recouvrant la fiche de l'appareil.
- N'utilisez pas l'appareil sur le bord d'un comptoir ou d'une table. Assurez-vous que le plan de travail est stable, de niveau, résistant à la chaleur et propre.
- N'utilisez pas l'appareil sur une surface recouverte de tissu, près des rideaux ou de tout autre matériau inflammable.
- Un risque d'incendie peut survenir si le four est recouvert ou touche à du matériel inflammable, incluant rideaux, draperies, murs ou autre lorsqu'il est en marche.
- N'utilisez pas l'appareil sur (ou près de) un brûleur à gaz ou électrique ou là où il pourrait toucher un four chaud ou une surface chaude.
- Ne laissez pas le cordon d'alimentation pendre d'une table ou d'un comptoir ni toucher des surfaces chaudes.
- Pour éviter tout risque d'électrocution, n'immergez pas le cordon, la fiche ou la base motorisée dans l'eau (ou tout autre liquide).
- Lorsque l'appareil est en marche, gardez une distance minimale de 10 cm (4 po) de chaque côté de l'appareil et 15 cm (6 po) au-dessus.
- Ne touchez pas les surfaces chaudes de l'appareil. Pour éviter de vous brûler, soyez extrêmement prudent lorsque vous retirez les casseroles, plats, accessoires, grilloir et lèchefrite qui contiennent de l'huile ou des liquides chauds.
- Ne déposez aucun d'ustensile de cuisine, lèchefrite ou plat sur la porte en verre.
- Ne laissez pas la porte ouverte durant une période de temps prolongée.
- Ne déposez aucun objet sur le dessus du four lorsqu'il est en marche, sauf les articles décrits en page 7 de ce manuel.
- Ne mettez aucun objet en carton, plastique, papier ou autre matériau inflammable dans le four.
- Ne recouvrez pas le plateau ramasse-miettes ou toute autre partie du four de papier métallique, car cela entraînera une surchauffe du four.
- Faites preuve de prudence lorsque vous utilisez des

casseroles ou plats faits de matériaux autres que le métal. Assurez-vous que les casseroles et plats résistent au four avant de les utiliser.

- Soyez prudent lorsque vous utilisez des couvercles dans le four, car la pression accumulée dans le plat peut faire expulser des ingrédients ou fissurer le plat. Ne placez pas de contenants scellés ou étanches dans le four.
- Les aliments surdimensionnés et les ustensiles métalliques ne doivent pas être insérés dans le four, car ils peuvent entraîner un risque d'incendie ou d'électrocution.
- L'utilisation d'accessoires non recommandés ou fournis avec ce four peut causer des blessures.
- Ne rangez aucun objet dans le four autre que les accessoires recommandés par le fabricant lorsqu'il n'est pas utilisé.
- Cet appareil est conçu pour un usage domestique seulement. Ne l'utilisez dans aucun type de véhicule en mouvement ni à l'extérieur ou à d'autres fins que son usage prévu. Une mauvaise utilisation peut causer des blessures.
- Si l'appareil doit être : nettoyé, déplacé, assemblé ou rangé, éteignez-le toujours au préalable et débranchez-le de la prise électrique, puis laissez-le refroidir complètement.
- Ne nettoyez pas le four avec un tampon à récurer métallique, car des particules peuvent briser et s'en détacher, provoquant un risque d'électrocution.
- Une surveillance étroite est requise lorsque l'appareil est utilisé par ou à approximé des enfants.
- L'utilisation de cordons d'alimentation plus longs ou de rallonges est permise, mais doit être effectuée avec précaution.
- Il est recommandé de vérifier régulièrement l'appareil et le cordon d'alimentation. N'utilisez pas l'appareil si le cordon ou la fiche d'alimentation ont été endommagés, si l'appareil présente des défauts de fonctionnement ou a été endommagé de quelque façon. Cessez immédiatement l'usage et contactez le Soutien aux consommateurs de Breville.
- L'entretien doit être effectué par un représentant de service autorisé.

⚠ AVERTISSEMENT

Pour prévenir le risque d'électrocution, débranchez l'appareil avant de le nettoyer.

INSTRUCTIONS SPÉCIFIQUES POUR LE BOV900

- Nous recommandons de brancher le four sur un circuit dédié séparé des autres appareils. Consultez un électricien agréé si un doute persiste quant à l'installation.
- Le four est en mode veille lorsque le rétroéclairage de l'écran ACL est éteint. Toute interaction avec l'une des commandes désactivera le mode veille.
- Nettoyez régulièrement le ramasse-miettes. Pour ce faire, consultez la page 30.

⚠ AVERTISSEMENT

Pour réduire le risque D'INCENDIE, D'ÉLECTROCUTION, D'EXPOSITION EXCESSIVE AUX RAYONS UV OU DE BLESSURES :

- Débranchez toujours le four et laissez les pièces (incluant le boîtier de l'ampoule, son enveloppe de verre et son contenu) refroidir complètement avant de remplacer l'ampoule.
- Utilisez uniquement une ampoule de 25W maximum, 120V, de type G9 avec filtre UV.
- Utilisez toujours un chiffon doux lorsque vous manipulez l'ampoule et n'y touchez pas directement, car l'huile de votre peau peut l'endommager.
- Ne regardez pas directement une ampoule allumée.
- Éloignez-vous de la lumière si vous sentez une chaleur.
- Ne mettez pas de matériaux inflammables près de l'ampoule.
- L'ampoule devient chaude rapidement. Utilisez uniquement le bouton d'éclairage pour allumer la lampe.
- Ne faites pas fonctionner la lampe de four si le boîtier de l'ampoule, l'enveloppe de verre, le filtre UV ou le contenu sont manquants ou endommagés.

COURT CORDON D'ALIMENTATION

Votre appareil Breville est muni d'un court cordon d'alimentation très sécuritaire qui réduit les risques de blessures ou de

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 la corde doit être au moins équivalente à celle de l'appareil; (2) la rallonge ne doit pas pendre d'un comptoir ou d'une table où des enfants pourraient involontairement s'y suspendre ou trébucher; (3) la rallonge doit être munie d'une fiche à 3 broches reliée à la terre.

FICHE ASSIST® DE BREVILLE

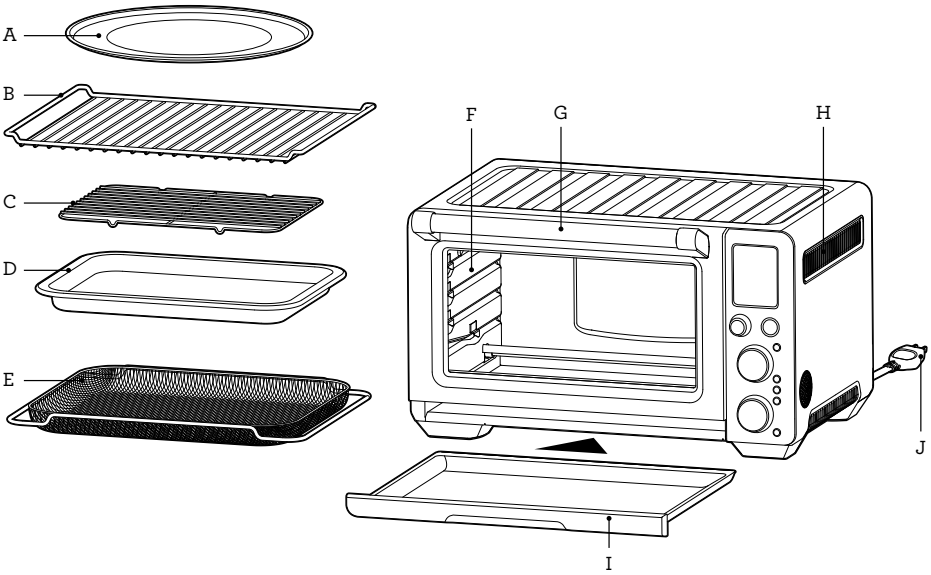
Votre appareil Breville est équipé d'une fiche exclusive Assist® conçue spécialement avec anneau pour laisser passer un doigt et faciliter le retrait de la prise électrique.

AVIS AUX CLIENTS CONCERNANT LA MÉMOIRE DE STOCKAGE

Dans le but de mieux servir notre clientèle, nous avons intégré une mémoire de stockage dans votre appareil. Il s'agit d'une puce mémoire permettant de recueillir certaines informations sur votre appareil, y compris la fréquence d'utilisation et la manière dont il est utilisé. Par exemple, si vous retournez votre appareil pour le faire réparer, les informations recueillies sur la puce nous permettent d'y remédier rapidement et efficacement. De plus, ces informations constituent une ressource précieuse pour le développement de futurs produits qui sauront répondre aux besoins de nos clients. Cette puce ne recueille aucune information personnelle sur les utilisateurs du produit ou le domicile où il est utilisé. Pour toutes informations au sujet de la puce mémoire, veuillez nous contacter à privacy@breville.com.

USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

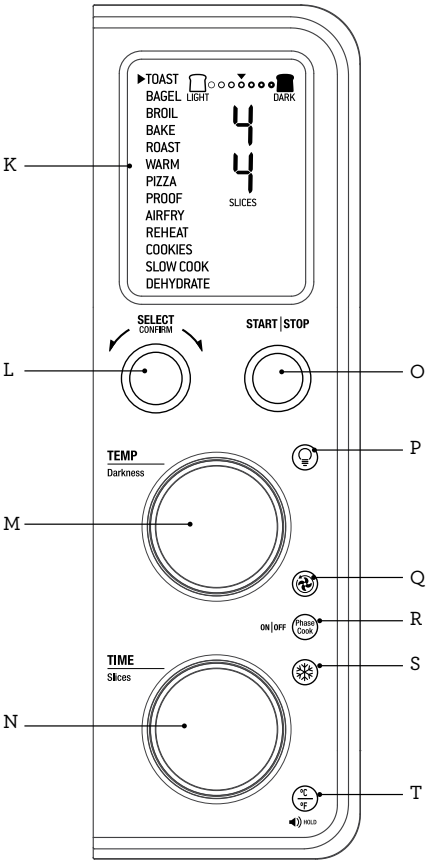
Composants



A. Plaque à pizza antiadhésive de 33 cm
B. Grilles métalliques (x2)
Réversibles pour 8 différentes positions.
C. Grilloir de 23 x 33 cm
D. Lèchefrite en émail de 23 x 33 cm
E. Panier pour frire à air chaud/déshydrater
F. Lampe de four
G. Poignée de la porte
H. Évents
I. Ramasse-miettes
J. Fiche Assist® de Breville

Informations énergétiques

120 V~ 60 Hz 1800 W



K. Écran ACL

L. Cadran SÉLECTION/CONFIRMER et bouton RAPPEL ROTATION

M. Cadran de TEMPÉRATURE/coloration de toast & bagel

N. Cadran de TEMPS/nombre de tranches de toast & bagel

O. Bouton MARCHE/ARRÊT

P. Bouton pour LAMPE DE FOUR

Q. Bouton de CONVECTION

R. Bouton de PHASES DE CUISSON

S. Bouton pour ALIMENTS CONGELÉS

T. Bouton de CONVERSION DE TEMPÉRATURE et bouton de réglage de volume

Accessoires vendus séparément:

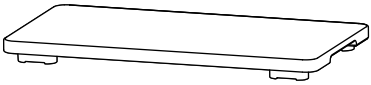
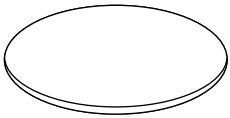


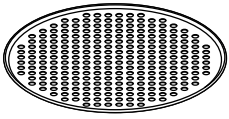
Planche à découper en bambou



Panier pour frire à air chaud/déshydrater



Pierre à pizza



Plaque à pizza trouée antiadhésive

Avant la première utilisation

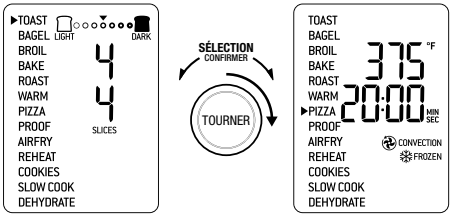
Ce guide est conçu pour la première utilisation.

Pour plus d'information et de sécurité, consultez le reste du manuel d'instructions.

PRÉPARER LE FOUR

Afin d'éliminer toutes les substances protectrices sur les éléments chauffants, il est nécessaire de faire fonctionner le four à vide durant 20 minutes. Assurez-vous que l'espace environnant est bien aéré, car le four peut émettre des vapeurs. Ces vapeurs sont sécuritaires et ne sont pas nuisibles au rendement du four.

1. Retirez et jetez en lieu sûr tout matériel d'emballage, étiquettes promotionnelles et collants du four.
2. Retirez le plateau ramasse-miettes, le grilloir, la lèchefrite, le panier pour frire à air chaud/déshydrater et la plaque à pizza de leur emballage en polymousse. Lavez-les à l'eau chaude savonneuse avec une éponge douce, puis rincez et séchez soigneusement.
3. Essuyez l'intérieur du four avec une éponge douce et humide. Séchez soigneusement.
4. Placez le four sur une surface plane et sèche. Assurez-vous de laisser une distance d'au moins 10 cm (4 po) de chaque côté du four et de 15 cm (6 po) au-dessus.
5. Insérez le ramasse-miettes dans le four.
6. Déroulez complètement le cordon d'alimentation et branchez-le dans une prise électrique reliée à la terre.
7. Le signal sonore se fera entendre et l'écran ACL s'illuminera. Le menu de fonctions apparaîtra avec une flèche indiquant le réglage TOAST.
8. Tournez le cadran SÉLECTION/CONFIRMER vers la droite jusqu'à ce que la flèche indique la fonction PIZZA.



9. Appuyez sur le bouton MARCHE/ARRÊT qui deviendra rétroéclairé en rouge, l'écran ACL s'illuminera en orange et le signal sonore se fera entendre.
10. Le message 'PREHEATING' (préchauffage) clignotera sur l'écran ACL. Dès que le cycle de préchauffage sera terminé, un signal sonore se fera entendre.
11. La minuterie s'affichera et le compte à rebours débutera automatiquement.
12. À la fin du cycle de cuisson, le signal sonore se fera entendre, le bouton MARCHE/ARRÊT ne sera plus rétroéclairé et l'écran ACL s'illuminera en blanc.
13. Le four est maintenant prêt à être utilisé.

ELEMENT iQ®

Le Smart Oven® Air Fryer Pro de Breville dispose de la technologie ELEMENT iQ® qui ajuste la puissance des éléments chauffants et assure une cuisson uniforme et rapide des aliments. Chacune des fonctions du four est préréglée selon nos recommandations. Cependant, nous vous suggérons d'en faire l'expérience en fonction des recettes, de la quantité d'aliments et de vos goûts personnels.

Le four gardera en mémoire votre réglage personnalisé jusqu'à ce qu'il soit changé ou que vous réinitialisiez le four aux réglages par défaut, et ce même si le four est débranché. Pour ce faire, appuyez et maintenez simultanément les boutons ALIMENTS CONGELÉS et CONVERSION DE TEMPÉRATURE durant 5 secondes.

SURVOL DES FONCTIONS DU FOUR

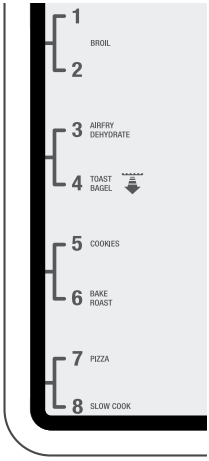
FONCTION	POSITION DE GRILLE SUGGÉRÉE	RÉGLAGES OPTIONNELS	PRÉRÉGLAGES	PRÉ-CHAUFFAGE	ÉCHELLE
TOAST	4	FROZEN (CONGELÉS)	Coloration 4 Tranches 4	Non	Coloration 1-7 Tranches 1-9
BAGEL	4	FROZEN (CONGELÉS)	Coloration 4 Tranches 4	Non	Coloration 1-7 Tranches 1-10
BROIL (GRILLER)	1 – 2		HIGH (HAUT)	Non	BAS, MED, HAUT Jusqu'à 20 MIN
BAKE (CUIRE)	6	CONVECTION TEMPÉRATURE CONVERSION ROTATE (ROTATION)	325°F (160°C) 30 MIN CONVECTION	Oui	>390°F/200°C jusqu'à 4 heures 300°F/150°C – 390°F/200°C jusqu'à 8 heures 210°F/100°C – 300°F/150°C jusqu'à 12 heures <210°F/100°C jusqu'à 72 heures
ROAST (RÔTIR)	6	CONVECTION TEMPÉRATURE CONVERSION ROTATE (ROTATION)	400°F (205°C) 1:00 HR CONVECTION	Oui	>390°F/200°C jusqu'à 4 heures 300°F/150°C – 390°F/200°C jusqu'à 8 heures 210°F/100°C – 300°F/150°C jusqu'à 12 heures <210°F/100°C jusqu'à 72 heures
WARM (CHAUD)	Variée	CONVECTION TEMPÉRATURE CONVERSION ROTATE (ROTATION)	160°F (70°C) 1:00 HR CONVECTION	Non	>390°F/200°C jusqu'à 4 heures 300°F/150°C – 390°F/200°C jusqu'à 8 heures 210°F/100°C – 300°F/150°C jusqu'à 12 heures <210°F/100°C jusqu'à 72 heures
PIZZA	7	CONVECTION TEMPÉRATURE CONVERSION FROZEN (CONGELÉS) ROTATE (ROTATION)	375°F (190°C) 20 MIN CONVECTION FROZEN (CONGELÉS)	Oui	120°F/50°C - 480°F/250°C jusqu'à 1:00 HR

FONCTION	POSITION DE GRILLE SUGGÉRÉE	RÉGLAGES OPTIONNELS	PRÉRÉGLAGES	PRÉ-CHAUFFAGE	ÉCHELLE
PROOF (LEVER)	7	CONVECTION TEMPÉRATURE CONVERSION ROTATE (ROTATION)	85°F (30°C) 1:00 HR CONVECTION	Non	80°F/27°C - 100°F/38°C Jusqu'à 2:00 HR
AIR FRY (FRIRE À AIR CHAUD)	3	CONVECTION TEMPÉRATURE CONVERSION FROZEN (CONGELÉS) ROTATE (ROTATION)	400°F (205°C) 18 MIN SUPER CONVECTION ALIMENTS CONGELÉS	Oui	120°F/50°C - 480°F/250°C Jusqu'à 1:00 HR
REHEAT (RÉCHAUFFER)	Variée	CONVECTION TEMPÉRATURE CONVERSION FROZEN (CONGELÉS) ROTATE (ROTATION)	325°F (160°C) 15 IN CONVECTION	Non	120°F/50°C - 480°F/250°C Jusqu'à 2:00 HR
COOKIES (BISCUITS)	5	CONVECTION TEMPÉRATURE CONVERSION FROZEN (CONGELÉS) ROTATE (ROTATION)	325°F (160°C) 11 MIN CONVECTION	Oui	120°F/50°C - 480°F/250°C Jusqu'à 1:00 HR
SLOW COOK (MIJOTER)	8	CONVECTION	HIGH (haut) 4:00 HR CONVECTION	Oui	HI, 2:00 - 12:00 HR LO, 4:00 - 72:00 HR WARM (CHAUD) automatique Jusqu'à 2:00 HR
DEHYDRATE (DÉSHYDRATER)	3	CONVECTION TEMPÉRATURE CONVERSION ROTATE (ROTATION)	125°F (52°C) 12:00 HR SUPER CONVECTION	Non	86°F/30°C - 176°F/80°C Jusqu'à 72:00 HR

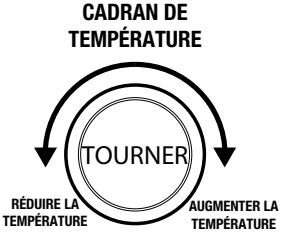
Fonctions

FONCTIONNEMENT DE VOTRE FOUR BREVILLE

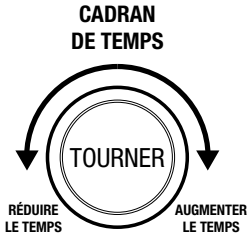
1. Insérez la grille à la position désirée. Les positions de la grille sont imprimées sur le côté gauche de la porte vitrée. La grille peut être insérée dans l'une ou l'autre des quatre rainures, à l'endroit ou à l'envers, doublant ainsi le nombre de positions disponibles.



