

the One° Precision Poacher™

Instruction Book - BEG800



Breville®



Contents

2	Breville Recommends	
	Safety First	
7	Components	
9	Functions	
-	Before First Use	9
-	Setting Clock	9
-	Getting the Best Results	9
-	Probe	9
-	STEAM	10
-	POACH	10
-	BOIL	10
-	SCRAMBLE	11
-	EGGSPERT	11
-	SOUS VIDE	11
-	Delay Start	12
12	Care & Cleaning	
13	French	

BREVILLE RECOMMENDS SAFETY FIRST

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

IMPORTANT SAFEGUARDS



READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USE AND SAVE FOR FUTURE REFERENCE

- Remove and safely discard any packaging material and promotional labels before use.
- To eliminate a choking hazard for young children, remove and safely discard the protective cover fitted to the power plug of this appliance.
- Always ensure the appliance is properly assembled before use. Follow the instructions provided in this book.
- Do not touch hot surfaces. Appliance surfaces are hot during and after operation. To prevent burns or personal injury, always use protective hot pads or insulated oven mitts, or use handles or knobs where available.

- Do not place the appliance near the edge of a bench or table during operation. Ensure that the surface is dry, level, clean and free of any liquid and other substances.
- Always operate the appliance on a stable and heat resistant surface. Do not use on a cloth-covered surface, and position the appliance at a minimum distance of 8" (20cm) away from walls, curtains, cloths and other heat sensitive materials.
- Do not place this appliance on or near a hot gas or electric burner, or where it could touch a heated oven.
- Do not operate the appliance on a sink drain board.
- Do not use harsh abrasives, caustic cleaners or oven cleaners when cleaning this appliance. Keep the appliance clean and refer to care and cleaning section.

- Do not attempt to operate the appliance by any method other than those described in this booklet.

IMPORTANT SAFEGUARDS FOR ALL ELECTRICAL APPLIANCES

- Unwind the power cord fully before use.
- Do not let the power cord hang over the edge of a bench or table, touch hot surfaces or become knotted.
- Connect only to a 110V/120V power outlet.
- To protect against electric shock, do not immerse the power cord, power plug or appliance in water or any other liquid.

- Always turn the appliance to the OFF position, remove the plug and allow all parts to cool before attempting to move the appliance, when the appliance is not in use, before cleaning and when storing.
- Appliance can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised.
- Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.
- Children shall not play with the appliance.
- It is recommended to regularly inspect the appliance. Do not use the appliance if the power cord, power plug or appliance becomes damaged in any way. Immediately stop use and call Breville Consumer Support. Return the entire appliance to the nearest authorized Breville Service Centre for examination and/or repair.
- Servicing should be performed by an authorizing service representative.
- Please take care when handling after use. The heating element surface is subject to residual heat after use.
- When cleaning or using, take care to avoid injuries with the egg cooking device.
- The use of attachments not sold or recommended by Breville may cause fire, electric shock or injury.

- Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
- Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other liquids.
- This appliance is for household use only. Do not use this appliance for other than its intended use. Do not use in moving vehicles or boats. Do not use outdoors. Misuse may cause injury.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote control system.
- The installation of a residual current device (safety switch) is recommended to provide additional safety protection when using electrical appliances. It is advisable that a safety switch with a rated residual operating current not exceeding 30mA be installed in the electrical circuit supplying the appliance. See your electrician for professional advice.



Hot Surfaces
Do Not Touch

This symbol indicates, temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating and for some time after use.

• The installation of a residual current device (safety switch) is recommended to provide additional safety protection when using electrical appliances. It is advisable that a safety switch with a rated residual operating current not exceeding 30mA be installed in the electrical circuit supplying the appliance. See your electrician for professional advice.

CAUTION

Avoid injuries from the egg pricking device. Note the inside of egg topper cutting rim can be sharp. Use with caution.

SHORT CORD INSTRUCTIONS

Your Breville appliance is fitted with a short power supply cord to reduce personal injury or property damage resulting from pulling, tripping or becoming entangled with a longer cord.

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

CALIFORNIA PROPOSITION 65:

(Applicable to California residents only).