2. Tournez le cadran SÉLECTION/ CONFIRMER jusqu'à ce que la flèche indique le réglage désiré sur l'écran ACL.
3. Le chiffre du haut apparaissant sur l'écran ACL indique la température de cuisson préréglée pour le réglage sélectionné. Pour les réglages TOAST et BAGEL, il indique le niveau de coloration. Tournez le cadran de TEMPÉRATURE vers la gauche pour réduire la température ou vers la droite pour l'augmenter.



4. Le chiffre du bas apparaissant sur l'écran ACL indique le temps préréglé pour le réglage sélectionné. Pour les réglages TOAST et BAGEL, il indique le nombre de tranches. Tournez le cadran de TEMPS vers la gauche pour réduire le temps de cuisson ou vers la droite pour l'augmenter.



5. Pour les réglages sans cycle de préchauffage (TOAST, BAGEL, GRILLER, GARDER CHAUD, LEVER, RÉCHAUFFER, DÉSHYDRATER), déposez les aliments directement sur la grille ou dans le panier pour frire à air chaud/ déshydrater, sur la plaque à pizza, le grilloir et/ou la lèchefrite. Assurez-vous de bien centrer les aliments dans le four pour obtenir une cuisson uniforme.

a) Fermez la porte du four.

b) Appuyez sur le bouton MARCHE/ARRÊT. Le bouton sera rétroéclairé en rouge, le signal sonore se fera entendre et l'écran ACL s'illuminera en orange.

c) La minuterie s'affichera et le compte à rebours débutera. La température et le temps de cuisson peuvent être ajustés durant le cycle de cuisson.

6. Pour les réglages avec cycle de préchauffage (CUIRE, RÔTIR, PIZZA, FRIRE À AIR CHAUD, BISCUITS, MIJOTER), appuyez sur le bouton MARCHE/ARRÊT avant d'insérer les aliments dans le four (à l'exception de MIJOTER - pour cette fonction, insérez les aliments avant le cycle de préchauffage). Le bouton sera rétroéclairé en rouge, le signal sonore se fera entendre et le message 'PREHEATING' (PRÉCHAUFFAGE) clignotera sur l'écran ACL pendant que le four se réchauffe.

a) Lorsque le four sera prêt à être utilisé, le message 'PREHEATING' (PRÉCHAUFFAGE) disparaîtra, le signal sonore se fera entendre et le compte à rebours débutera. Déposez les aliments directement sur la grille ou dans le panier pour frire à air chaud/déshydrater, sur la plaque à pizza, le grilloir et/ou la lèchefrite. Assurez-vous de bien centrer les aliments dans le four pour obtenir une cuisson uniforme.

b) Fermez la porte du four.

c) Le compte à rebours se poursuivra. La température et le temps de cuisson peuvent être ajustés durant le cycle de cuisson.

7. À la fin du cycle de cuisson, le signal sonore se fera entendre, le bouton MARCHE/ ARRÊT ne sera plus rétroéclairé et l'écran ACL s'illuminera en blanc.

NOTE

Le cycle de cuisson peut être arrêté en tout temps en appuyant sur le bouton MARCHE/ ARRÊT. Le cycle s'annulera et le bouton sera rétroéclairé en blanc.

NOTE

Appuyez sur le bouton CONVECTION. Trois choix s'offrent à vous: aucune convection, convection ou super convection. Convection et super convection peuvent ajuster la température pour compenser. Super convection donnera des résultats plus croustillants.

CAPTEUR DE LA PORTE

Si la porte est ouverte durant la cuisson, la minuterie fera une pause et la lampe de four s'allumera.

Une fois la porte fermée, le compte à rebours reprendra et la lampe de four restera allumée 30 secondes avant de s'éteindre. Si la porte reste ouverte plus de 10 minutes durant la cuisson, les éléments chauffants s'éteindront.

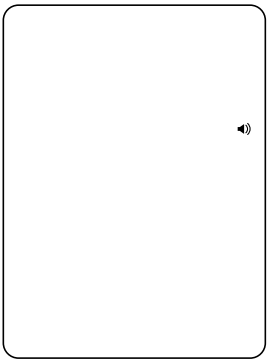
GRILLE MAGNÉTIQUE AUTO-ÉJECTABLE

Lorsque la grille est insérée en position 3 ou 4 et que vous ouvrez la porte, la grille s'éjectera automatiquement à moitié hors du four pour permettre le retrait facile des aliments.

Ouvrez toujours la porte lentement lorsqu'elle est dans une telle position pour empêcher la grille d'être éjectée trop rapidement.

VOLUME DE L'AVERTISSEUR

Appuyez et maintenez le bouton de CONVERSION DE TEMPÉRATURE durant 3 secondes pour activer le mode de contrôle de l'avertisseur.



Appuyez sur le bouton CONVERSION DE TEMPÉRATURE pour choisir le volume désiré. Pour confirmer, appuyez sur n'importe quel bouton.

ROTATE REMIND (ROTATION)

Lorsque vous faites cuire des aliments sur plusieurs grilles à la fois, utilisez la fonction Rotate Remind (Rotation) pour vous rappeler de changer la position des aliments dans le four afin d'obtenir des résultats uniformes et constants. Rotate Remind (Rotation) convient aux fonctions suivantes : CUIRE, RÔTIR, GARDER CHAUD, LEVER, PIZZA, FRIRE À AIR CHAUD, RÉCHAUFFER, BISCUITS et DÉSHYDRATER.

1. Tournez le cadran SÉLECTION/CONFIRMER jusqu'à ce que la flèche indique la fonction désirée sur l'écran ACL.
2. Appuyez sur le cadran SÉLECTION/CONFIRMER. Le message 'Rotate Remind' (Rotation) apparaîtra sur l'écran ACL.
3. Suivez les étapes de la fonction sélectionnée et commencez la cuisson.
4. Lorsqu'il sera temps d'interchanger la position des grilles, le signal sonore se fera entendre et le message 'Rotate Remind' (Rotation) clignotera sur l'écran ACL. Le signal sonore se fera entendre toutes les 30 secondes jusqu'à ce que la porte soit fermée ou que vous appuyiez sur le cadran SÉLECTION/CONFIRMER pour désactiver la fonction.

NOTE

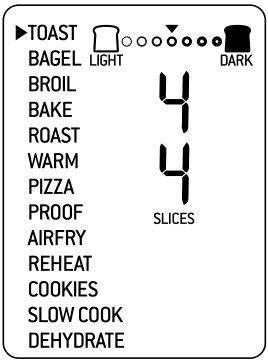
Lorsque vous faites cuire des aliments dans des plats de cuisson sur plusieurs grilles, il est suggéré de laisser assez d'espace entre les grilles et d'éviter d'utiliser la position supérieure, due à la proximité des éléments chauffants.

Dans la plupart des cas, les positions 3 et 7 ou 4 et 8 donneront les meilleurs résultats. Si vous utilisez les paniers pour frire à air chaud/déshydrater, il ne sera pas nécessaire de laisser de l'espace entre les grilles.

FONCTION TOAST

La fonction TOAST colore et rend la croûte de votre pain croustillante pendant que l'intérieur est tendre et moelleux. Cette fonction convient parfaitement aux muffins anglais et gaufres congelées.

1. Insérez la grille en position 4.
2. Déposez les tranches de pain aussi près que possible du centre de la grille afin d'assurer un grillage optimal.
3. Fermez la porte du four.
4. Tournez le cadran SÉLECTION/CONFIRMER jusqu'à ce que la flèche indique la fonction TOAST sur l'écran ACL. Le chiffre du haut apparaissant sur l'écran ACL indique le réglage de coloration '4', tandis que le chiffre du bas indique le nombre de tranches préréglé de '4'.



5. Le réglage de coloration et le nombre de tranches peuvent être modifiés avant ou durant le cycle de grillage.

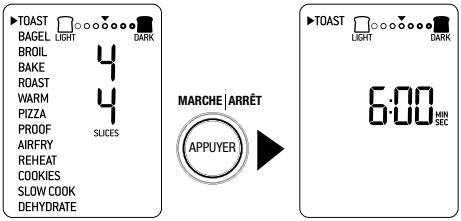
a) Le réglage de coloration est indiqué par une série de cercles apparaissant au haut de l'écran ACL. Tournez le cadran de TEMPÉRATURE vers la gauche pour réduire la coloration, ou vers la droite pour l'augmenter. Le triangle au-dessus des cercles se déplacera en fonction du réglage choisi.

À titre indicatif :

Coloration désirée	Réglage
Pâle	1 ou 2
Moyenne	3, 4 ou 5
Foncée	6 ou 7

b) Le nombre de tranches est indiqué par le chiffre du bas sur l'écran ACL. Tournez le cadran de TEMPS vers la gauche pour réduire le nombre de tranches, ou vers la droite pour l'augmenter. Le nombre de tranches varie de '1' à '9'.

6. Appuyez sur le bouton MARCHE/ARRÊT pour activer la fonction TOAST. Le bouton sera rétroéclairé en rouge, le signal sonore se fera entendre et l'écran ACL s'illuminera en orange.
7. La minuterie s'affichera et le compte à rebours débutera automatiquement. Le temps peut être ajusté durant le cycle de grillage en tournant le cadran de TEMPS. Le cycle peut être interrompu en tout temps en appuyant sur le bouton MARCHE/ARRÊT.



8. À la fin du cycle TOAST, le signal sonore se fera entendre, le bouton MARCHE/ARRÊT s'éteindra et l'écran ACL sera illuminé en blanc.

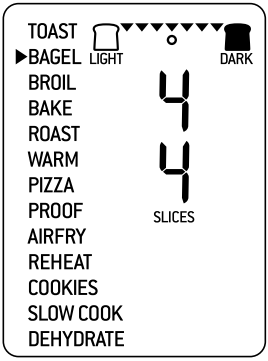
NOTE

Le temps de cuisson dépend d'un certain nombre de facteurs, incluant la température dans le four. Le temps peut alors varier, même si les réglages de coloration et de nombre de tranches sont les mêmes, et ce dans le but d'obtenir des résultats cohérents.

FONCTION BAGEL

La fonction BAGEL rend l'intérieur (côté coupé) du bagel croustillant tout en grillant légèrement la croûte. Cette fonction est idéale pour griller les crumpets ou tranches épaisses de pain de spécialité qui requièrent plus de coloration d'un côté que de l'autre.

1. Insérez la grille en position 4.
2. Déposez les moitiés de bagel, côté coupé orienté vers le haut, aussi près que possible du centre de la grille afin d'assurer un grillage optimal.
3. Fermez la porte du four.
4. Tournez le cadran SÉLECTION/CONFIRMER jusqu'à ce que la flèche indique BAGEL sur l'écran ACL. Le chiffre du haut apparaissant sur l'écran ACL indique le réglage de coloration préréglé '4', tandis que le chiffre du bas indique le nombre préréglé de moitiés de bagel '4'.



5. Les réglages de coloration et de nombre de moitiés de bagel peuvent être ajustés avant ou durant le cycle de grillage.

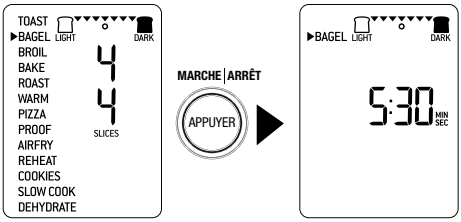
a) Le réglage de coloration est indiqué par la série de triangles au haut de l'écran ACL. Tournez le cadran de TEMPÉRATURE vers le gauche pour réduire la coloration, ou vers la droite pour l'augmenter. Le cercle sous les triangles se déplacera en fonction du réglage choisi.

À titre indicatif :

Coloration désirée	Réglage
Pâle	1 ou 2
Moyenne	3, 4 ou 5
Foncée	6 ou 7

b) Le chiffre du bas sur l'écran ACL indique le nombre de moitiés de bagel. Tournez le cadran de TEMPS vers la gauche pour réduire le nombre de moitiés de bagels, et vers la droite pour l'augmenter. Le nombre de bagels varie de '1' à '10'.

6. Appuyez sur le bouton MARCHE/ARRÊT pour activer la fonction BAGEL. Le bouton sera rétroéclairé en rouge, le signal sonore se fera entendre et l'écran ACL s'illuminera en orange.
7. La minuterie s'affichera et le compte à rebours débutera automatiquement. Le temps peut être ajusté durant le cycle de bagel en tournant le cadran de TEMPS. Le cycle peut être interrompu en tout temps en appuyant sur le bouton MARCHE/ARRÊT.



8. À la fin du cycle de BAGEL, le signal sonore se fera entendre. Le bouton MARCHE/ARRÊT s'éteindra et l'écran ACL sera illuminé en blanc.

NOTE

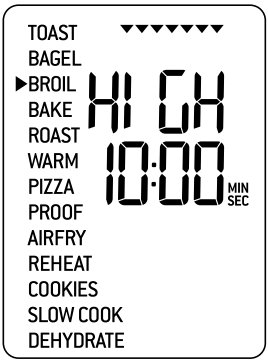
L'intérieur (côté coupé) du bagel doit toujours être orienté vers le haut en direction des éléments chauffants. Cela permet d'obtenir un côté coupé croustillant et une croûte légèrement grillée.

Si vous préférez vos moitiés de bagel croustillantes des deux côtés, nous vous recommandons d'utiliser la fonction TOAST.

FONCTION BROIL (GRILER)

La fonction BROIL (GRILLER) est idéale pour cuire les sandwichs ouverts, les coupes de viande minces, le poulet, le poisson, les saucisses et les légumes. Elle peut aussi servir à gratiner les plats en cocotte ou les desserts.

1. Insérez la grille en position 1 ou 2.
2. Insérez le grilloir fourni dans la lèchefrite. Déposez les aliments sur le grilloir (ou dans un plat allant au four) et placez-le au centre de la grille pour faciliter la circulation d'air tout autour des aliments.
3. Fermez la porte du four.
4. Tournez le cadran SÉLECTION/CONFIRMER jusqu'à ce que la flèche indique BROIL (GRILLER) sur l'écran ACL. Le chiffre du haut sur l'écran ACL indique le niveau de puissance préréglé 'HIGH' (HAUT), tandis que le chiffre du bas indique le temps préréglé '10:00 MIN/SEC'.



5. Les réglages de puissance et de temps peuvent être ajustés avant ou durant le cycle de grillage.

a) Le chiffre du haut sur l'écran ACL indique le niveau de puissance de grillage. Tournez le cadran de TEMPÉRATURE pour choisir le niveau entre 'HIGH', 'MED' ou 'LOW' (HAUT, MOYEN OU BAS).

b) Le chiffre du bas sur l'écran ACL indique le temps de grillage. Tournez le cadran de TEMPS pour ajuster le temps jusqu'à 20 minutes.

6. Appuyez sur le bouton MARCHE/ARRÊT pour activer la fonction BROIL (GRILLER). Le bouton sera rétroéclairé en rouge, le signal sonore se fera entendre et l'écran ACL s'illuminera en orange.

7. La minuterie s'affichera et le compte à rebours débutera automatiquement. Le niveau de puissance et le temps peuvent être ajustés durant le cycle de grillage en tournant les cadrans respectifs de TEMPÉRATURE et de TEMPS. Le cycle peut être interrompu en tout temps en appuyant sur le bouton MARCHE/ARRÊT.

8. À la fin du cycle de grillage, le signal sonore se fera entendre, le bouton MARCHE/ARRÊT s'éteindra et l'écran ACL sera illuminé en blanc.

FONCTION BAKE (CUIRE)

La fonction BAKE (CUIRE) cuit uniformément les aliments. Elle est idéale pour cuire les gâteaux, muffins, brownies et pâtisseries, de même que les mets surgelés comme les lasagnes et les pâtés.

1. Insérez la grille en position 6. Notez que certains aliments, comme les brownies ou les pâtés, peuvent mieux convenir à la position 5.

2. Fermez la porte du four.

3. Tournez le cadran SÉLECTION/CONFIRMER jusqu'à ce que la flèche indique BAKE (CUIRE) sur l'écran ACL. Le chiffre du haut sur l'écran ACL indique la température de cuisson préréglée de '325°F', tandis que le chiffre du bas indique le temps préréglé '30:00 MIN/SEC'. Le préréglage CONVECTION apparaîtra également.



4. Les réglages de température, de temps et de convection peuvent être ajustés avant ou durant le cycle de cuisson.

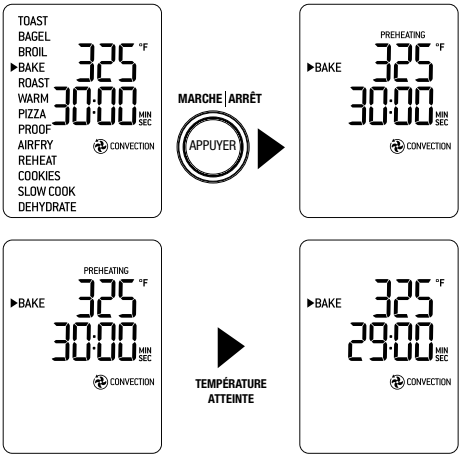
a) Le chiffre du haut sur l'écran ACL indique le niveau de température. Tournez le cadran de TEMPÉRATURE pour choisir la température de 120°F/50°C à un maximum de 480°F/250°C

b) Tournez le cadran de TEMPS pour choisir le temps de cuisson. Le temps maximal peut être réglé comme suit :

>390°F/200°C	jusqu'à 4 heures
300°F/150°C – 390°F/200°C	jusqu'à 8 heures
210°F/100°C – 300°F/150°C	jusqu'à 12 heures
<210°F/100°C	jusqu'à 72 heures

5. Appuyez sur le bouton MARCHE/ARRÊT pour activer la fonction BAKE (CUIRE). Le bouton sera rétroéclairé en rouge, le signal sonore se fera entendre et l'écran ACL s'illuminera en orange. Le message 'PREHEATING' (PRÉCHAUFFAGE) clignotera sur l'écran ACL.

6. Une fois le préchauffage terminé, un signal sonore se fera entendre, signifiant que les aliments peuvent être insérés dans le four.
7. Déposez les aliments dans la lèchefrite (ou tout autre plat allant au four) et placez-la au centre de la grille pour faciliter une bonne circulation d'air autour des aliments. Fermez la porte du four.
8. Après que le signal sonore de PRÉCHAUFFAGE se sera fait entendre, le compte à rebours débutera automatiquement. La température et le temps peuvent être ajustés durant le cycle de cuisson en tournant les cadrans respectifs de TEMPÉRATURE et de TEMPS. Le cycle peut être interrompu en tout temps en appuyant sur le bouton MARCHE/ARRÊT.

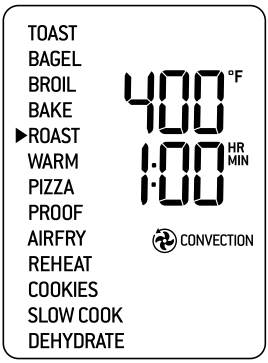


9. À la fin du cycle de cuisson (BAKE), le signal sonore se fera entendre, le bouton MARCHE/ARRÊT s'éteindra et l'écran ACL sera illuminé en blanc.

FONCTION ROAST (RÔTIR)

La fonction ROAST (RÔTIR) est idéale pour cuire une variété de viande ou de poulet. Les aliments seront tendres et juteux à l'intérieur et rôtis à la perfection à l'extérieur.

1. Insérez la grille en position 6.
2. Fermez la porte du four.
3. Tournez le cadran SÉLECTION/CONFIRMER jusqu'à ce que la flèche indique ROAST (RÔTIR) sur l'écran ACL. Le chiffre du haut sur l'écran ACL indique la température préréglée de '400°F', tandis que le chiffre du bas indique le temps préréglé de '1:00 HR/MIN'. Le préréglage CONVECTION s'affichera également.



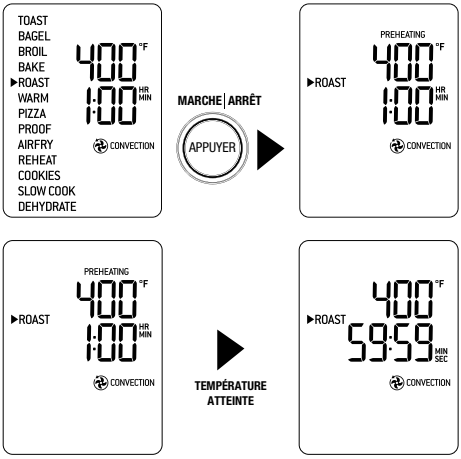
4. Les réglages de puissance, de temps et de convection peuvent être ajustés avant ou durant le cycle de rôtissage.

a) Le chiffre du haut sur l'écran ACL indique la température de rôtissage. Tournez le cadran de TEMPÉRATURE pour ajuster la température de 120°F/50°C à un maximum de 480°F/250°C.

b) Tournez le cadran de TEMPS pour choisir le temps de cuisson. Le temps maximal peut être réglé comme suit :

>390°F/200°C	jusqu'à 4 heures
300°F/150°C – 390°F/200°C	jusqu'à 8 heures
210°F/100°C – 300°F/150°C	jusqu'à 12 heures
<210°F/100°C	jusqu'à 72 heures

5. Appuyez sur le bouton MARCHE/ARRÊT pour activer la fonction ROAST (RÔTIR). Le bouton sera rétroéclairé en rouge, le signal sonore se fera entendre et l'écran ACL s'illuminera en orange. Le message 'PREHEATING' (PRÉCHAUFFAGE) clignotera sur l'écran ACL.
6. Une fois le cycle de préchauffage terminé, un signal sonore se fera entendre, signifiant que les aliments peuvent être insérés dans le four.
7. Disposez les aliments dans la lèchefrite (ou tout autre plat allant au four) et placez-la au centre de la grille pour faciliter une bonne circulation d'air autour des aliments. Fermez la porte du four.
8. Après que le signal sonore de PRÉCHAUFFAGE se sera fait entendre, le compte à rebours débutera automatiquement. La température et le temps peuvent être ajustés durant le cycle de rôtissage en tournant les cadrans respectifs de TEMPÉRATURE et de TEMPS. Le cycle peut être interrompu en tout temps en appuyant sur le bouton MARCHE/ARRÊT.

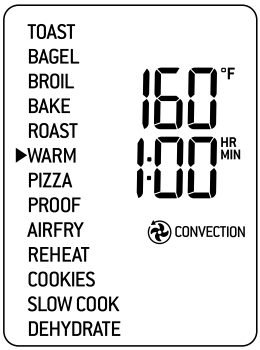


9. À la fin du cycle de rôtissage (ROAST), le signal sonore se fera entendre, le bouton MARCHE/ARRÊT s'éteindra et l'écran ACL sera illuminé en blanc.

FONCTION WARM (GARDER CHAUD)

La fonction WARM (GARDER CHAUD) maintient les aliments à la température recommandée pour prévenir la croissance bactérienne, soit 160°F/70°C ou plus.

1. Insérez la grille à la position adéquate selon le type d'aliments que vous désirez garder chauds.
2. Déposez les aliments dans la lèchefrite incluse ou sur la plaque à pizza (ou tout autre plat allant au four) et et placez-la au centre de la grille pour faciliter une bonne circulation d'air tout autour.
3. Fermez la porte du four.
4. Tournez le cadran SÉLECTION/CONFIRMER jusqu'à ce que la flèche indique WARM (GARDER CHAUD) sur l'écran ACL. Le chiffre du haut sur l'écran ACL indique la température préréglée de 160°F, tandis que le chiffre du bas indique le temps préréglé de '1:00 HR/MIN'. Le préréglage CONVECTION apparaîtra également.



5. Les réglages de température, de temps et de convection peuvent être ajustés avant ou durant le cycle de maintien au chaud.

a) Le chiffre du haut sur l'écran ACL indique la température de maintien au chaud. Tournez le cadran de TEMPÉRATURE pour ajuster la température de 110°F/45°C à un maximum de 480°F/250°C.

b) Tournez le cadran de TEMPS pour choisir le temps de cuisson. Le temps maximal peut être réglé comme suit :

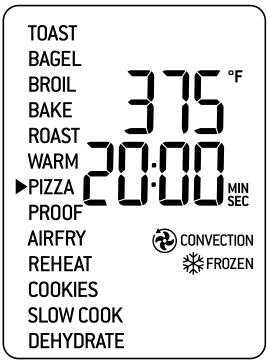
>390°F/200°C	jusqu'à 4 heures
300°F/150°C – 390°F/200°C	jusqu'à 8 heures
210°F/100°C – 300°F/150°C	jusqu'à 12 heures
<210°F/100°C	jusqu'à 72 heures

6. Appuyez sur le bouton MARCHE/ARRÊT pour activer la fonction WARM (GARDER CHAUD). Le bouton sera rétroéclairé en rouge, le signal sonore se fera entendre et l'écran ACL s'illuminera en orange.
7. La minuterie s'affichera et le compte à rebours débutera automatiquement. La température et le temps peuvent être ajustés durant le cycle de maintien au chaud en tournant les cadrans respectifs de TEMPÉRATURE et de TEMPS. Le cycle peut être interrompu en tout temps en appuyant sur le bouton MARCHE/ARRÊT.
8. À la fin du cycle GARDER CHAUD, le signal sonore se fera entendre, le bouton MARCHE/ARRÊT s'éteindra et l'écran ACL sera illuminé en blanc.

FONCTION PIZZA

La fonction PIZZA faire fondre et brunit le fromage et les garnitures et fait simultanément croustiller la croûte de la pizza.

1. Insérez la grille en position 7.
2. Fermez la porte du four.
3. Tournez le cadran SÉLECTION/CONFIRMER jusqu'à ce que la flèche indique PIZZA sur l'écran ACL. Le chiffre du haut sur l'écran ACL indique la température préréglée de '375°F' tandis que le chiffre du bas indique le temps préréglé de '20:00 MIN/SEC'. Les préréglages CONVECTION et FROZEN (CONGELÉS) seront également affichés.



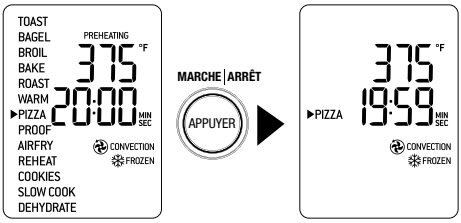
4. Les réglages de température, de temps, de convection et pour aliments congelés peuvent être ajustés avant ou durant le cycle de PIZZA.

a) Le chiffre du haut sur l'écran ACL indique la température de pizza. Tournez le cadran de TEMPÉRATURE pour ajuster la température de 120°F/50°C à un maximum de 480°F/250°C.

b) Tournez le cadran de TEMPS pour sélectionner le temps de cuisson. Le temps maximal peut être réglé comme suit :

120°F/50°C – 480°F/250°C	jusqu'à 1:00 HR

5. Appuyez sur le bouton MARCHE/ARRÊT pour activer la fonction PIZZA. Le bouton sera rétroéclairé en rouge, le signal sonore se fera entendre et l'écran ACL s'illuminera en orange. Le message 'PREHEATING' (PRÉCHAUFFAGE) clignotera sur l'écran ACL.
6. Une fois la température atteinte, le signal sonore se fera entendre.
7. Déposez la pizza sur la plaque à pizza fournie et placez-la au centre de la grille pour faciliter une bonne circulation d'air tout autour. Fermez la porte.
8. Après que le signal sonore de PRÉCHAUFFAGE se sera fait entendre, le compte à rebours débutera automatiquement. La température et le temps peuvent être ajustés durant le cycle de PIZZA en tournant les cadrans respectifs de TEMPÉRATURE et de TEMPS. Le cycle peut être interrompu en tout temps en appuyant sur le bouton MARCHE/ARRÊT.



9. À la fin du cycle de PIZZA, le signal sonore se fera entendre, le bouton MARCHE/ARRÊT s'éteindra et l'écran ACL sera illuminé en blanc.

NOTE

Si vous utilisez la plaque à pizza incluse, insérez-la dans le four durant le cycle de préchauffage pour obtenir de meilleurs résultats. Soyez prudent lorsque vous déposez la pizza sur la plaque chaude.

Une note sur les pierres à pizza

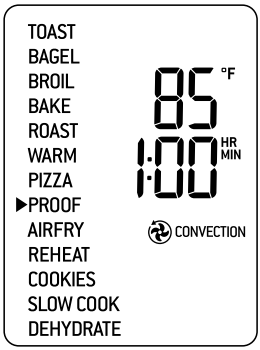
Lorsque vous utilisez une pierre à pizza, il est nécessaire de la préchauffer, sans pizza, pour obtenir de meilleurs résultats.

1. Insérez la grille en position 7.
2. Déposez la pierre à pizza au centre de la grille pour faciliter une bonne circulation d'air tout autour.
3. Fermez la porte du four.
4. Tournez le cadran SÉLECTION/CONFIRMER jusqu'à ce que la flèche indique PIZZA sur l'écran ACL. Le chiffre du haut sur l'écran ACL indique la température préréglée de '375°F', tandis que le chiffre du bas indique le temps préréglé de '20:00 MIN/SEC'. Les préréglages CONVECTION et FROZEN (CONGELÉS) s'afficheront également.
5. Tournez le cadran de TEMPS pour régler le temps à 15:00 MIN/SEC.
6. Appuyez sur le bouton MARCHE/ARRÊT pour activer la fonction PIZZA. Le bouton sera rétroéclairé en rouge, le signal sonore se fera entendre et l'écran ACL s'illuminera en orange. Le message 'PREHEATING' (PRÉCHAUFFAGE) clignotera sur l'écran ACL.
7. À la fin du cycle de préchauffage, un signal sonore se fera entendre.
8. Après que le signal de PRÉCHAUFFAGE se sera fait entendre, le compte à rebours débutera automatiquement.
9. À la fin du cycle, le signal sonore se fera entendre. Le bouton MARCHE/ARRÊT s'éteindra et l'écran ACL s'illuminera en blanc.
10. Ouvrez la porte du four et déposez délicatement la pizza sur la pierre à pizza.
11. Choisissez les réglages de température, de temps, de convection et pour aliments frais/congelés et appuyez sur le bouton MARCHE/ARRÊT pour débuter le cycle de PIZZA.

FONCTION PROOF (LEVER)

La fonction PROOF (LEVER) est conçue précisément pour maintenir des températures basses, créant un environnement idéal pour faire lever le pain, les petits pains, la pâte à pizza et autres pâtes.

1. Insérez la grille en position 8.
2. Déposez la pâte dans un plat allant au four, couvrez et placez au centre de la grille.
3. Fermez la porte du four.
4. Tournez le cadran SÉLECTION/CONFIRMER jusqu'à ce que la flèche indique PROOF (LEVER) sur l'écran ACL. Le chiffre du haut sur l'écran ACL indique la température préréglée de '85°F, tandis que le chiffre du bas indique le temps préréglé de '1:00 HR/MIN'. Le préréglage CONVECTION apparaîtra également.



5. Les réglages de température, de temps et de convection peuvent être ajustés avant ou durant le cycle de lever.

a) Le chiffre du haut sur l'écran ACL indique la température de levée. Tournez le cadran de TEMPÉRATURE pour l'ajuster de 80°F/278°C à un maximum de 100°F/38°C.

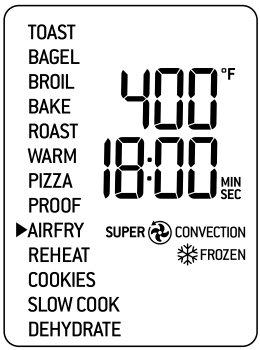
b) Le chiffre du bas sur l'écran ACL indique le temps de levée. Tournez le cadran de TEMPS pour ajuster le temps jusqu'à 2:00 HR/MIN.

6. Appuyez sur le bouton MARCHE/ARRÊT pour activer la fonction PROOF (LEVER). Le bouton sera rétroéclairé en rouge, le signal sonore se fera entendre et l'écran ACL s'illuminera en orange.
7. La minuterie s'affichera et le compte à rebours débutera. La température et le temps peuvent être ajustés durant le cycle de levée en tournant les cadrans respectifs de TEMPÉRATURE et de TEMPS. Le cycle peut être interrompu en tout temps en appuyant sur le bouton MARCHE/ARRÊT.
8. À la fin du cycle LEVER, le signal sonore se fera entendre. Le bouton MARCHE/ARRÊT s'éteindra et l'écran ACL sera illuminé en blanc.

FONCTON AIR FRY (FRIRE À AIR CHAUD)

La fonction AIR FRY (FRITE À AIR CHAUD) combine une chaleur intense et une circulation d'air maximale, idéal pour faire croustiller et brunir les aliments.

1. Assurez-vous que la position 3, ou toute autre position convenant au panier pour frire à air chaud/déshydrater, est libre.
2. Fermez la porte du four.
3. Tournez le cadran SÉLECTION/ CONFIRMER jusqu'à ce que la flèche indique AIR FRY (FRIRE À AIR CHAUD) sur l'écran ACL. Le chiffre du haut sur l'écran ACL indique la température préréglée de '400°F', tandis que le chiffre du bas indique le temps préréglé de '18:00 MIN/SEC'. Le préréglage SUPER CONVECTION apparaîtra sur l'écran ACL.



4. Les réglages de température, de temps, de convection et pour aliments congelés peuvent être ajustés avant ou durant le cycle AIR FRY (FRIRE À AIR CHAUD).

a) Le chiffre du haut sur l'écran ACL indique la température pour FRIRE À AIR CHAUD. Tournez le cadran de TEMPÉATURE pour l'ajuster de 120°F/50°C à un maximum de 480°F/250°C.

b) Le chiffre du bas sur l'écran ACL indique le temps de FRITURE À AIR CHAUD. Tournez le cadran de TEMPS pour ajuster le temps jusqu'à un maximum d'une heure.

5. Appuyez sur le bouton MARCHE/ ARRÊT pour activer la fonction AIR FRY (FRIRE À AIR CHAUD). Le bouton sera rétroéclairé en rouge, le signal sonore se fera entendre et l'écran ACL s'illuminera en orange. Le message, PREHEATING (PRÉCHAUFFAGE) clignotera sur l'écran ACL.
6. Une fois le préchauffage terminé, un signal sonore se fera entendre, signifiant que les aliments peuvent être insérés dans le four.
7. Déposez les aliments uniformément dans le panier pour frire à air chaud/déshydrater. Pour de meilleurs résultats, placez les aliments en une seule couche en laissant un peu d'espace entre chaque morceau. Insérez le panier à friture dans la position adéquate de la grille et fermez la porte du four.
8. Après que le signal sonore de PRÉCHAUFFAGE se sera fait entendre, le compte à rebours débutera automatiquement. La température et le temps peuvent être ajustés durant le cycle AIR FRY en tournant les cadrans respectifs de TEMPÉRATURE et de TEMPS. Le cycle peut être interrompu en tout temps en appuyant sur le bouton MARCHE/ARRÊT.
9. À la fin du cycle FRIRE À AIR CHAUD, le signal sonore se fera entendre, le bouton MARCHE/ARRÊT s'éteindra et l'écran ACL sera illuminé en blanc.

IMPORTANT

Lorsque vous faites cuire des aliments gras (comme les ailes de poulet), utilisez la lèchefrite au lieu du panier à friture pour empêcher le gras de dégouliner. Jetez l'excès de gras entre chaque portion.

NOTE

Vous pouvez utiliser jusqu'à 4 paniers pour frire à air chaud/déshydrater dans ce four. Si vous désirez vous procurer des paniers supplémentaires, visitez www.breville.com pour plus d'informations.

FONCTION REHEAT (RÉCHAUFFER)

La fonction REHEAT (RÉCHAUFFER) est idéale pour réchauffer lentement les restes d'aliments sans les brunir ni les dessécher.

1. Insérez la grille à la position qui convient le mieux au type d'aliment que vous désirez réchauffer.
2. Déposez les aliments dans la lèchefrite fournie, la plaque à pizza (ou un plat allant au four) et placez-la au centre de la grille pour faciliter une bonne circulation d'air tout autour.
3. Fermez la porte du four.
4. Tournez le cadran SÉLECTION/CONFIRMER jusqu'à ce que la flèche indique REHEAT (RÉCHAUFFER) sur l'écran ACL. Le chiffre du haut sur l'écran ACL indique la température préréglée de '325°F', tandis que le chiffre du bas indique le temps préréglé de '15:00 MIN/SEC'. Le préréglage CONVECTION apparaîtra également.



5. Les réglages de température, de temps, de convection et pour aliments congelés peuvent être ajustés avant ou durant le cycle de réchauffage.

a) Le chiffre du haut sur l'écran ACL indique la température de réchauffage. Tournez le cadran de TEMPÉATURE pour ajuster la température de 120°F/50°C à un maximum de 480°F/250°C.

b) Le chiffre du bas sur l'écran ACL indique le temps de réchauffage. Tournez le cadran de TEMPS pour ajuster le temps jusqu'à un maximum de 2 heures à des températures de 120°F/50°C - 480°F/250°C.

6. Appuyez sur le bouton MARCHE/ARRÊT pour activer la fonction REHEAT (RÉCHAUFFAGE). Le bouton sera rétroéclairé en rouge, le signal sonore se fera entendre et l'écran ACL s'illuminera en orange.
7. La minuterie s'affichera et le compte à rebours débutera. La température et le temps peuvent être ajustés durant le cycle de réchauffage en tournant les cadrans respectifs de TEMPÉRATURE et de TEMPS. Le cycle peut être interrompu en tout temps en appuyant sur le bouton MARCHE/ARRÊT.
8. À à fin du cycle de RÉCHAUFFAGE, le signal sonore se fera entendre, le bouton MARCHE/ARRÊT s'éteindra et l'écran ACL sera illuminé en blanc.

FONCTION COOKIES (BISCUITS)

La fonction COOKIES (BISCUITS) est idéale pour cuire les biscuits maison ou achetés, ou autres pâtisseries.

1. Insérez la grille en position 6.
2. Fermez la porte du four.
3. Tournez le cadran SÉLECTION/ CONFIRMER jusqu'à ce que la flèche indique COOKIES sur l'écran ACL. Le chiffre du haut sur l'écran ACL indique la température préréglée de '325°F', tandis que le chiffre du bas indique le temps préréglé de '11:00 MIN/SEC'. Le préréglage CONVECTION sera aussi affiché.



4. Les réglages de température, de temps, de convection et pour aliments congelés peuvent être ajustés avant ou durant le cycle COOKIES (BISCUITS).

a) Le chiffre du haut sur l'écran ACL indique la température de cuisson. Tournez le cadran de TEMPÉRATURE pour l'ajuster de 120°F/50°C à un maximum de 480°F/250°C.

b) Le chiffre du bas sur l'écran ACL indique le temps de cuisson. Tournez le cadran de TEMPS pour ajuster le temps jusqu'à une heure à des températures de 120°F/50°C - 480°F/250°C.

5. Appuyez sur le bouton MARCHE/ ARRÊT pour activer la fonction COOKIES (BISCUITS). Le bouton sera rétroéclairé en rouge, le signal sonore se fera entendre et l'écran ACL s'illuminera en orange. Le message 'PREHEATING' (PRÉCHAUFFAGE) clignotera sur l'écran ACL.
6. Une fois le préchauffage terminé, un signal sonore se fera entendre, signifiant que les aliments peuvent être insérés dans le four.
7. Déposez les aliments dans la lèchefrite fournie, la plaque à pizza (ou tout autre plat allant au four) et placez-la au centre de la grille pour faciliter une bonne circulation d'air autour des aliments. Fermez la porte du four.
8. Après que le signal sonore de PRÉCHAUFFAGE se sera fait entendre, le compte à rebours débutera automatiquement. La température et le temps peuvent être ajustés durant le cycle COOKIES (BISCUITS) en tournant les cadrans respectifs de TEMPÉRATURE et de TEMPS. Le cycle peut être interrompu en tout temps en appuyant sur le bouton MARCHE/ARRÊT.
9. À la fin du cycle BISCUITS, le signal sonore se fera entendre, le bouton MARCHE/ ARRÊT s'éteindra et l'écran ACL sera illuminé en blanc.