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

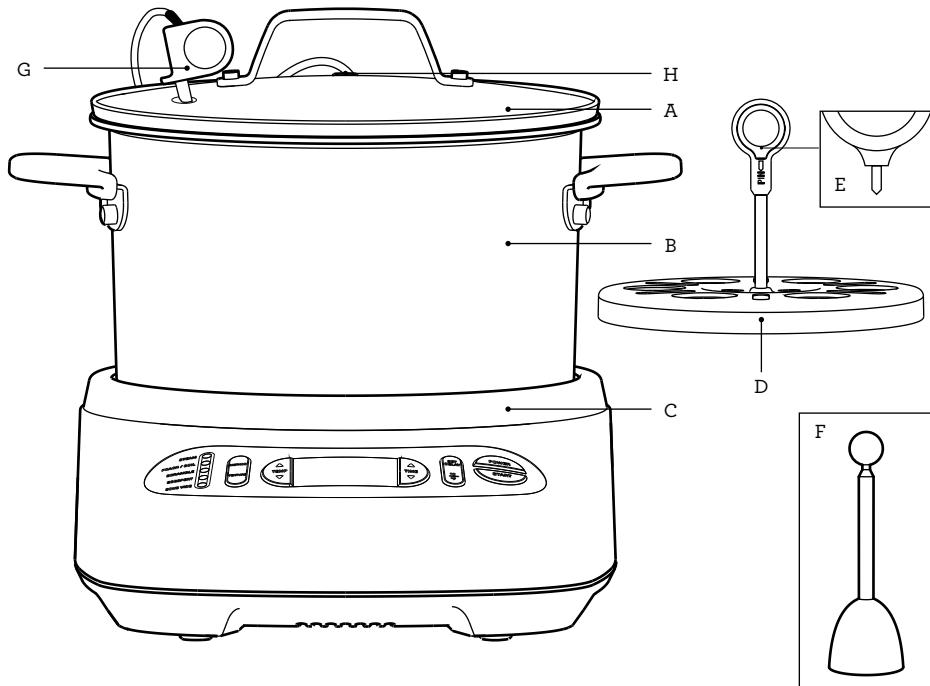
BREVILLE ASSIST® PLUG

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

**FOR HOUSEHOLD USE ONLY
SAVE THESE INSTRUCTIONS**

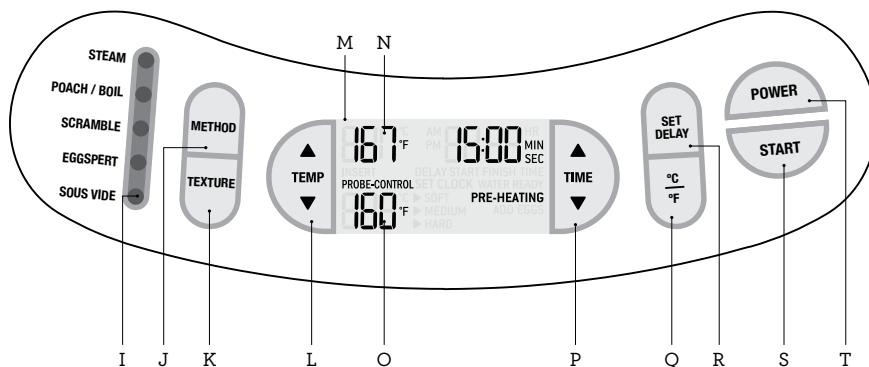


Components



- A. Cooking Vessel Lid
- B. 2.6 Qt Aluminium Pot
- C. Heating Base
- D. Egg Tray
Holds up to 6 eggs at once.
- E. Egg Piercer
Use to pierce eggs before cooking.
Pierce base of egg gently.
- F. Egg Topper
Useful tool when you want to open EGGSPERT, SOUS VIDE and steamed eggs.
- G. Probe
- H. Probe Holster at rear of unit (not shown)
- Power cord with Breville Assist® Plug (not shown)

CONTROL PANEL



- I. Method indicator lights
Indicates which method is currently selected.
- J. METHOD button
Select between STEAM, POACH/BOIL, SCRAMBLE, EGGSPERT and SOUS VIDE.
- K. TEXTURE button
Choose from soft, medium or hard texture to suit your liking.
- L. TEMP button
Precisely adjust temperature.
- M. LCD screen
Easy to read intuitive screen.
- N. Set temperature
The target temperature to cook foods.
- O. Probe Temperature
The actual temperature that probe is reading.
- P. TIME button
Adjust clock and adjust time in different method.
- Q. °C / °F button
Switch between Celsius and Fahrenheit.
- R. SET DELAY button
Set finish time to have eggs cooked perfectly when you are ready.
- S. START button
- T. POWER button
Used to power on/off unit.



Functions

BEFORE FIRST USE

Carefully unpack your Precision Poacher™ and keep all packing material until all the parts have been found and the appliance has been assembled. Remove all promotional stickers.

To remove any dust that may have accumulated during packing, wash the cooking vessel, lid, egg tray, egg piercer and egg topper in warm soapy water. Rinse in clean water and dry thoroughly. Wipe exterior of base and the probe with a soft damp cloth and then dry thoroughly.

Carefully read all instructions before operating and save for future reference.

SETTING CLOCK

1. Once you plug the product in, the unit will enter the standby mode.
2. Press time arrows up and down to set your time. Press and hold for faster time change.
3. Confirm the clock setting by pressing the START button. Alternatively the clock will automatically confirm the time if no button is pressed for 3 seconds.

To change the time

1. Power it down by pressing the power button. Enter the standby mode.
2. Press time arrows up and down to set your time.