FONCTION SLOW COOK (MIJOTER)

La fonction SLOW COOK (MIJOTER) dispose de profils conçus pour cuire à long terme à basse température.

1. Insérez la grille en position 8.
2. Fermez la porte du four.
3. Tournez le cadran SÉLECTION/CONFIRMER jusqu'à ce que la flèche indique SLOW COOK (MIJOTER) sur l'écran ACL. Le chiffre du haut sur l'écran ACL indique la température préréglée de 'HIGH' (HAUT), tandis que le chiffre du bas indique le temps préréglé de '4:00 MIN/SEC'. Le préréglage CONVECTION sera aussi affiché.



4. Les réglages de température, de temps et de convection peuvent être ajustés avant ou durant le cycle de mijotage.

a) Le chiffre du haut sur l'écran ACL indique la température de mijotage. Tournez le cadran de TEMPÉRATURE pour ajuster la température à l'un des deux préréglages : 'LOW' (BAS) ou 'HIGH' (HAUT).

b) Le chiffre du bas sur l'écran ACL indique le temps de mijotage. Tournez le cadran de TEMPS pour l'ajuster entre 4 et 72 heures pour le réglage BAS et entre 2 et 12 heures pour le réglage HAUT.

5. Déposez les aliments dans un plat de cuisson couvert allant au four, et placez-le au centre de la grille pour faciliter une bonne circulation d'air autour des aliments. Fermez la porte du four.
6. Appuyez sur le bouton MARCHE/ARRÊT pour activer la fonction SLOW COOK (MIJOTER). Le bouton sera rétroéclairé en rouge, le signal sonore se fera entendre et l'écran ACL s'illuminera en orange. Le message 'PREHEATING' (PRÉCHAUFFAGE) clignotera sur l'écran ACL.
7. Après que le signal sonore de PRÉCHAUFFAGE se sera fait entendre, le compte à rebours débutera automatiquement. La température et le temps peuvent être ajustés durant le cycle de mijotage en tournant les cadrans respectifs de TEMPÉRATURE et de TEMPS. Le cycle peut être interrompu en tout temps en appuyant sur le bouton MARCHE/ARRÊT.
8. À la fin du cycle de mijotage, le four passera automatiquement à la fonction 'WARM' (GARDER CHAUD) et le restera jusqu'à la fin du compte à rebours de '2:00 HR/MIN'. Le cycle de maintien au chaud peut être interrompu en tout temps en appuyant sur le bouton MARCHE/ARRÊT.

NOTE

Ne retirez pas plus de la moitié de la grille lorsque vous insérez ou retirez le plat de cuisson du four.

Ne déposez aucun plat de cuisson lourd sur la vitre de la porte lorsqu'elle est ouverte.

TRUCS

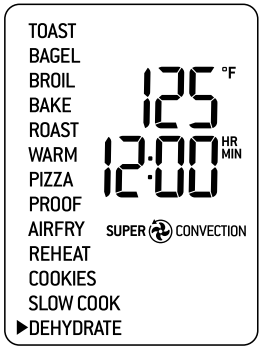
TRUCS DE MIJOTAGE

1. Assurez-vous que votre plat résiste au four et ne pèse pas plus de 6 kg/13 lb lorsque vide.
2. Remplissez le plat à un minimum de ½ et un maximum de ¾ pour éviter une surcuisson ou une cuisson insuffisante. Pour prévenir le dégoulinage, ne remplissez pas le plat au-delà des ¾.
3. Laissez toujours mijoter les aliments avec couvercle pour éviter qu'ils ne dessèchent. Couvrez-les d'une feuille de papier métallique avant de mettre le couvercle, cela contribuera à maintenir l'humidité.
4. Respectez les températures et temps suggérés dans les recettes traditionnelles de mijoteuse. Une heure à 'HAUT' équivaut à environ une heure et demie à deux heures à 'BAS'.
5. Les aliments froids prendront plus de temps à cuire que ceux saisis ou réchauffés au préalable; il faudra donc ajuster le temps de cuisson en conséquence. Ne faites pas mijoter de produits congelés.
6. Coupez les gros morceaux de viande en deux pour laisser la chaleur pénétrer uniformément.

FONCTION DEHYDRATE (DÉSHYDRATER)

La fonction DEHYDRATE (DÉSHYDRATER) combine une chaleur basse et stable à une circulation d'air maximale pour déshydrater les aliments sans les cuire ni les surchauffer.

1. Déposez les aliments uniformément dans le panier pour frire à air chaud/déshydrater. Pour de meilleurs résultats, placez les aliments en une seule couche et laissez un peu d'espace entre chaque morceau. Insérez le panier pour frire à air chaud/déshydrater à la position de grille 3.
2. Fermez la porte du four.
3. Tournez le cadran SÉLECTION/CONFIRMER jusqu'à ce que la flèche indique DEHYDRATE (DÉSHYDRATER) sur l'écran ACL. Le chiffre du haut sur l'écran ACL indique la température préréglée de '125°F', tandis que le chiffre du bas indique le temps préréglé de '12:00 MIN/SEC'. Le préréglage SUPER CONVECTION sera aussi affiché.



4. Les réglages de température, de temps et de convection peuvent être ajustés avant ou durant le cycle de déshydratation.

a) Le chiffre du haut sur l'écran ACL indique la température de déshydratation. Tournez le cadran de TEMPÉRATURE pour ajuster la température de '86°F/30°C à un maximum de 176°F/80°C.

b) Le chiffre du bas sur l'écran ACL indique le temps de déshydratation. Tournez le cadran de TEMPS pour ajuster le temps jusqu'à 72 heures.

5. Appuyez sur le bouton MARCHE/ARRÊT pour activer la fonction DEHYDRATE (DÉSHYDRATER). Le bouton sera rétroéclairé 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 peuvent être ajustés durant le cycle de déshydratation en tournant les cadrans respectifs de TEMPÉRATURE et de TEMPS. Le cycle peut être interrompu en tout temps en appuyant sur le bouton MARCHE/ARRÊT.

7. À la fin du cycle de déshydratation, le signal sonore se fera entendre, le bouton MARCHE/ARRÊT s'éteindra et l'écran ACL sera illuminé en blanc.



TRUCS

- Afin de prévenir la décoloration du panier à friture, recouvrez-le de papier parchemin lorsque vous déshydratez des aliments très colorés.
- Lorsque vous faites déshydrater des aliments qui peuvent dégouliner, comme le jerky mariné, utilisez la lèchefrite fournie pour récupérer les gras de cuisson. Insérer la grille en position 8 et déposez la lèchefrite au centre de la grille.

PHASES DE CUISSON

Utilisez le bouton PHASE COOK (PHASES DE CUISSON) pour programmer deux fonctions de cuisson, l'une après l'autre. Les fonctions qui conviennent à ce réglage sont: BROIL, BAKE, ROAST, WARM et PIZZA (GRILLER, CUIRE, RÔTIR, GARDER CHAUD et PIZZA).

1. Appuyez sur le bouton PHASE COOK (PHASES DE CUISSON). 'PHASE COOK' apparaîtra sur l'écran ACL, de même que les fonctions disponibles.
2. Une flèche clignotera au-dessus du '1', indiquant que vous programmez la première phase de cuisson.

a) Tournez le cadran SÉLECTION/ CONFIRMER jusqu'à ce que la flèche indique votre fonction désirée sur l'écran ACL.

b) Pour ajuster la température et le temps de cuisson, tournez les cadrans respectifs de TEMPÉRATURE et de TEMPS.

c) Appuyez sur le cadran SÉLECTION/ CONFIRMER ou MARCHE/ARRÊT pour confirmer votre première phase.

3. La flèche clignotera alors au-dessus du '2', indiquant que vous programmez la seconde phase de cuisson.

a) Tournez le cadran SÉLECTION/ CONFIRMER jusqu'à ce que la flèche indique votre fonction désirée sur l'écran ACL.

b) Pour ajuster la température et le temps de cuisson, tournez les cadrans respectifs de TEMPÉRATURE et de TEMPS.

c) Appuyez sur le cadran SÉLECTION/ CONFIRMER pour confirmer votre première phase.

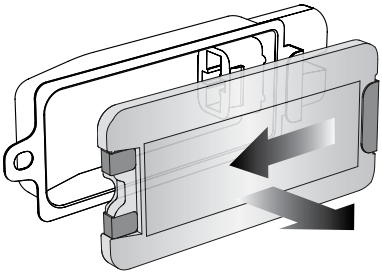
4. Appuyez sur le bouton MARCHE/ARRÊT pour activer la première fonction. Le bouton sera rétroéclairé en rouge, le signal sonore se fera entendre et l'écran ACL s'illuminera en orange. Les deux phases s'afficheront sur l'écran ACL avec une flèche pointant sur la première phase.
5. Lorsque la première phase sera complétée, la seconde débutera automatiquement. À la fin de la seconde phase, le signal sonore se fera entendre, le bouton MARCHE/ARRÊT s'éteindra et l'écran ACL sera illuminé en blanc.

REMPLACER LA LAMPE DE FOUR

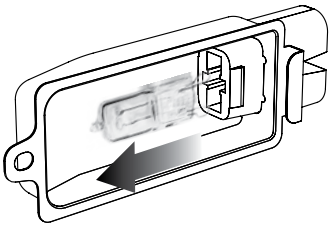
AVERTISSEMENT

Débranchez toujours le four et laissez-le refroidir avant de remplacer l'ampoule. Utilisez uniquement une ampoule de four de 25W, 120V, de type G9.

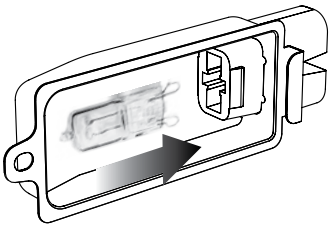
1. Retirez la grille du four avant de remplacer l'ampoule.
2. La lampe de four est placée sur le côté gauche de la cavité du four. Agrippez l'extérieur du boîtier de la lampe avec vos doigts et tirez doucement le couvercle en verre hors du four. Si vous êtes incapable d'enlever le couvercle, faites glisser une cuillère dans le côté gauche du boîtier et soulevez délicatement le couvercle de verre. Maintenez toujours de couvercle en verre avec l'autre main pour l'empêcher de tomber et de se briser.



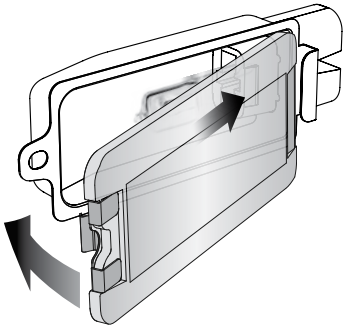
3. Retirez l'ampoule usagée en la tirant directement hors de son support.



4. Utilisez un chiffon doux pour insérer la nouvelle ampoule. Ne touchez pas à l'ampoule, car l'huile de vos doigts pourrait l'endommager.



5. Pour replacer le couvercle en verre, alignez le crochet métallique avec le côté gauche du boîtier. Faites glisser le côté opposé du couvercle en verre dans le support en métal sur le côté droit du boîtier, puis poussez le crochet métallique sur le côté gauche du boîtier jusqu'à ce qu'il s'enclenche en place.



UTILISER LE RÉCHAUD

Le dessus du four devient très chaud durant et après l'utilisation. En conséquence, il n'est pas recommandé d'y ranger des objets.

La seule exception est la planche à découper/plateau de service en bambou de Breville conçue pour reposer parfaitement dans la partie nervurée sur le dessus du four. Visitez www.breville.com pour plus d'informations.



Entretien & nettoyage

Avant de nettoyer le four, assurez-vous qu'il est éteint en le débranchant de la prise électrique.

Laissez le four et les accessoires refroidir complètement avant le retrait des pièces et le nettoyage.

Nettoyer le boîtier et la porte

1. Essuyez l'extérieur du four avec une éponge douce et humide. Vous pouvez utiliser un nettoyant liquide non abrasif ou une solution douce en pulvérisateur pour éliminer les taches tenaces. Appliquez le nettoyant sur l'éponge, et non sur la surface du four, avant le nettoyage.
2. Pour nettoyer la porte en verre, utilisez un nettoyant à vitre ou un détergent très doux et une éponge douce et humide, ou encore un tampon à récurer en plastique souple. N'utilisez pas de nettoyant abrasif ou de tampon à récurer métallique, car ils égratigneront la surface en verre.
3. Essuyez l'écran ACL avec un chiffon doux et humide. Appliquez le nettoyant directement sur le chiffon et non sur la surface de l'écran. N'utilisez pas de chiffon sec ou de nettoyant abrasif qui pourraient égratigner la surface de l'écran.
4. Laissez toutes les surfaces sécher soigneusement avant de brancher le cordon d'alimentation et mettre le four sous tension.



AVERTISSEMENT

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

Nettoyer l'intérieur

Les parois internes du four sont recouvertes d'un matériau antiadhésif qui facilite le nettoyage. Pour nettoyer les éclaboussures qui peuvent survenir durant la cuisson, essuyez les parois avec une éponge douce et humide. Un liquide non abrasif ou une solution de pulvérisation légère peuvent être utilisés pour éviter l'accumulation de taches. Appliquez le nettoyant sur l'éponge et non sur les parois avant de les nettoyer. Évitez de toucher les éléments chauffants à quartz.



AVERTISSEMENT

Soyez extrêmement prudent lorsque vous nettoyez les éléments chauffants à quartz. Laissez le four refroidir complètement, puis frottez doucement les éléments sur la longueur à l'aide d'une éponge ou d'un chiffon doux et humide.

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

Laissez toutes les surfaces sécher complètement avant de brancher le cordon d'alimentation dans la prise électrique et de mettre l'appareil sous tension.

Nettoyer le ramasse-miettes

1. Avant chaque usage, retirez le ramasse-miettes en le glissant hors du four. Essuyez-le 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 de le nettoyer. Sécher correctement.
2. Pour enlever les résidus graisseux de cuisson, faites tremper le ramasse-miettes dans l'eau chaude savonneuse, puis lavez-le avec une éponge douce ou un tampon à récurer en plastique souple. Rincez et séchez complètement.
3. Réinsérez toujours le ramasse-miettes dans le four après le nettoyage, mais avant de brancher l'appareil dans la prise électrique et le faire fonctionner.

Nettoyer la grille, le grilloir, la lèchefrite et la plaque à pizza

1. Lavez tous les accessoires à l'eau chaude savonneuse à l'aide d'une éponge douce ou d'un tampon à récurer en plastique souple. Rincez et séchez complètement. Ne nettoyez aucun des accessoires avec un nettoyant abrasif, un tampon à récurer métallique et des ustensiles en métal qui pourraient endommager la surface.
2. Pour prolonger la durée de vie des accessoires, nous ne recommandons pas qu'ils soient nettoyés dans le lave-vaisselle

Rangement

1. Assurez-vous que le four est éteint en le débranchant de la prise électrique.
2. Laissez le four et tous les accessoires refroidir complètement avant de démonter et de nettoyer l'appareil.
3. Assurez-vous que le four et tous les accessoires sont propres et secs.
4. Assurez-vous que le ramasse-miettes est inséré dans le four et que le grilloir est inséré dans la lèchefrite et placé sur la grille placée en position centrale.
5. Assurez-vous que la porte est bien fermée.
6. Assurez-vous que l'appareil est en position verticale, de niveau et reposant sur ses pieds. Ne rangez aucun objet sur le dessus du four, la seule exception étant la planche à découper/plateau de service en bambou de Breville.

Guide de dépannage

PROBLÈME POSSIBLE	SOLUTION FACILE
Le four ne se met pas sous tension	• Vérifiez si la fiche d'alimentation est bien insérée dans la prie électrique. • Branchez le cordon d'alimentation dans une prise indépendante. • Branchez le cordon d'alimentation dans une autre prise. • Réinitialisez le disjoncteur, si nécessaire.
J'aimerais restaurer les réglages par défaut de l'écran ACL	• Le four mémorisera le dernier réglage utilisé pour chacune des fonctions, même si vous le débranchez de la prise électrique. • Pour restaurer les réglages par défaut pour chaque fonction, appuyez et maintenez simultanément les boutons de CONVERSION DE TEMPÉRATURE et ALIMENTS CONGELÉS durant 5 secondes.
L'éclairage de l'écran ACL a disparu	• Le four passe en mode veille s'il n'est pas utilisé pendant 10 minutes. Durant le mode veille, l'écran ACL cessera d'être illuminé, bien que toutes les options de fonctions restent visibles. • Pour réactiver le four hors du mode veille, appuyez sur le bouton MARCHE/ARRÊT ou tournez n'importe quel cadran. L'écran ACL s'illuminera à nouveau.
La pizza ne cuit pas uniformément	• Certaines pizzas de grand format ne colorent pas uniformément dans un four de comptoir. Ouvrez la porte du four à mi-temps de la cuisson et retournez la pizza sur 180 degrés pour qu'elle colore plus également. Faites l'essai de la fonction ROTATE REMIND (ROTATION).
La grille magnétique auto-éjectable sort trop loin quand j'ouvre la porte	• Ouvrez toujours la porte lentement et avec précaution lorsque la grille est insérée en position 3 ou 4, pour empêcher qu'elle ne s'éjecte trop rapidement.
Je ne peux sélectionner le bouton ALIMENTS CONGELÉS	• Le bouton pour ALIMENTS CONGELÉS ne peut être sélectionné que pour les fonctions suivantes: GRILLER, BAGEL, PIZZA, FRIRE À AIR CHAUD, RÉCHAUFFER et BISCUITS.
De la vapeur s'échappe de la porte du four	• Cela est normal. La porte est munie d'évents pour laisser échapper la vapeur générée par certains aliments à forte teneur en humidité, comme le pain congelé.
Les éléments chauffants semblent clignoter	• Element iQ® contrôle avec précision la chaleur à l'intérieur du four en pulsant la puissance par courts jets et ajustant le niveau de puissance des éléments chauffants pour fournir un contrôle précis de la température. Cela est normal.
De l'eau coule sous la porte coule et sur le comptoir	• Cela est normal. La condensation créée par la forte teneur en humidité de certains aliments comme le pain congelé s'écoulera le long des parois internes du four et pourrait dégoutter sur le comptoir.

PROBLÈME POSSIBLE	SOLUTION FACILE
La température apparaissant sur l'écran ACL ne correspond pas à la température mesurée à l'intérieur du four	• Pour s'assurer que les mesures sont standardisées, les températures du four ont été calibrées à la position TOAST (au centre de la grille centrale et sans plateau en place). Vérifiez à nouveau la température à cette position, en vous assurant de ne pas ouvrir la porte du four durant 30 minutes, car la chaleur s'échappera chaque fois que vous ouvrirez la porte. Notez que le signal sonore de 'préchauffage' se fait entendre à 75% de la température cible.
Le signal sonore de 'préchauffage' se fait entendre à une température plus basse que celle affichée sur l'écran ACL	• Le signal sonore de 'préchauffage' se fait entendre à 75% de la température cible. Cela assure un combinaison rapide de préchauffage et de temps de cuisson. • Cela s'explique par le fait que, lorsque le signal de 'préchauffage' se fait entendre pour signaler à l'utilisateur d'ouvrir la porte et insérer les aliments, une perte dramatique de chaleur survient à l'intérieur du four. Si le signal se faisait entendre à 100% de la température cible, le fait d'ouvrir la porte signifierait que tout ce temps d'attente serait 'gaspillé'. Nous avons calculé que, lorsque le signal se fait entendre à 75% de la température cible et qu'on insère immédiatement les aliments dans le four en ouvrant la porte, la température cible est atteinte jusqu'à 2 minutes plus rapidement. Cela explique pourquoi la température sur l'écran ACL ne correspond pas à la température cible lorsque l'alerte de 'préchauffage' se fait entendre. Selon la température réglée, le four peut prendre environ 8-10 minutes à partir du réglage initial, incluant l'ouverture de la porte lorsque le signal de 'préchauffage' se fait entendre, pour atteindre la température cible.
L'écran ACL affiche 'EO1'	• L'écran ACL affiche 'EO1' si l'appareil ne peut être réinitialisé. Si cela se produit, débranchez immédiatement le cordon d'alimentation de la prise électrique et appelez le Soutien aux consommateurs de Breville.
L'écran ACL affiche 'EO2'	• L'écran ACL affiche 'EO2' si l'appareil ne peut être réinitialisé. Si cela se produit, débranchez immédiatement le cordon d'alimentation de la prise électrique et appelez le Soutien aux consommateurs de Breville.
L'écran ACL affiche 'EO3'	• L'écran ACL affiche 'EO3' si la température excède la limite maximale réglée. Débranchez le cordon d'alimentation de la prise électrique, laissez le four refroidir 15 minutes, puis rebranchez-le. • Appelez le Soutien aux consommateurs de Breville si le message 'EO3' persiste.
L'écran ACL affiche 'EO6'	• L'écran ACL affiche 'EO6' si l'appareil ne peut être réinitialisé. Si cela se produit, débranchez immédiatement le cordon d'alimentation de la prise électrique et appelez le Soutien aux consommateurs de Breville.
La température change quand le bouton de conversion est enfoncé	• Cela est normal. La température est calibrée pour compenser pour la vitesse de cuisson majorée par le ventilateur à convection.
Du bruit émane du panneau de commande	• Durant la cuisson, un ventilateur de refroidissement se met en marche pour protéger les composants électroniques sensibles contre la surchauffe. Ce ventilateur peut parfois rester en marche quelques minutes après la cuisson.



Notes

the Smart Oven® Air Fryer Pro



ES-MX MANUAL DE INSTRUCCIONES

Breville®

Contenido

2 Breville recomienda anteponer la seguridad
7 Componentes
9 Tenga en cuenta lo siguiente antes del primer uso
12 Funciones
- CÓMO USAR SU HORNO BREVILLE 12
- SENSOR DE LA PUERTA 13
- REJILLA MAGNÉTICA DE EXPULSIÓN AUTOMÁTICA 13
- VOLUMEN DEL TIMBRE 14
- RECORDATORIO DE GIRAR 14
- FUNCIÓN TOAST (TOSTAR) 14
- FUNCIÓN BAGEL 15
- FUNCIÓN BROIL (ASAR) 17
- FUNCIÓN BAKE (HORNEAR) 17
- FUNCIÓN ROAST (ROSTIZAR) 19
- FUNCIÓN WARM (CALENTAR) 20
- FUNCIÓN PIZZA 20
- FUNCIÓN PROOF (LEVANTAR) 22
- FUNCIÓN AIRFRY (FREÍR CON AIRE) 23
- FUNCIÓN REHEAT (RECALENTAR) 24
- FUNCIÓN COOKIES (GALLETAS) 25
- FUNCIÓN SLOW COOK (COCCIÓN LENTA) 25
- FUNCIÓN DEHYDRATE (DESHIDRATAR) 27
- PHASE COOK (COCCIÓN POR ETAPAS) 28
- REEMPLAZAR EL FOCO DEL HORNO 29

30 Cuidado y limpieza
32 Solución de problemas

BREVILLE RECOMIENDA ANTEPONER LA SEGURIDAD

En Breville somos muy conscientes de lo importante que es la seguridad. La seguridad es nuestra prioridad a la hora de diseñar y fabricar productos para clientes 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.

CONSIDERACIONES IMPORTANTES

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

Al usar equipos electrónicos, siempre se deben seguir las precauciones básicas de seguridad, incluyendo lo siguiente:

- Retire y deseche de forma segura cualquier material de empaque o etiquetas promocionales antes de usar el horno por primera vez.
- Para evitar el peligro de asfixia en niños pequeños, retire y deseche de forma segura la cubierta protectora instalada en el enchufe.
- No use el equipo cerca del borde de una mesa o mostrador. Asegúrese de que la superficie sea estable, nivelada, resistente al calor y limpia.
- 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 equipo cerca o sobre un quemador eléctrico o a gas ni donde pueda tocar un horno u otra superficie caliente.
- No permita que el cable de alimentación cuelgue del borde de una mesa o mostrador ni que toque superficies calientes.
- Para evitar descargas eléctricas, no sumerja el cable de alimentación el enchufe o el motor en agua u otros líquidos.
- Asegúrese de que exista un espacio mínimo de 10 centímetros a ambos lados del equipo y 15 cm por encima de él.
- No toque las superficies calientes. Para evitar quemaduras, tenga mucho cuidado al retirar bandejas, platos y accesorios (como la rejilla para asar incluida con el horno o la asadera) que pudiesen contener aceite u otros líquidos calientes.
- No ponga utensilios de cocina, bandejas para asar o platos sobre la puerta de vidrio.
- No deje la puerta abierta por largos períodos de tiempo.
- No almacene ningún artículo encima del horno cuando esté en funcionamiento, excepto los descritos en la página 29 de este manual.
- No ponga cartón, plástico, papel u otros materiales inflamables en el horno.
- No cubra la bandeja para migajas ni ninguna parte del horno con papel aluminio. Esto provocará que el horno se sobrecaliente.
- Se debe tener precaución al usar bandejas y platos de materiales distintos al metal. Asegúrese de que las bandejas y los platos sean aptos para el horno antes de usarlos.

- 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. No ponga recipientes herméticos en el horno.
- 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.
- El uso de cualquier accesorio o aditamento no recomendado o incluido en este horno puede causar lesiones.
- No almacene ningún material en este horno cuando no esté en uso, excepto los accesorios recomendados por los fabricantes.
- El equipo es para uso exclusivo en el hogar. No use el equipo en ningún tipo de vehículos en movimiento. No use este equipo al aire libre o para otro fin distinto al previsto. El mal uso puede causar lesiones.
- Si se va a limpiar, mover, ensamblar o almacenar el equipo, siempre apáguelo y desconéctelo del tomacorriente y deje que se enfríe completamente.
- No limpie el equipo con esponjas metálicas. Se pueden desprender fibras de la esponja y tocar las partes eléctricas, creando un riesgo de descarga eléctrica.
- Supervise atentamente el uso del equipo por niños o en su presencia.
- Hay cables de alimentación y de extensión desmontables más largos disponibles, los que se pueden usar con la debida precaución.
- Se recomienda inspeccionar el equipo y el cable de alimentación regularmente. No use el equipo si hay daños en el cable de alimentación o el enchufe, si dejó de funcionar correctamente o si se dañó de alguna manera. En ese caso, detenga inmediatamente el uso del equipo y contacte al Centro de servicios de Breville.
- El servicio debe ser realizado por un representante del servicio autorizado.

⚠ ADVERTENCIA

Para evitar descargas eléctricas, desenchufe el equipo antes de limpiarlo.

INSTRUCCIONES ESPECÍFICAS PARA EL MODELO BOV900

- Recomendamos operar el horno en un circuito propio y separado de otros aparatos. Consulte a un electricista calificado y con licencia si no está seguro.
- El horno está en modo de espera cuando la luz de la pantalla LCD se apaga. La interacción con cualquiera de los controles sacará el horno del modo de espera.
- Limpie regularmente la bandeja de migajas. Para limpiar la bandeja de migajas, consulte la página 30.

⚠ ADVERTENCIA

Para reducir el riesgo de INCENDIO, DESCARGA ELÉCTRICA, EXPOSICIÓN A RADIACIÓN UV EXCESIVA O LESIONES A LAS PERSONAS:

- Siempre desenchufe el horno y deje que todas las partes (incluida la carcasa del foco, la cubierta de vidrio y la carcasa del equipo) se enfríen por completo antes de reemplazar el foco.
- Utilice solo un foco de horno tipo G9 de 120 V, con un máximo de 25 W y filtro UV.
- Siempre use un paño suave al manipular el foco y no toque directamente la superficie ya que el aceite de su piel puede dañar el foco.
- No mire directamente a un foco incandescente.
- Mantenga el foco alejado de materiales que puedan arder.
- El foco se calienta rápidamente. Solo use el botón de luz para encender la luz.
- No opere la luz si la carcasa del foco, la cubierta de vidrio, el filtro UV o la carcasa del horno no están o están dañados.

INSTRUCCIONES DE CABLE DE ALIMENTACIÓN CORTO

Su equipo Breville está equipado con un cable de alimentación corto para disminuir el riesgo de lesiones a personas 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.
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 accidentalmente y (3) el cable de extensión debe incluir un enchufe de conexión a tierra de 3 clavijas.

ENCHUFE BREVILLE ASSIST®

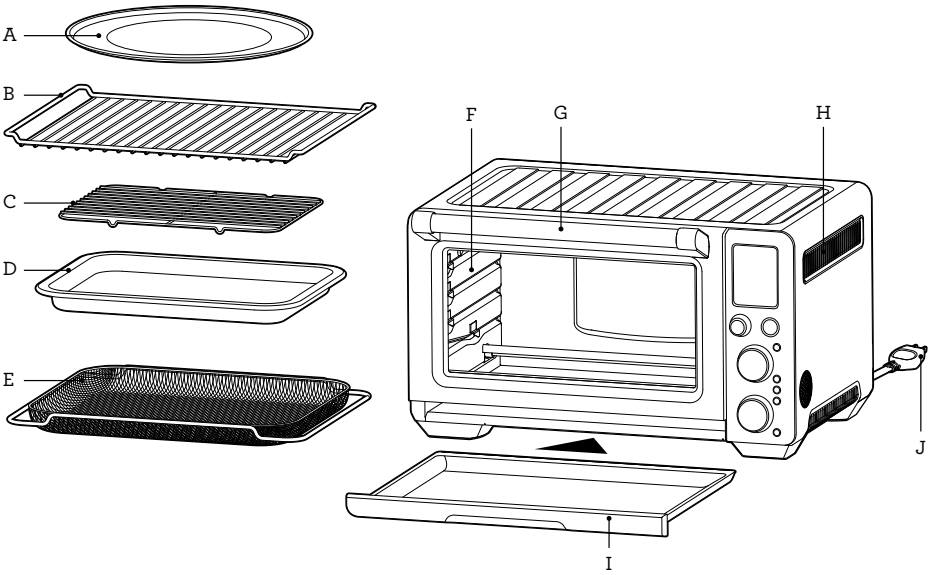
Su equipo Breville incluye el práctico enchufe Assist®, cuyo diseño con un orificio para el dedo permite desconectar el equipo del tomacorriente de manera sencilla.

AVISO A LOS CLIENTES SOBRE EL ALMACENAMIENTO DE MEMORIA

Tenga en cuenta que el equipo incluye almacenamiento de memoria interna a fin de dar un mejor servicio a nuestros clientes. Este almacenamiento de memoria consta de un pequeño chip que recopila cierta información sobre su dispositivo, incluida la frecuencia de uso del dispositivo y la forma en que se utiliza. La información que recopila el chip nos permite brindarle un servicio rápido y eficiente en caso de que su equipo necesite ser reparado. La información recopilada también sirve como un recurso valioso en el desarrollo de dispositivos futuros para satisfacer mejor las necesidades de nuestros consumidores.
El chip no recopila ninguna información sobre las personas que usan el producto ni sobre el hogar donde se usa.
Si tiene alguna pregunta sobre el chip de almacenamiento de memoria, contáctenos en privacy@breville.com.

PARA USO EXCLUSIVO EN EL HOGAR GUARDE ESTE MANUAL

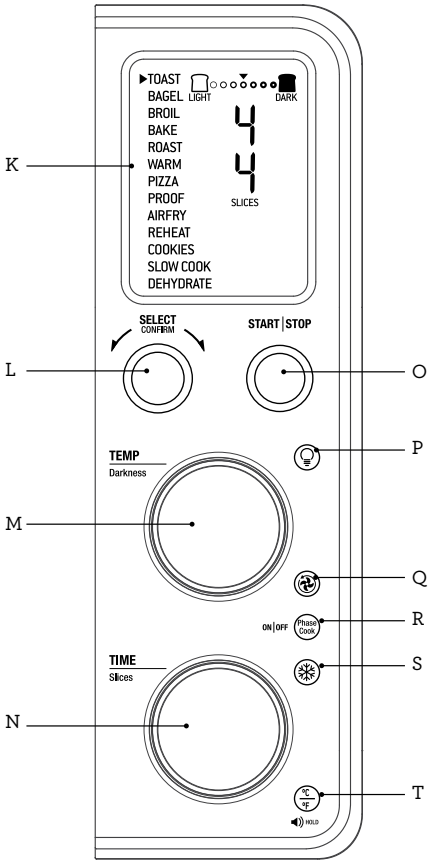
Componentes



A. Bandeja antiadherente para pizza de 13"
B. Rejilla (x 2)
Reversible para 8 posiciones diferentes.
C. Rejilla para asar de 9" x 13"
D. Asadera enlozada para asar de 9" x 13"
E. Rejilla para freír por aire/deshidratar
F. Luz del horno
G. Mango de la puerta
H. Ranuras de ventilación
I. Bandeja de migajas
J. Enchufe Breville Assist®

Datos técnicos

120 V~ 60 Hz 1 800 W



K. Pantalla LCD

L. Selector SELECT/CONFIRM (Seleccionar/Confirmar) y botón ROTATE REMIND (Recordatorio de girar)

M. Selector TEMPERATURE/DARKNESS (Temperatura/Tostado) controla el nivel de tostado de bagels y tostadas

N. Selector Time/toast (Tiempo/tostadas) y selección de rebanadas de bagel

O. Botón START/STOP (Iniciar/Detener)

P. Botón OVEN LIGHT (Luz del horno)

Q. Botón CONVECTION (Convección)

R. Botón PHASE COOK (Cocción por etapas)

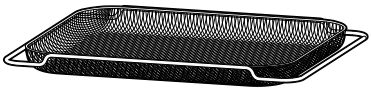
S. Botón FROZEN FOODS (Comidas congeladas)

T. Botón TEMPERATURE CONVERSION (Conversión de temperatura) y botón de ajuste de volumen

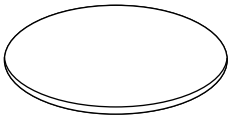
Accesorios que se venden por separado:



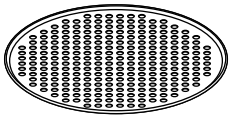
Tabla de cortar de bambú



Rejilla para freír por aire/deshidratar



Bandeja de piedra para pizza



Molde con agujeros para pizza

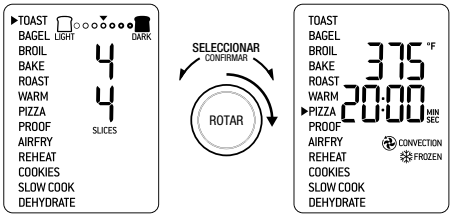
Tenga en cuenta lo siguiente antes del primer uso

Este manual está diseñado para el primer uso. Para mayor seguridad y más información, consulte el resto del manual de instrucciones.

CÓMO PREPARAR EL HORNO

Es necesario hacer funcionar el horno vacío durante 20 minutos para eliminar cualquier sustancia protectora de los elementos de calefacción. Asegúrese de que el área esté bien ventilada, ya que el horno puede emitir vapores. La emanación de vapores es segura y no perjudica el funcionamiento del horno.

1. Retire y deseche de forma segura cualquier material de empaque y etiquetas promocionales del horno.
2. Retire la bandeja de migajas, las rejillas, la rejilla para asar, la asadera, la rejilla para freír/deshidratar y la bandeja para pizza del empaque de espuma de polietileno. Lave los accesorios con una esponja suave y agua jabonosa tibia y luego enjuague y seque completamente.
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 y 15 cm por encima de él.
5. Inserte la bandeja de migajas en el horno.
6. Desenrolle el cable de alimentación por completo e inserte el enchufe en un tomacorriente con conexión a tierra.
7. La alerta del horno sonará y la pantalla LCD se iluminará. Las opciones de función aparecerán con un indicador en la función TOAST (Tostar).
8. Gire el selector SELECT/CONFIRM (Seleccionar/Confirmar) hacia la derecha hasta que el indicador esté en la función PIZZA.



9. Presione el botón START/STOP (Iniciar/Detener). La luz del botón se iluminará de color rojo, la pantalla LCD se iluminará de color naranja y la alerta del horno sonará.
10. La pantalla LCD mostrará el mensaje 'PREHEATING' (Precalentando) mientras parpadea. Una vez que el horno haya completado el ciclo de precalentamiento, sonará una alerta.
11. Se mostrará el temporizador y comenzará la cuenta regresiva automáticamente.
12. Una vez terminado el ciclo de cocción, sonará una alerta, la luz del botón START/STOP (Iniciar/Detener) desaparecerá y la pantalla LCD se iluminará de color blanco.
13. El horno ahora está listo para usar.

ELEMENT iQ®

El Breville Smart Oven® Air Fryer Pro 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 está preestablecida con nuestra configuración recomendada; 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 restablezca el horno a los valores predeterminados de fábrica, incluso si se desconecta el cable de alimentación. Para hacer esto, presione y mantenga presionados los botones FROZEN (Congelados) y TEMPERATURE CONVERSION (Conversión de temperatura) al mismo tiempo durante 5 segundos.