NOTE

Once unplugged for 5 seconds, all settings will be reset to factory defaults. Only clock time will be remembered for up to 5 days.

GETTING THE BEST RESULTS

Default cooking times are a guide only. Please consider below and adjust your cooking time and temperature according to your liking.

- Fresh eggs yield the best results, especially in POACH, EGGSPERT and SOUS VIDE.
- Fresh eggs are considered as less than a week old. These eggs normally have about 4 weeks before the sell by date and have been kept refrigerated.
- The default settings are based on large eggs, weighing about 2.0 oz/60g each. Extra-large or jumbo eggs will cook more slowly, so when using larger eggs, increase the cooking time. To adjust cooking time, press UP/DOWN TIME arrows. If cooking time is adjusted, the relevant TEXTURE indicator arrow will disappear for BOIL and STEAM method.
- The egg results are not greatly affected by using room temperature eggs (approximately 70°F/21°C) or eggs from the refrigerator for the preset settings.

PROBE

- The use of the Probe is required for POACH/BOIL, SOUS VIDE & EGGSPERT method.
- The tip of the probe should be immersed in water and NOT touching food.
- The probe is NOT to be inserted directly into food.
- If you start POACH/BOIL, EGGSPERT or SOUS VIDE cycles without inserting the probe the screen will display an error message (ERR). Insert probe and press START to resume the cooking cycle.



IMPORTANT

The temperature probe is a precision instrument and should be handled with care. Avoid over-stretching or kinking the cable.

STEAM

A fast and easy way of cooking soft, medium or hard textured eggs in less time than traditional boiled eggs.

1. Press METHOD button to select STEAM function.
2. Press the TEXTURE button to select your egg doneness from SOFT, MEDIUM and HARD. The arrow indicator will shift down one position per press and the default time will adjust to suit the setting.
3. Place eggs into egg tray and lower into cooking vessel.
4. Fill the cooking vessel with cold tap water to the STEAM fill line, cover with the lid and place vessel on the heater base.
5. Press START to begin preheating. PREHEATING icon will appear and screen will change to orange.
6. Once the unit has reached the correct temperature, the unit will sound one beep, the PRE-HEATING icon will disappear and the TIMER will begin counting down.
7. Once the cooking cycle has finished, the screen will display END and will sound three beeps and backlight returns to blue color.
8. Remove eggs from water and run immediately under cold tap water to stop the eggs from over cooking or serve immediately.



NOTE

Always fill the water to the STEAM fill line for consecutive steaming.

POACH

Make perfectly cooked poached eggs using precise cooking temperatures.

1. Press METHOD button to select POACH/BOIL setting. The default temperature and time is shown on the LCD screen.
2. Remove egg tray and fill cooking vessel with water to fill line.

3. Put the vessel on the heating base, cover with lid, insert probe into the steam vent in the lid and press START button.
4. Once water temperature has been reached, the unit will sound one beep.
5. Carefully crack up to four eggs into cooking vessel and press the START button. Make sure the lid is back on and the probe is back into the water, not touching the eggs.
6. Once timer has ended, remove poached eggs with a silicone slotted spoon.



NOTE

After the cooking cycle, the cooker will automatically hold the water temperature for your next round of poaching. If you do not wish to conduct another round, press the POWER button to turn the unit off.

BOIL

For perfectly cooked boiled eggs each and every time.

1. Press METHOD button to select POACH/BOIL function.
2. Increase the temperature to 212°F (100°C). This means you are entering into the BOIL method and the texture menu (Soft, Medium and Hard) will appear.
3. Press the TEXTURE button to select your egg doneness from SOFT, MEDIUM and HARD. The arrow indicator will shift down one position per press and the default time will adjust to suit the setting.
4. Remove egg tray and fill cooking vessel with water to fill line.
5. Put the vessel on the heating base, cover with lid, insert probe into the steam vent in the lid and press START button.
6. Once water temperature has been reached, the unit will sound one beep.
7. Place eggs into egg tray and lower into cooking vessel, cover with lid and press START button. Make sure the probe is back into the water, not touching the eggs.

- Once the cooking cycle has finished, remove eggs from water and run immediately under cold tap water to stop the eggs from over cooking or serve immediately.



NOTE

After the cooking cycle, the cooker will automatically hold the water temperature for your next round of boiling. If you do not wish to conduct another round, press the POWER button to turn the unit off.

SCRAMBLE

Creates soft and creamy textured scrambled eggs, ready to be spooned onto your favorite toast.

- Press METHOD button to select SCRAMBLE setting.
- Remove egg tray and set aside. Whisk two to six eggs together in a mixing bowl and season to taste with salt and pepper.
- Press START button and add 1 tablespoon of butter or a little olive oil to cooking vessel.
- Pour in eggs and stir gently with a silicone spatula, bringing the outside eggs into the center and vice versa.
- Press POWER button to stop the cycle.
- Remove from the heat – the residual heat of the pan will continue to cook the eggs.