DESCRIPCIÓN GENERAL DE LAS FUNCIONES DEL HORNO

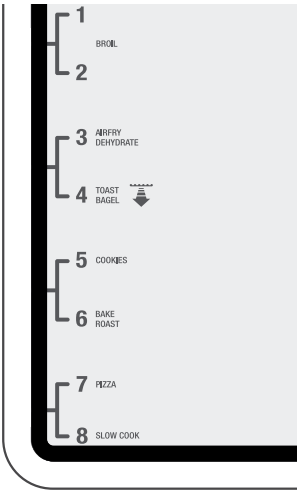
FUNCIÓN	POSICIÓN SUGERIDA DE LA REJILLA	CONFIGURACIÓN OPCIONAL	AJUSTES PREVIOS	PRECA-LENTAR	RANGO
TOAST (Tostar)	4	FROZEN FOODS (Comidas congeladas)	Tostado 4 Rebanadas 4	No	Tostado 1 – 7 Rebanadas 1 – 9
BAGEL	4	FROZEN FOODS (Comidas congeladas)	Tostado 4 Rebanadas 4	No	Tostado 1 – 7 Rebanadas 1 – 10
BROIL (Asar)	1 – 2		ALTA	No	BAJA, MEDIA, ALTA Hasta 20 MIN
BAKE (Hornear)	6	CONVECTION (Convección) TEMPERATURE CONVERSION (Conversión de temperatura) ROTATE REMINDER (Recordatorio de girar)	163 °C 30 MIN CONVECTION (Convección)	Sí	>199 °C hasta por 4 horas 149 °C – 199 °C hasta por 8 horas 99 °C – 149 °C hasta por 12 horas <99 °C hasta por 72 horas
ROAST (Rostizar)	6	CONVECTION (Convección) TEMPERATURE CONVERSION (Conversión de temperatura) ROTATE REMINDER (Recordatorio de girar)	204 °C 1 hora CONVECTION (Convección)	Sí	>199 °C hasta por 4 horas 149 °C – 199 °C hasta por 8 horas 99 °C – 149 °C hasta por 12 horas <99 °C hasta por 72 horas
WARM (Calentar)	Varios	CONVECTION (Convección) TEMPERATURE CONVERSION (Conversión de temperatura) ROTATE REMINDER (Recordatorio de girar)	71 °C 1 hora CONVECTION (Convección)	No	>199 °C hasta por 4 horas 149 °C – 199 °C hasta por 8 horas 99 °C – 149 °C hasta por 12 horas <99 °C hasta por 72 horas
PIZZA	7	CONVECTION (Convección) TEMPERATURE CONVERSION (Conversión de temperatura) FROZEN FOODS (Comidas congeladas) ROTATE REMINDER (Recordatorio de girar)	190 °C 20 MIN CONVECTION (Convección) FROZEN FOODS (Comidas congeladas)	Sí	49 °C – 249 °C Hasta por 1 hora
PROOF (Levantar)	7	CONVECTION (Convección) TEMPERATURE CONVERSION (Conversión de temperatura) ROTATE REMINDER (Recordatorio de girar)	29 °C 1 hora CONVECTION (Convección)	No	27 °C – 38 °C Hasta por 2 horas

FUNCIÓN	POSICIÓN SUGERIDA DE LA REJILLA	CONFIGURACIÓN OPCIONAL	AJUSTES PREVIOS	PRECA-LENTAR	RANGO
AIRFRY (Freír con aire)	3	CONVECTION (Convección) TEMPERATURE CONVERSION (Conversión de temperatura) FROZEN FOODS (Comidas congeladas) ROTATE REMINDER (Recordatorio de girar)	204 °C 18 MIN SUPER CONVECTION (Superconvección) FROZEN FOODS (Comidas congeladas)	Sí	49 °C – 249 °C Hasta por 1 hora
REHEAT (Recalentar)	Varios	CONVECTION (Convección) TEMPERATURE CONVERSION (Conversión de temperatura) FROZEN FOODS (Comidas congeladas) ROTATE REMINDER (Recordatorio de girar)	163 °C 15 MIN CONVECTION (Convección)	No	49 °C – 249 °C Hasta por 2 horas
COOKIES (Galletas)	5	CONVECTION (CONVECCIÓN) TEMPERATURE CONVERSION (Conversión de temperatura) FROZEN FOODS (Comidas congeladas) ROTATE REMINDER (Recordatorio de girar)	163 °C 11 MIN CONVECTION (Convección)	Sí	49 °C – 249 °C Hasta por 1 hora
SLOW COOK (Cocción lenta)	8	CONVECTION (Convección)	ALTA 4 horas CONVECTION (Convección)	Sí	Alta, 2 – 12 horas Baja, 4 – 72 horas Mantener caliente por 2 horas (automático)
DEHYD-RATE (Deshi-dratar)	3	CONVECTION (Convección) TEMPERATURE CONVERSION (Conversión de temperatura) ROTATE REMINDER (Recordatorio de girar)	52 °C 12 horas SUPER CONVECTION (Superconvección)	No	30 °C – 80 °C Hasta por 72 horas

Funciones

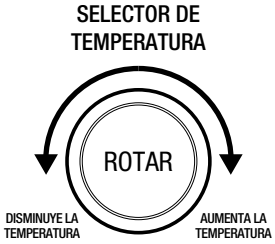
CÓMO USAR SU HORNO BREVILLE

1. Inserte la rejilla en la posición deseada. Para su conveniencia, las posiciones de las rejillas están impresas en el lado izquierdo del vidrio de la puerta del horno. Hay cuatro posiciones de la ranura. La rejilla se puede insertar mirando hacia arriba o hacia abajo, lo que permite que haya dos posiciones para cada ranura.

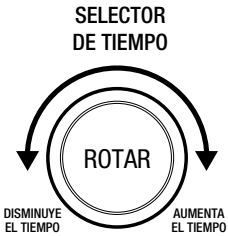


2. Gire el selector SELECT/CONFIRM (Seleccionar/Confirmar) hasta que el indicador en la pantalla LCD esté en la función deseada.

3. La cifra en la parte superior en la pantalla LCD indica la temperatura de cocción preestablecida para la configuración seleccionada. Para las funciones TOAST (Tostar) y BAGEL se indica el nivel de tostado. Gire el selector TEMPERATURE (Temperatura) hacia la izquierda para reducir la temperatura o hacia la derecha para aumentarla.



4. La cifra en la parte inferior de la pantalla LCD indica el tiempo de cocción preestablecido para la configuración seleccionada. Para las funciones TOAST (Tostar) y BAGEL se indica la cantidad de rebanadas. Gire el selector TIME (Tiempo) hacia la izquierda para reducir el tiempo de cocción o hacia la derecha para aumentarlo.



5. Para funciones sin un ciclo de precalentamiento (TOAST (Tostar), BAGEL, BROIL (Asar), WARM (Calentar), PROOF (Levantar), REHEAT (Recalentar), DEHYDRATE (Deshidratar)), ponga los alimentos directamente en la rejilla o en la rejilla para freír por aire/deshidratar, la bandeja para pizza, la rejilla para asar y/o la asadera. Asegúrese de que la comida esté centrada en el horno para una cocción más pareja.

a) Cierre la puerta del horno.

b) Presione el botón START/STOP (Iniciar/Detener). La luz del botón se iluminará de color rojo, la alerta del horno sonará y la pantalla LCD se iluminará de color naranja.

c) Se mostrará el temporizador y comenzará la cuenta regresiva. La temperatura y el tiempo de cocción se pueden ajustar durante el ciclo.

6. Para funciones que cuentan con un ciclo de precalentamiento (BAKE (Hornear), ROAST (Rostizar), PIZZA, AIRFRY (Freír con aire), COOKIES (Galletas), SLOW COOK (Cocción lenta)), presione el botón START/STOP (Iniciar/Detener) antes de poner los alimentos en el horno (con la excepción de la función SLOW COOK (Cocción lenta)). Ponga la comida antes del ciclo de precalentamiento para la función SLOW COOK (Cocción lenta). La luz del botón se iluminará de color rojo, la alerta del horno sonará y la pantalla LCD mostrará el mensaje 'PREHEATING' (Precalentando) mientras se calienta el horno.

a) Cuando el horno esté listo para usarse, se apagará el mensaje 'PREHEATING' (Precalentando), sonará la alerta del horno y el temporizador comenzará la cuenta regresiva. Ponga los alimentos directamente en la rejilla o en la rejilla para freír por aire/deshidratar, la bandeja para pizza, la rejilla para asar y/o la asadera. Asegúrese de que la comida esté centrada en el horno para una cocción más pareja.

b) Cierre la puerta del horno.

c) El temporizador seguirá con la cuenta regresiva. La temperatura y el tiempo de cocción se pueden ajustar durante el ciclo.

7. Una vez terminado el ciclo de cocción, sonará una alerta, la luz del botón START/STOP (Iniciar/Detener) desaparecerá y la pantalla LCD se iluminará de color blanco.

NOTA

El ciclo de cocción se puede detener en cualquier momento presionando el botón START/STOP (Iniciar/Detener). Esto cancelará el ciclo y la luz del botón se iluminará de color blanco.

NOTA

Presione el botón CONVECTION (Convección) para elegir entre sin convección, convección y superconvección. La convección y la superconvección pueden ajustar la temperatura para compensar. La superconvección hará que los alimentos queden mas crujientes.

SENSOR DE LA PUERTA

Si la puerta se abre durante la cocción, el temporizador se pausará y la luz se encenderá.

Cuando la puerta está cerrada, el temporizador reanudará la cuenta regresiva, y la luz permanecerá encendida durante 30 segundos antes de apagarse. Si la puerta está abierta durante más de 10 minutos durante la cocción, los calentadores se apagarán.

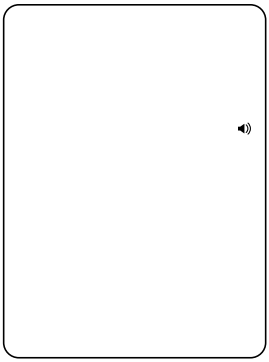
REJILLA MAGNÉTICA DE EXPULSIÓN AUTOMÁTICA

Cuando se inserta la rejilla en la posición de rejilla 3 o 4, se expulsará automáticamente a la mitad del horno cuando se abra la puerta para que pueda retirar fácilmente sus alimentos.

Siempre abra la puerta lentamente cuando la rejilla esté en esta posición para evitar que salga demasiado rápido.

VOLUMEN DEL TIMBRE

Para hacer esto, presione y mantenga presionado el botón TEMPERATURE CONVERSION (Conversión de temperatura) durante 3 segundos para entrar al modo de control de volumen.



Presione el botón TEMPERATURE CONVERSION (Conversión de temperatura) para seleccionar el volumen deseado. Presione cualquier botón para confirmar.

RECORDATORIO DE GIRAR

Cuando cocine alimentos en varias rejillas a la vez, use el Recordatorio de girar para que recuerde cambiar la posición de los alimentos en el horno y así obtener los resultados más uniformes y constantes. La característica Recordatorio de girar está disponible para las siguientes funciones: BAKE (Hornear), ROAST (Rostizar), WARM (Calentar), PROOF (Asentar), PIZZA, AIRFRY (Freír con aire), REHEAT (Recalentar), COOKIES (Galletas) y DEHYDRATE (Deshidratar).

1. Gire el selector SELECT/CONFIRM (Seleccionar/Confirmar) hasta que el indicador en la pantalla LCD esté en la función deseada.
2. Presione el selector SELECT/CONFIRM (Seleccionar/Confirmar). El mensaje 'Rotate Remind' (Recordatorio de girar) aparecerá en la pantalla LCD.
3. Siga los pasos para la función que seleccionó y comience a cocinar sus alimentos.
4. Cuando llegue el momento de cambiar las posiciones de las rejillas, sonará la alerta del Recordatorio de girar y el mensaje 'Rotate Remind' (Recordatorio de girar) parpadeará en la pantalla.
   El recordatorio de girar continuará sonando cada 30 segundos hasta que se abra la puerta o se presione el selector SELECT/CONFIRM (Seleccionar/Confirmar) para desactivar la función.

NOTA

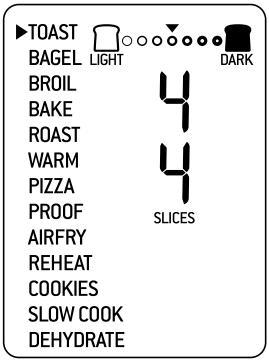
Cuando cocine alimentos en bandejas para hornear u otros recipientes de cocción en varias rejillas, se sugiere dejar suficiente espacio entre ellas y evitar usar la rendija superior debido a la proximidad a los elementos de calefacción.

En la mayoría de los casos, las posiciones 3 y 7 o 4 y 8 darán los mejores resultados. Al usar la rejilla para freír con aire/deshidratar, no es necesario dejar espacio entre las posiciones de la parrilla.

FUNCIÓN TOAST (TOSTAR)

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 número 4.
2. Ponga las rebanadas de pan lo más cerca posible del centro de la rejilla para obtener resultados de tostado óptimos.
3. Cierre la puerta del horno.
4. Gire el selector SELECT/CONFIRM (Seleccionar/Confirmar) hasta que el indicador en la pantalla LCD esté en la función TOAST (Tostar). La cifra en la parte superior de la pantalla LCD indica el nivel de tostado preestablecido en '4', mientras que la cifra en la parte inferior representa el número de rebanadas preestablecidas en '4'.



5. La configuración del nivel de tostado y el número de rebanadas se pueden ajustar antes o durante el ciclo de tostado.

a) La configuración del nivel de tostado se indica mediante la línea de círculos en la parte superior de la pantalla LCD. Gire el selector TEMPERATURE (Temperatura) hacia la izquierda para reducir el nivel de tostado o hacia la derecha para aumentarlo. El triángulo sobre los círculos se moverá según la configuración seleccionada.

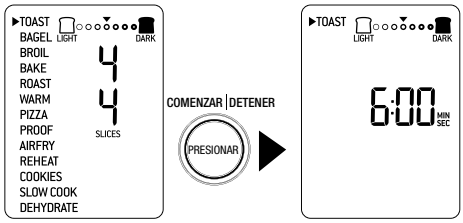
Siga estas instrucciones generales:

Color deseado del tostado	Configuración
Leve	1 o 2
Medio	3, 4 o 5
Tostado	6 o 7

b) La cifra en la parte inferior de la pantalla LCD muestra el número de rebanadas. Gire el selector TIME (Tiempo) hacia la izquierda para reducir la cantidad de rebanadas o hacia la derecha para aumentarlo. El número de rebanadas va desde 1 a 9.

6. Presione el botón START/STOP (Iniciar/Detener) para iniciar la función TOAST (Tostar). 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 la cuenta regresiva comenzará automáticamente. Se puede ajustar el tiempo durante el ciclo de tostado girando el selector TIME (Tiempo). Se puede detener el ciclo en cualquier momento presionando el botón START/STOP (Iniciar/Detener).



8. Al final del ciclo de tostado sonará la alerta del horno. La luz del botón START/STOP (Iniciar/Detener) desaparecerá y la pantalla LCD se iluminará de color blanco.

NOTA

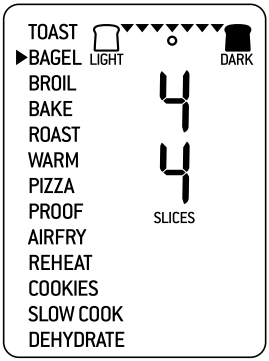
El tiempo de cocción depende de una serie de variables, incluida la temperatura del horno, por lo que el tiempo puede variar, incluso con la misma configuración del nivel de tostado y la cantidad de rebanadas. Esto es para lograr resultados consistentes.

FUNCIÓN BAGEL

La función BAGEL hará que el interior de su bagel cortado esté crujiente mientras tuesta ligeramente el exterior. Esta función también es ideal para tostar bollos o panes rebanados especiales gruesos que requieren tostar un lado más que el otro.

1. Inserte la rejilla en la posición número 4.
2. Ponga las rebanadas de bagel con el lado cortado hacia arriba lo más centrado posible en la rejilla, para así obtener resultados óptimos de tostado.
3. Cierre la puerta del horno.

4. Gire el selector SELECT/CONFIRM (Seleccionar/Confirmar) hasta que el indicador en la pantalla LCD esté en la función BAGEL. La cifra en la parte superior de la pantalla LCD indica el nivel de tostado preestablecido en '4', mientras que la cifra en la parte inferior representa el número de mitades de bagel preestablecidas en '4'.



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

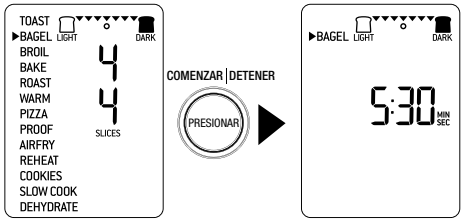
a) La configuración del nivel de tostado está indicada por la línea de triángulos en la parte superior de la pantalla LCD. Gire el selector TEMPERATURE (Temperatura) hacia la izquierda para reducir el nivel de tostado o hacia la derecha para aumentarlo. El círculo bajo los triángulos se moverá según la configuración seleccionada.

Siga estas instrucciones generales:

Color deseado del tostado del bagel	Configuración
Leve	1 o 2
Medio	3, 4 o 5
Tostado	6 o 7

b) La cifra en la parte inferior de la pantalla LCD muestra la cantidad de mitades de bagel. Gire el selector TIME (Tiempo) hacia la izquierda para reducir la cantidad de mitades de bagel o hacia la derecha para aumentarlo. El número de mitades va desde 1 a 10.

6. Presione el botón START/STOP (Iniciar/Detener) para iniciar la función BAGEL. 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 automáticamente. Se puede ajustar el tiempo durante el ciclo bagel girando el selector TIME (Tiempo). Se puede detener el ciclo en cualquier momento presionando el botón START/STOP (Iniciar/Detener).



8. Al final del ciclo BAGEL sonará la alerta del horno. La luz del botón START/STOP (Iniciar/Detener) desaparecerá y la pantalla LCD se iluminará de color blanco.

NOTA

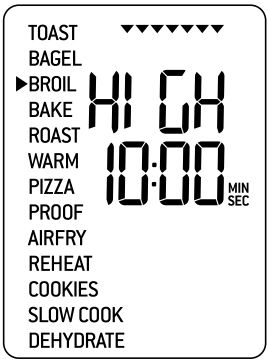
El interior (lado cortado) del bagel siempre debe mirar hacia arriba, hacia los elementos superiores de calefacción. Esto permite que el lado cortado se vuelva crujiente mientras que la corteza queda ligeramente tostada.

Si le gustan sus mitades de bagel igualmente crujientes por fuera y por dentro, le recomendamos utilizar la función TOAST (Tostar) para tostar su bagel.

FUNCIÓN BROIL (ASAR)

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

1. Inserte la rejilla en la posición número 1 o 2.
2. Inserte la rejilla para asar incluida en la asadera. Ponga los alimentos en la rejilla para asar o en una fuente apta para el horno, luego colóquela en el centro de la rejilla para que el aire fluya por los costados de los alimentos.
3. Cierre la puerta del horno.
4. Gire el selector SELECT/CONFIRM (Seleccionar/Confirmar) hasta que el indicador en la pantalla LCD esté en la función BROIL (Asar). La cifra en la parte superior de la pantalla LCD indica el nivel preestablecido en 'HIGH' (Alto), mientras que la cifra en la parte inferior muestra el tiempo preestablecido en 10:00 MIN/SEG.



5. El nivel y el tiempo de potencia de asado se pueden ajustar antes o durante el ciclo Broil (Asar).

a) La cifra en la parte superior de la pantalla LCD muestra el nivel de potencia de asado. Gire el dial TEMPERATURE (Temperatura) para ajustar el nivel de asado a uno de los tres niveles de potencia: 'HIGH' (Alta), 'MED' (Mediana) y 'LOW' (Baja).

b) La cifra en la parte inferior de la pantalla LCD muestra el tiempo de asado. Gire el selector TIME (Tiempo) para ajustar el tiempo en hasta 20 minutos.

6. Presione el botón START/STOP (Iniciar/Detener) para activar la función BROIL (Asar). 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 automáticamente. El tiempo y la potencia se pueden ajustar durante el ciclo de asado girando el selector correspondiente de TEMPERATURE (Temperatura) o TIME (Tiempo). Se puede detener el ciclo en cualquier momento presionando el botón START/STOP (Iniciar/Detener).
8. Al final del ciclo BROIL (Asar) sonará la alerta del horno. La luz del botón START/STOP (Iniciar/Detener) desaparecerá y la pantalla LCD se iluminará de color blanco.

FUNCIÓN BAKE (HORNEAR)

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 útil para cocinar comidas congeladas preenvasadas, como lasaña y pasteles.

1. Inserte la rejilla en la posición número 6. Tenga en cuenta que algunos productos horneados, como brownies o masas, pueden ser más adecuados para la posición de la rejilla número 5.
2. Cierre la puerta del horno.

3. Gire el selector SELECT/CONFIRM (Seleccionar/Confirmar) hasta que el indicador en la pantalla LCD esté en la función BAKE (Hornear). La cifra en la parte superior de la pantalla LCD indica la temperatura preestablecida para el ciclo BAKE (Hornear) en 325 °F (167 °C), mientras que la cifra en la parte inferior muestra el tiempo preestablecido en 30:00 MIN/SEG. También se mostrará la configuración del ajuste CONVECTION (Convección) preestablecida.