NOTE

For best results, stir gently until eggs still look silky, a little runny and slightly underdone.

EGGSPERT

A quick and simple way to get soft and creamy textured eggs in the shell.

- Press METHOD button to select EGGSPERT function. The default temperature and time is shown.
- Put your eggs into the egg tray, lower egg tray into the vessel.
- Fill the cooking vessel with water to the fill line.
- Cover with lid, insert probe into the steam vent in the lid and press START button. Make sure the tip of the probe is not directly touching the eggs.
- Once the water has reached the correct temperature, the unit will sound one beep, the PRE-HEATING icon will disappear and the TIMER will begin counting down.
- Once timer has ended, lift the egg tray up to take eggs out of the vessel.
- Use the egg topper to crack open the tops of the eggs and pour eggs out to serve.

SOUS VIDE

Sous vide method means the foods are slowly cooked at a precise temperature. When eggs are cooked at a low temperature in their shells, you can expect a soft and creamy texture.

Precision Poacher's precise temperature control of 1° increments and cooking times of up to 12 hours provides the ability to cook different ingredients in SOUS VIDE method. Explore the SOUS VIDE setting to try different kinds of food to get tender and juicy results.

- Press METHOD button to select SOUS VIDE setting. The default temperature and time is shown.
- Fill the cooking vessel with water to the fill line.

3. Put the egg tray into the cooking vessel as this will prevent your food to directly touching the bottom of the vessel.
4. Cover with lid, insert probe into the steam vent in the lid and press START button.
5. Once water temperature has been reached, the unit will sound one beep.
6. Add food, cover with lid, insert probe into the steam vent in the lid and press START button. The timer will begin to count down.
7. Once the timer has ended, lift the egg tray up and remove your food from the vessel.

 **NOTE**

For eggs, place them in the egg tray in their shell and lower them into the vessel. For other foods, vacuum seal in a sous vide safe plastic bag and drop the bag into the water. Make sure the food is fully submerged.

DELAY START

SET DELAY can be used for selected functions. For STEAM and EGGSPERT this allows you to program the time in which your eggs will be finished cooking and ready to eat.

For POACH/BOIL and SOUS VIDE, this allows you to program the time in which your water will be at temperature and ready to use.

Set your cooking program as desired by following instructions for each method, then program the delay start function by:

1. Press the SET DELAY button and the Finish Time will appear. The default finish time which will be displayed is 7:00AM.
2. To adjust your preferred finish time, use the UP/DOWN TIME arrows.
3. Press and hold UP/DOWN TIME arrow to rapidly adjust time.

4. Confirm the finish time by pressing the SET DELAY button.
5. The screen will show the programmed FINISH TIME and the PRESS START icon will show. Press the START button to begin the cooking program. The back light of the screen will turn-off and the unit will enter the power saving mode.
6. Do not unplug or change setting while in DELAY START mode, as all settings will be lost.
7. If SET DELAY is chosen and the clock has not been set, the unit will flash SET CLOCK icon. You will not be able to continue without setting the clock. Refer to SETTING CLOCK instructions (pg 9).
8. If the program doesn't have enough time to complete the DELAY START program, it will notify you with three beeps.



Care & Cleaning

- Always turn the power off and remove the plug from the power outlet before cleaning the egg cooker.
- The vessel, lid & egg tray can be washed in hot soapy water. The lid & egg tray are dishwasher safe.
- Do not use chemicals, steel wool or harsh abrasives to clean the non-stick surface of the cooking vessel.
- The heating base and the probe can be wiped over with a damp cloth.
- Always use wood or silicone cooking utensils when using the product.

the One° Precision Poacher can cook various foods. For more recipes please see included recipe cards or visit www.Breville.com

the One° Precision Poacher™

Manuel d'instructions - BEG800



Breville®



Table des matières

14 Breville vous recommande la sécurité avant tout	
20 Composants	
22 Fonctions	
- Avant la première utilisation	22
- Régler l'horloge	22
- Obtenir les meilleurs résultats	22
- Sonde	22
- Vapeur (STEAM)	23
- Pocher (POACH)	23
- Bouillir (BOIL)	23
- Brouiller (SCRAMBLE)	24
- EGGSPERT	24
- SOUS VIDÉ	25
- Démarrage différé	25
26 Entretien & Nettoyage	

BREVILLE VOUS RECOMMANDÉ LA SÉCURITÉ AVANT TOUT

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

IMPORTANTES MESURES DE SÉCURITÉ

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

- Retirez et jetez en lieu sûr tout matériel d'emballage et étiquettes promotionnelles avant l'usage.
- Pour éliminer les risques de suffocation chez les jeunes enfants, retirez et jetez en lieu sûr l'enveloppe protectrice recouvrant la fiche de l'appareil.
- Assurez-vous toujours que l'appareil est correctement assemblé avant de l'utiliser. Suivez les instructions fournies dans ce manuel.
- Ne touchez pas les surfaces de l'appareil qui deviennent très chaudes durant et après le fonctionnement.

Pour prévenir les brûlures ou blessures, utilisez toujours des maniques ou gants de cuisine, ou les poignées ou boutons, si disponibles.

- Ne placez pas l'appareil sur le bord d'un comptoir ou d'une table lorsqu'il est en marche. Assurez-vous que la surface est sèche, de niveau, propre et exempte de liquide ou toute autre substance.

- Faites toujours fonctionner l'appareil sur une surface stable et résistant à la chaleur. Ne l'utilisez pas sur une surface recouverte de tissu, et placez l'appareil à une distance minimale de 20 cm (8 po) des murs, rideaux, tissus ou autres matériaux sensibles à la chaleur.

- Ne placez pas cet appareil sur ou près d'un brûleur à gaz ou électrique, ou là où il pourrait toucher un four chaud.

- Ne faites pas fonctionner l'appareil sur l'égouttoir d'un évier.
- N'utilisez pas de détergents abrasifs ou caustiques ou de nettoyants pour le four lorsque vous nettoyez cet appareil. Gardez-le propre et consultez la section Entretien et nettoyage.
- Ne tentez pas de faire fonctionner l'appareil d'autres façons que celles décrites dans ce manuel.

IMPORTANTES MESURES DE SÉCURITÉ POUR TOUT APPAREIL ÉLECTRIQUE

- Déroulez complètement le cordon d'alimentation avant l'usage.
- Ne laissez pas le cordon pendre d'un comptoir ou d'une table, toucher des surfaces chaudes ou se nouer.

- Branchez l'appareil dans une prise électrique de 110/120V seulement.
- Pour vous protéger contre les risques d'électrocution, n'immergez pas le cordon d'alimentation, la fiche ou l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide.
- Éteignez toujours l'appareil (position OFF), débranchez-le de la prise électrique et laissez toutes les pièces refroidir avant de tenter de le déplacer, le nettoyer, le ranger ou s'il n'est pas en usage.
- L'appareil peut être utilisé par des personnes avec capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou manque d'expérience ou de connaissances, si elles ont été supervisées et initiées à l'usage de l'appareil de façon sécuritaire et qu'ils en comprennent les risques encourus.
- Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants, à moins qu'ils soient âgés de plus de 8 ans et supervisés.
- Gardez l'appareil et le cordon d'alimentation hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Il est recommandé de vérifier régulièrement l'appareil. Ne l'utilisez pas si le cordon d'alimentation, la fiche ou l'appareil sont endommagés de quelque façon. Cessez immédiatement l'usage et appelez le Soutien aux consommateurs de Breville. Retournez l'appareil en entier à un centre de service autorisé Breville le plus près de chez vous pour le faire examiner et/ou réparer.

- Le service doit être effectué par un représentant autorisé.
- Soyez vigilant lorsque vous manipulez l'appareil après usage, car la surface de l'élément chauffant restera chaude.
- Pour éviter de vous blesser, usez de prudence lorsque vous utilisez ou nettoyez l'appareil.
- L'utilisation d'accessoires non vendus ou recommandés par Breville peut causer un risque de feu, d'électrocution ou de blessure.
- Une surveillance étroite est requise lorsque l'appareil est utilisé par ou à proximité des enfants.
- Une extrême prudence est requise lorsque vous déplacez un appareil contenant de l'huile chaude ou tout autre liquide chaud.
- Cet appareil est conçu pour un usage domestique seulement.
- N'utilisez pas cet appareil à d'autres fins que celles prévues. Ne l'utilisez pas dans un véhicule ou un bateau en mouvement. Une mauvaise utilisation peut causer des blessures.
- L'appareil n'est pas conçu pour fonctionner à partir d'une minuterie externe ou d'une télécommande.
- L'installation d'un dispositif de courant résiduel (interrupteur de sécurité) est recommandée pour assurer une protection supplémentaire lors de l'usage d'un appareil électrique. Il est conseillé qu'un interrupteur de sécurité avec courant résiduel n'excédant pas 30mA soit installé sur le circuit électrique alimentant l'appareil. Consultez votre électricien pour des conseils professionnels.



ATTENTION

Évitez de vous blesser avec le perceur d'œuf. Notez également que le rebord intérieur du toqueur à œuf est très coupant. Utilisez-le avec précaution.



Surfaces chaudes
Ne pas toucher

Ce symbole indique que la température des surfaces accessibles peut être élevée lorsque l'appareil fonctionne et le restera quelque temps après usage.