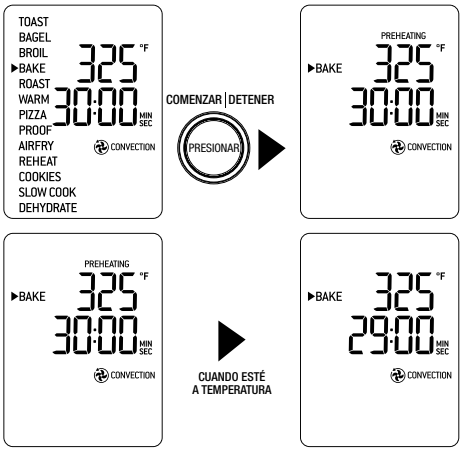
4. La temperatura de horneado, el tiempo y la configuración de convección se pueden ajustar antes o durante el ciclo de horneado.

a) La cifra en la parte superior en la pantalla LCD muestra la temperatura de horneado. Gire el selector TEMPERATURE (Temperatura) para ajustar la temperatura de horneado de 50 °C a un máximo de 250 °C.

b) Gire el selector TIME (Tiempo) para seleccionar el tiempo de cocción. Los tiempos máximos de cocción se pueden configurar de la siguiente manera:

>200 °C	Hasta por 4 horas
150 °C – 200 °C	Hasta por 8 horas
100 °C – 150 °C	Hasta por 12 horas
<100 °C	Hasta por 72 horas

5. Presione el botón START/STOP (Iniciar/Detener) para activar la función BAKE (Hornear). La luz del botón se iluminará de color rojo, la alerta del horno sonará y la pantalla LCD se iluminará de color naranja. La pantalla LCD mostrará el mensaje 'PREHEATING' (Precalentando) mientras parpadea.
6. Una vez que el horno haya completado el ciclo de precalentamiento, sonará una alerta que indica que ya se pueden poner los alimentos en el horno.
7. Ponga los alimentos en asadera o en una fuente apta para el horno y luego colóquela en el centro de la rejilla para que el aire fluya por los costados de los alimentos. Cierre la puerta del horno.
8. Luego de que la alerta de precalentamiento haya sonado, el temporizador comenzará la cuenta regresiva automáticamente. La temperatura y el tiempo se pueden ajustar durante el ciclo de horneado girando el selector correspondiente de TEMPERATURE (Temperatura) o TIME (Tiempo). Se puede detener el ciclo en cualquier momento presionando el botón START/STOP (Iniciar/Detener).



9. Al final del ciclo BAKE (Hornear) sonará la alerta del horno. La luz del botón START/STOP (Iniciar/Detener) desaparecerá y la pantalla LCD se iluminará de color blanco.

FUNCIÓN ROAST (ROSTIZAR)

La función ROAST (Rostizar) es ideal para cocinar una variedad de carnes y aves. La comida quedará tierna y jugosa por dentro y rostizada a la perfección por fuera.

1. Inserte la rejilla en la posición número 6.
2. Cierre la puerta del horno.
3. Gire el selector SELECT/CONFIRM (Seleccionar/Confirmar) hasta que el indicador en la pantalla LCD esté en la función ROAST (Rostizar). La cifra en la parte superior de la pantalla LCD indica la temperatura preestablecida para el ciclo ROAST (Rostizar) en 400 °F (204 °C), mientras que la cifra en la parte inferior muestra el tiempo preestablecido en 1:00HR/MIN. También se mostrará la configuración del ajuste CONVECTION (Convección) preestablecida.



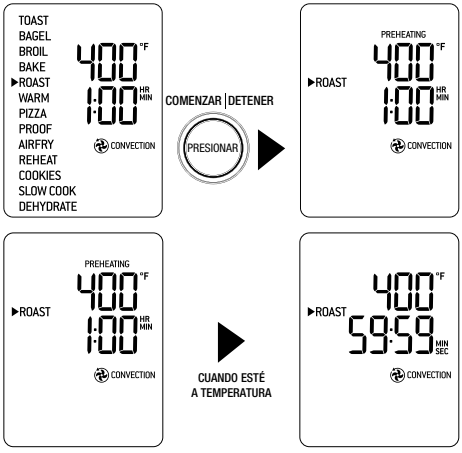
4. La temperatura de rostizado, el tiempo y la configuración de convección se pueden ajustar antes o durante el ciclo de rostizado.

a) La cifra en la parte superior en la pantalla LCD muestra la temperatura de rostizado. Gire el selector TEMPERATURE (Temperatura) para ajustar la temperatura de rostizado de 50 °C a un máximo de 250 °C.

b) Gire el selector TIME (Tiempo) para seleccionar el tiempo de cocción. Los tiempos máximos de cocción se pueden configurar de la siguiente manera:

>200 °C	Hasta por 4 horas
150 °C – 200 °C	Hasta por 8 horas
100 °C – 150 °C	Hasta por 12 horas
<100 °C	Hasta por 72 horas

5. Presione el botón START/STOP (Iniciar/Detener) para activar la función ROAST (Rostizar). La luz del botón se iluminará de color rojo, la alerta del horno sonará y la pantalla LCD se iluminará de color naranja. La pantalla LCD mostrará el mensaje 'PREHEATING' (Precalentando) mientras parpadea.
6. Una vez que el horno haya completado el ciclo de precalentamiento, sonará una alerta que indica que ya se pueden poner los alimentos en el horno.
7. Ponga los alimentos en asadera o en una fuente apta para el horno y luego colóquela en el centro de la rejilla para que el aire fluya por los costados de los alimentos. Cierre la puerta del horno.
8. Luego de que la alerta de precalentamiento haya sonado, el temporizador comenzará la cuenta regresiva automáticamente. La temperatura y el tiempo se pueden ajustar durante el ciclo de rostizado girando el selector correspondiente de TEMPERATURE (Temperatura) o TIME (Tiempo). Se puede detener el ciclo en cualquier momento presionando el botón START/STOP (Iniciar/Detener).

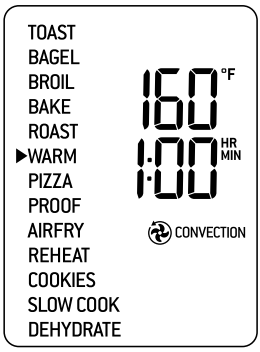


9. Al final del ciclo ROAST (ROSTIZAR) sonará la alerta del horno. La luz del botón START/STOP (Iniciar/Detener) desaparecerá y la pantalla LCD se iluminará de color blanco.

FUNCIÓN WARM (CALENTAR)

La función WARM (CALENTAR) mantiene los alimentos calientes a la temperatura recomendada para evitar el crecimiento de bacterias, 70 °C o más.

1. Inserte la rejilla en la posición que mejor se adapte al tipo de comida que quiere mantener caliente.
2. Ponga los alimentos en asadera, en la bandeja para pizza o en una fuente apta para el horno, luego colóquela en el centro de la rejilla para que el aire fluya por los costados de los alimentos.
3. Cierre la puerta del horno.
4. Gire el selector SELECT/CONFIRM (Seleccionar/Confirmar) hasta que el indicador en la pantalla LCD esté en la función WARM (CALENTAR). La cifra en la parte superior de la pantalla LCD indica la temperatura preestablecida en 75 °C, mientras que la cifra en la parte inferior muestra el tiempo preestablecido en 1:00 HR/MIN. También se mostrará la configuración del ajuste CONVECTION (Convección) preestablecida.



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

a) La cifra en la parte superior en la pantalla LCD muestra la temperatura del ciclo de calentamiento. Gire el selector TEMPERATURE (Temperatura) para ajustar la temperatura de 45 °C a un máximo de 250 °C.

b) Gire el selector TIME (Tiempo) para seleccionar el tiempo de cocción. Los tiempos máximos de cocción se pueden configurar de la siguiente manera:

>200 °C	Hasta por 4 horas
150 °C – 200 °C	Hasta por 8 horas
100 °C – 150 °C	Hasta por 12 horas
<100 °C	Hasta por 72 horas

6. Presione el botón START/STOP (Iniciar/Detener) para activar la función WARM (Calentar). 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 automáticamente. La temperatura y el tiempo se pueden ajustar durante el ciclo de calentamiento girando el selector correspondiente de TEMPERATURE (Temperatura) o TIME (Tiempo). Se puede detener el ciclo en cualquier momento presionando el botón START/STOP (Iniciar/Detener).
8. Al final del ciclo WARM (Calentar) sonará la alerta del horno. La luz del botón START/STOP (Iniciar/Detener) desaparecerá y la pantalla LCD se iluminará de color blanco.

FUNCIÓN PIZZA

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 número 7.
2. Cierre la puerta del horno.

3. Gire el selector SELECT/CONFIRM (Seleccionar/Confirmar) hasta que el indicador en la pantalla LCD esté en la función PIZZA. La cifra en la parte superior de la pantalla LCD indica la temperatura preestablecida para el ciclo BAKE (pizza) en 190 °C, mientras que la cifra en la parte inferior muestra el tiempo preestablecido en 20:00 MIN/SEG. También se mostrará la configuración preestablecida de CONVECTION (Convección) y de FROZEN (Congelados).



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

a) La cifra en la parte superior en la pantalla LCD muestra la temperatura del ciclo para pizzas. Gire el selector TEMPERATURE (Temperatura) para ajustar la temperatura de 50 °C a un máximo de 250 °C.

b) Gire el selector TIME (Tiempo) para seleccionar el tiempo de cocción. Los tiempos máximos de cocción se pueden configurar de la siguiente manera:

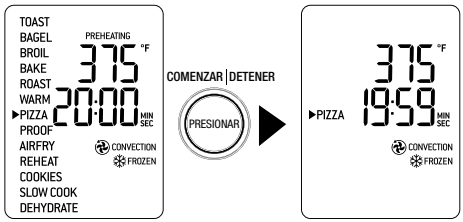
50 °C – 250 °C	hasta por 1 hora

5. Presione el botón START/STOP (Iniciar/Detener) para activar la función PIZZA. La luz del botón se iluminará de color rojo, la alerta del horno sonará y la pantalla LCD se iluminará de color naranja. La pantalla LCD mostrará el mensaje 'PREHEATING' (Precalentando) mientras parpadea.

6. Una vez que el horno haya alcanzado la temperatura establecida, sonará una alerta de temperatura.

7. Ponga los alimentos en la bandeja para pizza en el centro de la rejilla para que el aire fluya por los costados de los alimentos. Cierre la puerta del horno.

8. Luego de que la alerta de precalentamiento haya sonado, el temporizador comenzará la cuenta regresiva automáticamente. La temperatura y el tiempo se pueden ajustar durante el ciclo para pizzas girando el selector correspondiente de TEMPERATURE (Temperatura) o TIME (Tiempo). Se puede detener el ciclo en cualquier momento presionando el botón START/STOP (Iniciar/Detener).



9. Al final del ciclo para pizzas sonará la alerta del horno. La luz del botón START/STOP (Iniciar/Detener) desaparecerá y la pantalla LCD se iluminará de color blanco.

NOTA

Si usa la bandeja para pizza que viene incluida, póngala en el horno durante el ciclo de precalentamiento para obtener los mejores resultados. Coloque cuidadosamente la pizza en la bandeja para pizza precalentada.

Información sobre las piedras para pizza

Cuando se utiliza una piedra para pizza, es necesario precalentar la piedra, sin la pizza, para obtener resultados óptimos.

1. Inserte la rejilla en la posición número 7.
2. Ponga la piedra para pizza en el centro de la rejilla para que el aire fluya por los costados de la piedra.

3. Cierre la puerta del horno.
4. Gire el selector SELECT/CONFIRM (Seleccionar/Confirmar) hasta que el indicador en la pantalla LCD esté en la función PIZZA. La cifra en la parte superior de la pantalla LCD indica la temperatura preestablecida para el ciclo BAKE (pizza) en 190 °C, mientras que la cifra en la parte inferior muestra el tiempo preestablecido en 20:00 MIN/SEG. También se mostrará la configuración preestablecida de CONVECTION (Convección) y de FROZEN (Congelados).
5. Gire el selector TIME (Tiempo) para ajustar el tiempo en 15:00 MIN/SEG.
6. Presione el botón START/STOP (Iniciar/Detener) para activar la función PIZZA. La luz del botón se iluminará de color rojo, la alerta del horno sonará y la pantalla LCD se iluminará de color naranja. La pantalla LCD mostrará el mensaje 'PREHEATING' (Precalentando) mientras parpadea.
7. Una vez que el horno haya terminado el precalentamiento, sonará una alerta.
8. Luego de que la alerta de precalentamiento haya sonado, el temporizador comenzará la cuenta regresiva automáticamente.
9. Al final del ciclo sonará la alerta del horno. La luz del botón START/STOP (Iniciar/Detener) desaparecerá y la pantalla LCD se iluminará de color blanco.
10. Abra la puerta del horno y coloque cuidadosamente la pizza en la piedra para pizza precalentada.
11. Seleccione la temperatura, la convección y el tiempo deseados para la pizza, como también la configuración fresco/congelado y presione el botón START/STOP (Iniciar/Detener) para volver a iniciar el ciclo para pizzas.

FUNCIÓN PROOF (LEVANTAR)

La función PROOF (Levantar) está diseñada para mantener temperaturas bajas con precisión, proporcionando un ambiente ideal para preparar pan, panecillos, pizzas y otras masas.

1. Inserte la rejilla en la posición número 8.
2. Ponga la masa en un recipiente apto para el horno, cubra y coloque en el centro de la rejilla.
3. Cierre la puerta del horno.
4. Gire el selector SELECT/CONFIRM (Seleccionar/Confirmar) hasta que el indicador en la pantalla LCD esté en la función PROOF (Levantar). La cifra en la parte superior de la pantalla LCD indica la temperatura preestablecida para el ciclo PROOF (Levantar) en 29 °C, mientras que la cifra en la parte inferior muestra el tiempo preestablecido en 1:00HR/MIN. También se mostrará la configuración del ajuste CONVECTION (Convección) preestablecida.



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

a) La cifra en la parte superior en la pantalla LCD muestra la temperatura del ciclo de prueba. Gire el selector TEMPERATURE (Temperatura) para ajustar la temperatura de asentamiento de 27 °C a un máximo de 38 °C.

b) La cifra en la parte inferior de la pantalla LCD muestra el tiempo del ciclo de prueba. Gire el selector TIME (Tiempo) para ajustar el tiempo en hasta 2:00 HR/MIN.

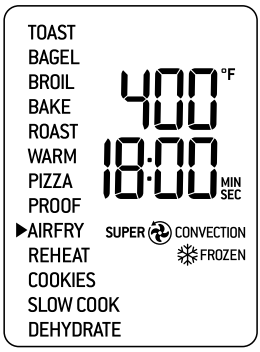
6. Presione el botón START/STOP (Iniciar/Detener) para activar la función PROOF (Levantar). La luz del botón se iluminará de color rojo, la alerta del horno sonará y la pantalla LCD se iluminará de color naranja.

7. Se mostrará el temporizador y comenzará la cuenta regresiva. La temperatura y el tiempo se pueden ajustar durante el ciclo de prueba girando el selector correspondiente de TEMPERATURE (Temperatura) o TIME (Tiempo). El ciclo se puede detener en cualquier momento presionando el botón START/STOP (Iniciar/Detener).
8. Al final del ciclo PROOF (Levantar) sonará la alerta del horno. La luz del botón START/STOP (Iniciar/Detener) desaparecerá y la pantalla LCD se iluminará de color blanco.

FUNCIÓN AIRFRY (FREÍR CON AIRE)

La función AIRFRY (Freír con aire) combina calor intenso y flujo de aire maximizado para cocinar alimentos y dejarlos crujientes y dorados.

1. Asegúrese de que la posición 3 u otra posición deseada esté vacía para la rejilla para freír por aire/deshidratar.
2. Cierre la puerta del horno.
3. Gire el selector SELECT/CONFIRM (Seleccionar/Confirmar) hasta que el indicador en la pantalla LCD esté en la función AIRFRY (Freír con aire). La cifra en la parte superior de la pantalla LCD indica la configuración preestablecida para la función AIRFRY (Freír con aire) en 400 °F (204 °C), mientras que la cifra en la parte inferior muestra el tiempo preestablecido en 18:00 MIN/SEG. También se mostrará la configuración de SUPERCONVECTION (Superconvección) preestablecida.



4. La temperatura, el tiempo y la configuración de convección y de congelados se pueden ajustar antes o durante el ciclo AIRFRY (Freír con aire).

a) La cifra en la parte superior en la pantalla LCD muestra la temperatura del ciclo AIRFRY (Freír con aire). Gire el selector TEMPERATURE (Temperatura) para ajustar la temperatura del ciclo AIRFRY (Freír con aire) de 50 °C a un máximo de 250 °C.

b) La cifra en la parte inferior de la pantalla LCD muestra el tiempo del ciclo AIRFRY (Freír con aire). Gire el selector TIME (Tiempo) para ajustar el tiempo en hasta un máximo de 1 hora.

5. Presione el botón START/STOP (Iniciar/Detener) para activar la función AIRFRY (Freír con aire). La luz del botón se iluminará de color rojo, la alerta del horno sonará y la pantalla LCD se iluminará de color naranja. La pantalla LCD mostrará el mensaje 'PREHEATING' (Precalentando) mientras parpadea.
6. Una vez que el horno haya completado el ciclo de precalentamiento, sonará una alerta que indica que ya se pueden poner los alimentos en el horno.
7. Organice los alimentos de manera uniforme en la rejilla para freír por aire/deshidratar incluida con el horno. Para obtener mejores resultados, ponga los alimentos en una sola capa y deje espacio entre las piezas. Inserte la rejilla para freír por aire/deshidratar y cierre la puerta del horno.
8. Luego de que la alerta de precalentamiento haya sonado, el temporizador comenzará la cuenta regresiva automáticamente. La temperatura y el tiempo se pueden ajustar durante el ciclo AIRFRY (Freír con aire) girando el selector correspondiente de TEMPERATURE (Temperatura) o TIME (Tiempo). Se puede detener el ciclo en cualquier momento presionando el botón START/STOP (Iniciar/Detener).

9. Al final del ciclo AIRFRY (Freír con aire) sonará la alerta del horno. La luz del botón START/STOP (Iniciar/Detener) desaparecerá y la pantalla LCD se iluminará de color blanco.

IMPORTANTE

Cuando cocine alimentos con grasa, por ejemplo, alitas de pollo, use una asadera en vez de la rejilla para freír por aire/deshidratar para evitar que el aceite gotee. Deseche el exceso de aceite entre las tandas que cocine.

NOTA

En este horno caben un total de 4 rejillas para freír por aire/deshidratar. Visite www.breville.com para obtener más información sobre la compra de rejillas adicionales para freír por aire/deshidratar.

FUNCIÓN REHEAT (RECALENTAR)

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

1. Inserte la rejilla en la posición que mejor se adapte al tipo de comida que está recalentando.
2. Ponga los alimentos en asadera, en la bandeja para pizza o en una fuente apta para el horno, luego colóquela en el centro de la rejilla para que el aire fluya por los costados de los alimentos.
3. Cierre la puerta del horno.
4. Gire el selector SELECT/CONFIRM (Seleccionar/Confirmar) hasta que el indicador en la pantalla LCD esté en la función REHEAT (Recalentar). La cifra en la parte superior de la pantalla LCD indica la temperatura preestablecida para el ciclo REHEAT (Recalentar) en 325 °F (163 °C), mientras que la cifra en la parte inferior muestra el tiempo preestablecido en 15:00 MIN/SEG. También se mostrará la configuración del ajuste CONVECTION (Convección) preestablecida.



5. La temperatura, el tiempo, la configuración de convección y de congelados se pueden ajustar antes o durante el ciclo para recalentar.

a) La cifra en la parte superior en la pantalla LCD muestra la temperatura del ciclo para recalentar. Gire el selector TEMPERATURE (Temperatura) para ajustar la temperatura de 50 °C a un máximo de 250 °C.

b) La cifra en la parte inferior de la pantalla LCD muestra el tiempo del ciclo para recalentar. Gire el selector TIME (Tiempo) para ajustar el tiempo en hasta 2 horas para temperaturas de 50 °C – 250 °C.

6. Presione el botón START/STOP (Iniciar/Detener) para activar la función REHEAT (Recalentar). 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. La temperatura y el tiempo se pueden ajustar durante el ciclo para recalentar girando el selector correspondiente de TEMPERATURE (Temperatura) o TIME (Tiempo). Se puede detener el ciclo en cualquier momento presionando el botón START/STOP (Iniciar/Detener).
8. Al final del ciclo para recalentar sonará la alerta del horno. La luz del botón START/STOP (Iniciar/Detener) desaparecerá y la pantalla LCD se iluminará de color blanco.