INSTRUCTIONS SUR LE COURT CORDON

Votre appareil Breville est muni d'un court cordon d'alimentation qui réduit le risque de blessures ou dommages pouvant résulter du fait de tirer, trébucher ou s'enchevêtrer dans un cordon plus long. Si une rallonge est utilisée: (1) la puissance nominale inscrite sur le cordon ou la rallonge doit être au moins équivalente ou supérieure à la puissance nominale de l'appareil; (2) la corde ne doit pas pendre d'un comptoir ou d'une table où des enfants pourraient s'y suspendre ou trébucher accidentellement; et (3) la rallonge doit être munie d'une fiche à trois broches reliée à la terre.

FICHE ASSIST® DE BREVILLE

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

PROPOSITION 65 DE LA CALIFORNIE :

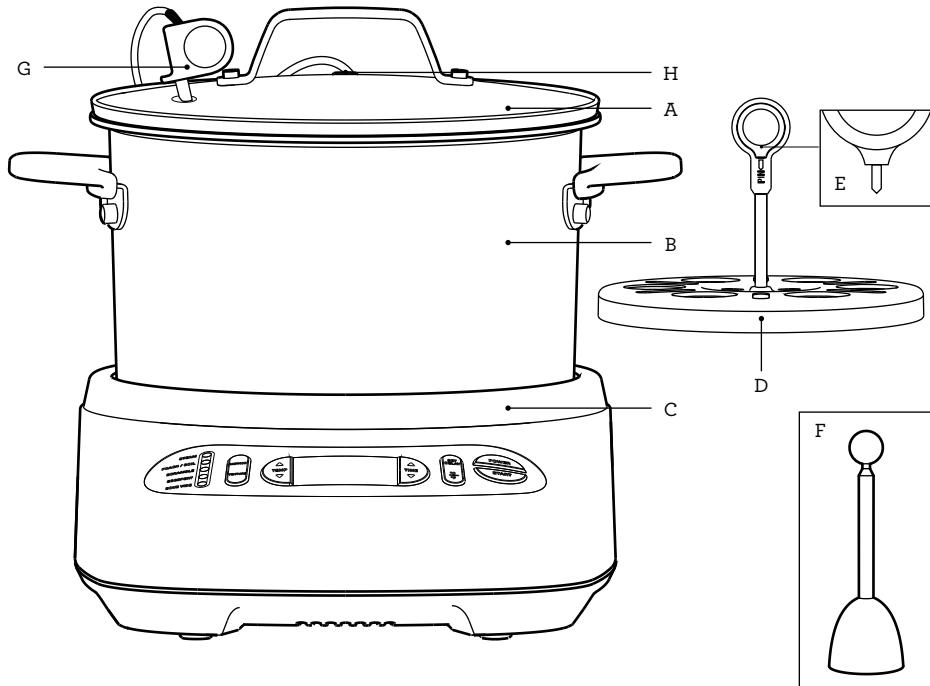
(Applicable aux résidents de la Californie seulement).

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

USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS



Composants



A. Couvercle du récipient

B. Contenant en aluminium de 2,5 litres

C. Base chauffante

D. Œufrier

Peut contenir jusqu'à 6 œufs à la fois.

E. Perceur d'œuf

Sert à percer les œufs avant la cuisson.

Percez délicatement la base de l'œuf.

F. Toqueur à œuf

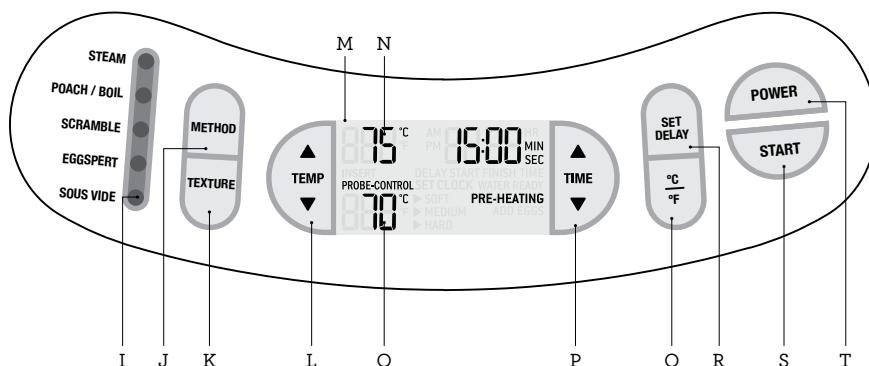
Utile pour décapiter les œufs EGGSPERT,
SOUS VIDE et cuits à la vapeur.