FUNCIÓN COOKIES (GALLETAS)

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 número 6.
2. Cierre la puerta del horno.
3. Gire el selector SELECT/CONFIRM (Seleccionar/Confirmar) hasta que el indicador en la pantalla LCD esté en la función COOKIES (Galletas). La cifra en la parte superior de la pantalla LCD indica la temperatura preestablecida para el ciclo COOKIES (Galletas) en 325 °F (163 °C), mientras que la cifra en la parte inferior muestra el tiempo preestablecido en 11:00 MIN/SEG. También se mostrará la configuración del ajuste CONVECTION (Convección) preestablecida.



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

a) La cifra en la parte superior en la pantalla LCD muestra la temperatura del ciclo para galletas. Gire el selector TEMPERATURE (Temperatura) para ajustar la temperatura de horneado de 50 °C a un máximo de 250 °C.

b) La cifra en la parte inferior de la pantalla LCD muestra el tiempo del ciclo para galletas. Gire el selector TIME (Tiempo) para ajustar el tiempo en hasta 1 hora para temperaturas de 50 °C – 250 °C.

5. Presione el botón START/STOP (Iniciar/Detener) para activar la función COOKIES (Galletas). La luz del botón se iluminará de color rojo, la alerta del horno sonará y la pantalla LCD se iluminará de color naranja. La pantalla LCD mostrará el mensaje 'PREHEATING' (Precalentando) mientras parpadea.
6. Una vez que el horno haya completado el ciclo de precalentamiento, sonará una alerta que indica que ya se pueden poner los alimentos en el horno.
7. Ponga los alimentos en asadera, en la bandeja para pizza o en una fuente apta para el horno, luego colóquela en el centro de la rejilla para que el aire fluya por los costados de los alimentos. Cierre la puerta del horno.
8. Luego de que la alerta de precalentamiento haya sonado, el temporizador comenzará la cuenta regresiva automáticamente. La temperatura y el tiempo se pueden ajustar durante el ciclo para galletas girando el selector correspondiente de TEMPERATURE (Temperatura) o TIME (Tiempo). Se puede detener el ciclo en cualquier momento presionando el botón START/STOP (Iniciar/Detener).
9. Al final del ciclo para galletas sonará la alerta del horno. La luz del botón START/STOP (Iniciar/Detener) desaparecerá y la pantalla LCD se iluminará de color blanco.

FUNCIÓN SLOW COOK (COCCIÓN LENTA)

La función SLOW COOK (Cocción lenta) tiene perfiles de cocción diseñados para largos tiempos de cocción a temperaturas bajas.

1. Inserte la rejilla en la posición número 8.
2. Cierre la puerta del horno.

3. Gire el selector SELECT/CONFIRM (Seleccionar/Confirmar) hasta que el indicador en la pantalla LCD esté en la función SLOW COOK (Cocción lenta). La cifra en la parte superior de la pantalla LCD indica la temperatura preestablecida para la función SLOW COOK (Cocción lenta) en 'HIGH' (Alta), mientras que la cifra en la parte inferior muestra el tiempo preestablecido en 4:00 HR/MIN. También se mostrará la configuración del ajuste CONVECTION (Convección) preestablecida.



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

a) La cifra en la parte superior en la pantalla LCD muestra la temperatura. Gire el selector TEMPERATURE (Temperatura) para ajustar el nivel del ciclo de cocción lenta a una de las dos temperaturas prestablecidas: LOW ('Baja') o HIGH ('Alta')

b) La cifra en la parte inferior de la pantalla LCD muestra el tiempo. Gire el selector TIME (Tiempo) para ajustar el tiempo de 4 a 72 horas para la temperatura LOW (Baja) y de 2 a 12 horas para la temperatura HIGH (Alta).

5. Ponga los alimentos dentro del contenedor cubierto apto para el horno en el centro de la rejilla para que el aire fluya por los costados de la comida. Cierre la puerta del horno.

6. Presione el botón START/STOP (Iniciar/Detener) para activar la función SLOW COOK (Cocción lenta). La luz del botón se iluminará de color rojo, la alerta del horno sonará y la pantalla LCD se iluminará de color naranja. La pantalla LCD mostrará el mensaje 'PREHEATING' (Precalentando) mientras parpadea.

7. Luego de que la alerta de precalentamiento haya sonado, el temporizador comenzará la cuenta regresiva automáticamente. La temperatura y el tiempo se pueden ajustar durante el ciclo girando el selector correspondiente de TEMPERATURE (Temperatura) o TIME (Tiempo). El ciclo se puede detener en cualquier momento presionando el botón START/STOP (Iniciar/Detener).

8. Al final del ciclo SLOW COOK (Cocción lenta) el horno cambiará automáticamente al modo WARM (Calentar). La pantalla LCD mostrará el mensaje WARM (Calentar) y se iniciará una cuenta regresiva de forma automática de 2:00 HR/MIN. El ciclo para mantener calientes los alimentos se puede detener en cualquier momento presionando el botón START/STOP (Iniciar/Detener).

NOTA

No tire de la rejilla más de la mitad cuando inserte o retire utensilios de cocina del horno.

No ponga utensilios pesados sobre el vidrio cuando la puerta esté abierta.

CONSEJOS

CONSEJOS PARA EL CICLO DE COCCIÓN LENTA

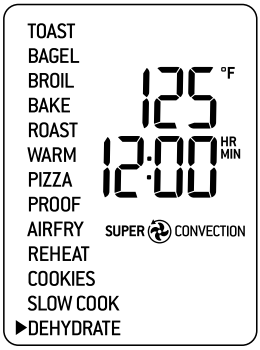
1. Asegúrese de que los contenedores sean aptos para horno y que no excedan los 6 kilos cuando estén vacíos.
2. Llene los contenedores a un mínimo de ½ y un máximo de ¾ para evitar cocinar en exceso o de forma insuficiente. Para evitar derrames, no llene los contenedores en más de ¾ de su capacidad.

3. Siempre que use la función SLOW COOK (Cocción lenta) use la tapa para evitar que los alimentos se resequen. Cubra los contenedores con papel de aluminio antes de cubrirlos con una tapa para mantener aún más la humedad.
4. Siga las temperaturas y tiempos de cocción que aparecen en las recetas tradicionales para el modo SLOW COOK (Cocción lenta). Una hora en el nivel HIGH (Alta) es equivalente a aproximadamente de una hora y media a dos horas en LOW (Baja).
5. Los alimentos fríos tardarán más en cocinarse que los alimentos que han sido sellados previamente o calentados, por lo tanto, ajuste los tiempos de cocción apropiadamente. No use la función SLOW COOK (Cocción lenta) para cocinar alimentos congelados.
6. Los trozos grandes de carne deben ser cortados por la mitad para permitir que el calor penetre de forma uniforme.

FUNCIÓN DEHYDRATE (DESHIDRATAR)

La función de DEHYDRATE (Deshidratar) combina un calor bajo y estable con un flujo de aire maximizado para secar los alimentos de forma uniforme sin cocinarlos ni sobrecalentarlos.

1. Ordene los alimentos de manera uniforme en la rejilla para freír por aire/deshidratar incluida con el horno. Para obtener mejores resultados, ponga los alimentos en una sola capa y deje espacio entre las piezas. Inserte la rejilla para freír por aire/deshidratar en la posición 3 del horno.
2. Cierre la puerta del horno.
3. Gire el selector SELECT/CONFIRM (Seleccionar/Confirmar) hasta que el indicador en la pantalla LCD esté en la función DEHYDRATE (Deshidratar). La cifra en la parte superior de la pantalla LCD indica la temperatura preestablecida para el ciclo DEHYDRATE (Deshidratar) en 125 °F (52 °C), mientras que la cifra en la parte inferior muestra el tiempo preestablecido en 12:00HR/MIN. También se mostrará la configuración de SUPERCONVECTION (Superconvección) preestablecida.



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

a) La cifra en la parte superior en la pantalla LCD muestra la temperatura del ciclo de deshidratación.
Gire el selector TEMPERATURE (Temperatura) para ajustar la temperatura del ciclo de deshidratación de 30 °C a un máximo de 80 °C.

b) La cifra en la parte inferior de la pantalla LCD muestra el tiempo. Gire el selector TIME (Tiempo) para ajustar el tiempo en hasta 72 minutos.

5. Presione el botón START/STOP (Iniciar/Detener) para activar la función DEHYDRATE (DESHIDRATAR). La luz 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 se pueden ajustar durante el ciclo de deshidratación girando el selector correspondiente de TEMPERATURE (Temperatura) o TIME (Tiempo). El ciclo se puede detener en cualquier momento presionando el botón START/STOP (Iniciar/Detener).
7. Al final del ciclo DEHYDRATE (Deshidratar) sonará la alerta del horno. La luz del botón START/STOP (Iniciar/Detener) desaparecerá y la pantalla LCD se iluminará de color blanco.



CONSEJOS

- Use papel para hornear encima de la rejilla para freír por aire/deshidratar al deshidratar alimentos con colores fuertes para evitar manchas.
- Al deshidratar alimentos que puedan gotear, como la cecina marinada, use la asadera incluida para atrapar cualquier líquido que gotee. Inserte la rejilla en la posición número 8 y centre la asadera en la rejilla.

PHASE COOK (COCCIÓN POR ETAPAS)

Use el botón PHASE COOK (Cocción por etapas) para programar 2 funciones de cocción consecutivas. Las funciones disponibles para el modo PHASE COOK (Cocción por etapas) son BROIL (Asar), BAKE (Hornear), ROAST (Rostizar), WARM (Calentar) y PIZZA.

1. Presione el botón PHASE COOK (Cocción por etapas). El mensaje 'PHASE COOK' (Cocción por etapas) aparecerá en la pantalla LCD, junto con las otras funciones disponibles.
2. Una flecha parpadeará sobre el numero '1', indicando que se está programando la primera etapa de cocción.

a) Gire el selector SELECT/CONFIRM (Seleccionar/Confirmar) hasta que el indicador en la pantalla LCD esté en la función deseada.

b) Gire el selector TEMPERATURE (Temperatura) para ajustar la temperatura de cocción. Gire el selector TIME (Tiempo) para ajustar el tiempo de cocción.

c) Presione el selector SELECT/CONFIRM (Seleccionar/Confirmar) o START/STOP (Iniciar/Detener) para confirmar la primera etapa de cocción.

3. Una flecha parpadeará sobre el número '2', indicando que se está programando la segunda etapa de cocción.

a) Gire el selector SELECT/CONFIRM (Seleccionar/Confirmar) hasta que el indicador en la pantalla LCD esté en la función deseada.

b) Gire el selector TEMPERATURE (Temperatura) para ajustar la temperatura de cocción. Gire el selector TIME (Tiempo) para ajustar el tiempo de cocción.

c) Presione el selector SELECT/CONFIRM (Seleccionar/Confirmar) para confirmar la segunda etapa de cocción.

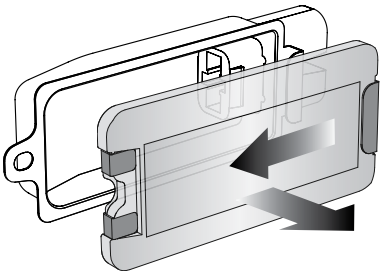
4. Presione el botón START/STOP (Iniciar/Detener) para activar la primera función. La luz del botón se iluminará de color rojo, la alerta del horno sonará y la pantalla LCD se iluminará de color naranja.
   Las funciones para ambas etapas se mostrarán en la pantalla LCD con una flecha al lado de la primera etapa.
5. Cuando se complete la primera etapa de cocción, la segunda comenzará automáticamente. Al final del segunda etapa de cocción sonará la alerta del horno. La luz del botón START|STOP (Iniciar|Detener) desaparecerá y la pantalla LCD se iluminará de color blanco.

REEMPLAZAR EL FOCO DEL HORNO

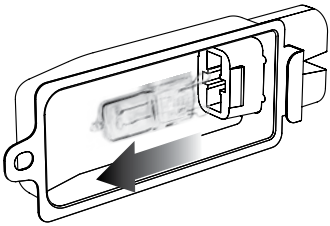
ADVERTENCIA

Siempre desenchufe el horno y deje enfriar antes de reemplazar el foco. Utilice solo un foco de horno de 25 W, 120 V, tipo G9.

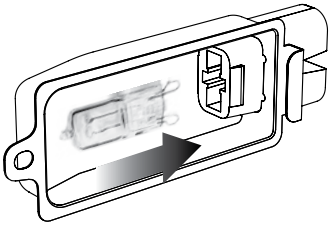
1. Retire la rejilla del horno antes de reemplazar el foco.
2. El foco se encuentra en el lado izquierdo de la abertura del horno. Coloque sus dedos en el exterior de la carcasa del foco y retire suavemente la cubierta de vidrio de la pared del horno para retirarla. Si no puede quitar la cubierta, deslice una cuchara en el lado izquierdo de la carcasa del foco y retire suavemente la cubierta de vidrio. Siempre sostenga la cubierta de vidrio con la otra mano para evitar se caiga y se rompa.



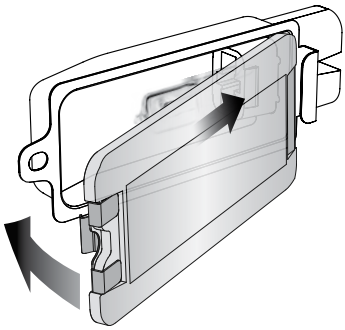
3. Retire el foco usado sacándolo directamente de su soporte.



4. Use un paño suave para insertar el foco nuevo. No toque directamente la superficie del foco con sus dedos, ya que el aceite en ellos puede dañarlo.



5. Para volver a colocar la cubierta de vidrio, alinee el gancho de metal con el lado izquierdo de la carcasa del foco. Deslice el extremo opuesto de la cubierta de vidrio en el soporte de metal en el lado derecho de la carcasa, luego empuje el gancho de metal en el lado izquierdo de la carcasa hasta que encaje en su posición.



USO DE LA BANDEJA DE CALENTAMIENTO

La parte superior del horno está muy caliente durante y después de la cocción. Por esta razón no se recomienda almacenar artículos en la parte superior del horno.

La única excepción es la tabla de cortar de bambú Breville opcional y la bandeja de servir que caben en la sección acanalada en la parte superior del horno. Visite www.breville.com para más información.



Cuidado y limpieza

Antes de limpiar, asegúrese de que el horno esté apagado quitando el enchufe del tomacorriente.

Deje que el horno y todos sus accesorios se enfríen por completo antes de desarmarlo y limpiarlo.

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. Limpie la superficie de la pantalla LCD con un paño suave y húmedo. Aplique limpiador al paño y no a la superficie de la pantalla LCD. La limpieza con un paño seco o limpiadores abrasivos puede rayar la superficie.
4. Deje que todas las superficies se sequen bien antes de insertar el enchufe en un tomacorriente y encender el horno.



ADVERTENCIA

No sumerja el conjunto de la plancha, 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 mientras cocina, 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 de calefacción de cuarzo.



ADVERTENCIA

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. Deje que todas las superficies se sequen bien antes de insertar el enchufe en un tomacorriente y encender el horno.

Limpieza de la bandeja de migajas

1. Después de cada uso, retire la bandeja de migajas 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. Siempre vuelva a insertar la bandeja de migajas en el horno después de limpiarla y antes de insertar el enchufe en un tomacorriente y encender el horno.

Limpieza de la rejilla, rejilla para asar, asadera y bandeja para pizza

1. Lave todos los accesorios en agua jabonosa tibia con una esponja suave o una almohadilla de plástico suave. Enjuague y seque completamente. No utilice limpiadores abrasivos, esponjas metálicas ni utensilios metálicos para limpiar ninguno de los accesorios, ya que pueden dañar las superficies.
2. Para extender la vida útil de sus accesorios, no recomendamos que se limpien en el lavavajillas.

Almacenamiento

1. Asegúrese de que el horno esté apagado quitando el enchufe del tomacorriente.
2. Deje que el horno y todos sus accesorios se enfríen por completo antes de desarmarlo y limpiarlo.
3. Asegúrese de que horno y todos los accesorios estén limpios y secos.
4. Asegúrese de que la bandeja de migajas esté en el horno; que la rejilla para asar esté inserta en la asadera y sobre la rejilla en la posición central del horno.
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. La única excepción es la tabla de cortar de bambú Breville opcional y la bandeja de servir.

Solución de problemas

POSIBLES PROBLEMAS	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	• El horno recordará la última configuración utilizada para cada función, incluso si retira el enchufe del tomacorriente. • Para restaurar la configuración predeterminada del horno para cada función, presione y mantenga presionados los botones de TEMPERATURE CONVERSION (Conversión de temperatura) y FROZEN (Congelados) al mismo tiempo durante 5 segundos.
La pantalla LCD se apagó	• El horno entra en modo de espera si no se usa durante 10 minutos. Cuando está en modo de espera, la pantalla LCD dejará de iluminarse, sin embargo, todas las opciones de función seguirán siendo visibles. • Para reactivar el horno y sacarlo del modo de espera, presione el botón START/STOP (Iniciar/Detener) en el panel de control o gire cualquier selector. 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. Intente usar la función ROTATE REMIND (Recordatorio de girar).
La rejilla magnética de expulsión automática sale demasiado lejos cuando abro la puerta	• Siempre abra la puerta lentamente controlando la forma cuando la rejilla esté en la posición 3 o 4 para así evitar que salga demasiado rápido.
No puedo seleccionar el botón CONGELADOS	• El botón FROZEN (Congelados) solo se puede seleccionar para las siguientes funciones: TOAST (Tostar), BAGEL, PIZZA, AIRFY (Freír por aire), REHEAT (Recalentar) y COOKIES (Galletas).
Sale vapor por 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.
Los elementos de calefacción 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 para proporcionar un control preciso de la temperatura. Esto es normal.
Gotea agua por debajo de la puerta hacia el 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.

POSIBLES PROBLEMAS	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 pan tostado (centro de la rejilla en la posición central sin la bandeja en su lugar). Vuelva a verificar la temperatura en esta posición asegurándose de no abrir la puerta del horno durante 30 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.
La alerta de precalentamiento suena a una temperatura inferior a la que se muestra en la pantalla LCD	• La alerta de precalentamiento suena cuando se ha alcanzado el 75% de la temperatura objetivo. Esto proporciona los tiempos de precalentamiento y de cocción haciendo que todo sea más rápido. • Esto se debe a que cuando suena la alerta de precalentamiento, que le indica al usuario que abra la puerta del horno e inserte los alimentos, se produce una pérdida importante de temperatura dentro del horno. Si la alerta sonara al 100% de la temperatura objetivo, abrir la puerta significaría que se "perdería" mucho del tiempo de espera. Hemos calculado que al hacer sonar la alerta al 75% de la temperatura objetivo, seguido de la apertura de la puerta del horno para poner los alimentos dentro, aún es posible recuperar la temperatura objetivo hasta 2 minutos más rápido. Es por eso que la temperatura en la pantalla LCD no coincide con la temperatura objetivo en la alerta de precalentamiento. Dependiendo de la temperatura establecida, el horno puede tardar aproximadamente 8-10 minutos desde que se encendió, incluida la apertura de la puerta del horno cuando suena la alerta de precalentamiento, para alcanzar la temperatura objetivo.
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, quite inmediatamente el cable de alimentación del tomacorriente y llame al Centro de servicios de Breville.
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, quite inmediatamente el cable de alimentación del tomacorriente y llame al Centro de servicios de Breville.
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.
La pantalla LCD muestra el mensaje 'E06'	• La pantalla LCD mostrará el mensaje 'E06' cuando haya un problema no reiniciable con el equipo. Si esto ocurre, quite inmediatamente el cable de alimentación del tomacorriente y llame al Centro de servicios de Breville.
La temperatura cambia al presionar el botón de convección	• Esto es normal. La temperatura está calibrada para compensar que el ventilador de convección aumente las velocidades de cocción.
Ruido del panel de control	• Durante la cocción, los ventiladores de enfriamiento se encienden para proteger los componentes electrónicos sensibles del sobrecalentamiento. A veces, este ventilador puede permanecer encendido durante unos minutos después de que la cocción haya terminado.

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.

BOV900 Series • Séries • Serie

USCM – F20