G. Sonde

H. Étui de la sonde à l'arrière de l'appareil
(non illustré)

Cordon d'alimentation avec fiche Assist® de
Breville (non illustré)

CONTROL PANEL



- I. Voyants indicateurs de méthode
Indiquent la méthode en cours.
- J. Touche MÉTHODE
Choisir entre VAPEUR, POCHER/
BOUILLIR, BROUILLER, EGGSPERT et
SOUS VIDE.
- K. Touche TEXTURE
Choisir une texture molle, moyenne ou
dure, selon vos goûts.
- L. Touche TEMP.
Ajuste la température avec précision.
- M. Écran ACL
Écran intuitif facile à lire.
- N. Température définie
Température cible pour cuire les aliments.
- O. Température de la sonde
Température en cours, telle que lue par la
sonde.
- P. Touche TEMPS
Règle l'horloge et le temps en fonction des
différentes méthodes.
- Q. Touche °C/°F
Touche de conversion en degrés Celsius ou
Fahrenheit.
- R. Touche Régler le délai
Diffère le démarrage de cuisson pour que
les œufs soient prêts quand vous l'êtes
- S. Touche DÉMARRER
- T. Touche MARCHE
Pour allumer ou éteindre l'appareil.



Fonctions

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

Déballez soigneusement votre pochoir Precision Poacher^{MC} et gardez tout le matériel d'emballage jusqu'à ce que vous ayez en main toutes les pièces et que l'appareil soit assemblé. Retirez toutes les étiquettes promotionnelles.

Pour enlever la poussière accumulée lors de l'emballage, lavez le récipient à cuison, le couvercle, l'œufrier, le perceur d'œuf et le toqueur à œuf à l'eau chaude savonneuse. Rincez à l'eau propre et séchez complètement. Essuyez l'extérieur de la base et la sonde avec un chiffon doux et humide et séchez soigneusement.

Lisez attentivement toutes les instructions avant d'utiliser l'appareil et conservez-les pour référence future.

RÉGLER L'HORLOGE

1. Dès que vous brancherez l'appareil, il entrera en mode veille.
2. Enfoncez l'une des flèches de la touche TEMPS pour régler l'horloge. Pour un défilement plus rapide, enfoncez et tenez la flèche.
3. Confirmer le réglage de l'horloge en enfonçant la touche DÉMARRER. Cependant, l'horloge confirmera automatiquement le temps réglé après 3 secondes si aucune touche n'est enforcée.

Pour changer l'heure

1. Enfoncez la touche MARCHE pour éteindre l'appareil qui passera en mode veille.
2. Enfoncez l'une des flèches pour régler l'heure.



NOTE

Lorsque l'appareil est débranché durant 5 secondes, tous les réglages passent aux réglages par défaut. Seule l'heure sera mémorisée jusqu'à 5 jours.

OBTENIR LES MEILLEURS RÉSULTATS

Les réglages de temps par défaut sont à titre indicatif seulement. Lisez les explications ci-dessous et ajustez le temps et la température de cuisson selon vos goûts.

- Les œufs frais donneront de meilleurs résultats, spécialement pour les méthodes POCHER, EGGSPERT et SOUS VIDE.
- La date de ponte des œufs frais est de moins d'une semaine. La date de ponte de ces mêmes œufs réfrigérés est normalement d'environ 4 semaines avant la date limite de vente.
- Les réglages par défaut sont basés sur de gros œufs pesant environ 60 g chacun. Les œufs extra gros ou jumbo cuiront plus lentement; vous devrez donc augmenter le temps de cuisson si vous utilisez de plus gros œufs. Pour régler le temps de cuisson, enfoncez l'une des flèches de la touche TEMPS pour l'augmenter ou le diminuer. Une fois le temps de cuisson réglé, l'indicateur correspondant à la TEXTURE disparaîtra et passera aux méthodes BOUILLIR et VAPEUR.
- Pour ces réglages, les résultats dépendent très peu de la température des œufs, qu'ils soient à la température de la pièce (environ 21 °C/70 °F) ou sortis du réfrigérateur.

SONDE

- L'utilisation de la sonde est requise pour les méthodes POCHER/BOUILLIR, SOUS VIDE et EGGSPERT.
- L'embout de la sonde doit être immergé dans l'eau et NE PAS toucher les aliments.
- La sonde NE DOIT PAS être insérée directement dans les aliments.
- Si vous amorcez les cycles POCHER/BOUILLIR, EGGSPERT ou SOUS VIDE sans insérer la sonde, un message d'erreur (ERR) apparaîtra sur l'écran. Insérez la sonde et enfoncez la touche DÉMARRER pour reprendre le cycle de cuisson.



IMPORTANT

La sonde de température est un instrument de précision et doit être manipulée avec précaution. Évitez d'étirer ou d'entremêler le cordon.

VAPEUR (STEAM)

La cuisson à la vapeur est un moyen rapide et efficace de cuire les œufs bouillis et d'obtenir une texture molle, moyenne ou dure en moins de temps que la cuisson traditionnelle.

1. Enfoncez la touche MÉTHODE pour sélectionner la fonction VAPEUR.
2. Enfoncez la touche TEXTURE pour sélectionner SOFT, MEDIUM ou HARD (doux, moyen ou dur). La flèche descendra d'un cran par touche et le temps par défaut s'ajustera en fonction du réglage.
3. Placez les œufs dans l'œufrier et abaissez-le dans le récipient.
4. Remplissez le récipient d'eau froide jusqu'à la ligne STEAM (vapeur), mettez le couvercle et déposez le récipient sur la base chauffante.
5. Appuyez sur DÉMARRER pour activer le préchauffage. Le symbole de PRÉCHAUFFAGE apparaîtra et l'écran qui passera à la couleur orange.
6. Une fois la température de l'eau atteinte, un bip se fera entendre, l'icône de PRÉCHAUFFAGE disparaîtra et le compte à rebours débutera.
7. Dès que la cuisson sera terminée, l'écran affichera END (fin), trois bips se feront entendre et l'écran retournera au bleu.
8. Retirez l'œufrier du récipient et rincez immédiatement les œufs sous l'eau froide pour arrêter la cuisson, ou servez-les immédiatement.



NOTE

Remplissez toujours le récipient d'eau jusqu'à la ligne STEAM (vapeur) pour la prochaine session de cuisson à la vapeur.

POCHER (POACH)

Préparez des œufs pochés cuits à la perfection en utilisant des température précises de cuisson.

1. Enfoncez la touche MÉTHODE pour sélectionner la fonction POCHER/ BOUILLIR. Le temps et la température par défaut s'afficheront.
2. Retirez l'œufrier et remplissez le récipient d'eau jusqu'à la ligne maximale.
3. Déposez le récipient sur la base chauffante, mettez le couvercle, insérez la sonde dans l'évent à vapeur du couvercle et enfoncez la touche DÉMARRER.
4. Dès que la température de l'eau sera atteinte, un bip se fera entendre.
5. Cassez délicatement les œufs (jusqu'à quatre) dans l'eau et enfoncez la touche DÉMARRER. Assurez-vous que le couvercle est bien en place et que la sonde est insérée dans l'eau et ne touche pas les œufs.
6. Lorsque le temps sera écoulé, retirez les œufs pochés à l'aide d'une cuillère en silicone.



NOTE

À la fin du cycle de cuisson, la température de l'eau sera maintenue automatiquement pour la prochaine session de pochage. Si vous ne désirez plus pocher œufs, enfoncez la touche MARCHE pour éteindre l'appareil.

BOUILLIR (BOIL)

Cette fonction vous assurera des œufs bouillis cuits à la perfection à tout coup.

1. Enfoncez la touche MÉTHODE pour sélectionner la fonction POCHER/ BOUILLIR.
2. Augmentez la température à 100°C (212°F). La méthode BOUILLIR est maintenant activée et le menu de texture SOFT, MEDIUM ou HARD (mou, moyen ou dur) NE DOIT PAS s'affichera.

3. Enfoncez la touche TEXTURE pour sélectionner votre choix entre SOFT, MEDIUM ou HARD (mou, moyen ou dur). La flèche descendra d'un cran par touche et le temps par défaut s'ajustera en fonction du réglage.
4. Retirez l'œufrier et remplissez le récipient d'eau jusqu'à la ligne maximum.
5. Déposez le récipient sur la base chauffante, mettez le couvercle, insérez la sonde dans l'évent à vapeur du couvercle et enfoncez la touche DÉMARRER.
6. Dès que la température de l'eau sera atteinte, un bip se fera entendre.
7. Placez les œufs dans l'œufrier et l'abaissez dans le récipient, mettez le couvercle et enfoncez la touche DÉMARRER. Assurez-vous que la sonde est insérée dans l'eau et ne touche pas les œufs.
8. Une fois la cuisson terminée, retirez l'œufrier de l'eau et faites immédiatement refroidir les œufs sous l'eau froide pour arrêter la cuisson, ou servez-les immédiatement.

NOTE

À la fin du cycle de cuisson, la température de l'eau sera maintenue automatiquement pour la prochaine session. Si vous ne désirez plus faire bouillir d'œufs, enfoncez la touche MARCHE pour éteindre l'appareil.

BROUILLER (SCRAMBLE)

Cette fonction vous assure des œufs brouillés de texture tendre et crémeuse, prêts à être nappés sur vos toasts préférés.

1. Enfoncez la touche MÉTHODE pour sélectionner la fonction BROUILLER.
2. Retirez l'œufrier et mettez-le de côté. Dans un bol à mélanger, fouettez deux à six œufs, salez et poivrez au goût.
3. Enfoncez la touche DÉMARRER et ajoutez 1 c. à soupe de beurre ou un peu d'huile d'olive dans le récipient.

4. Versez les œufs et les incorporer délicatement avec une spatule de silicone. Faites-les circuler du pourtour vers le centre et vice versa.
5. Enfoncez la touche MARCHE pour arrêter le cycle.
6. Retirez le récipient de la base; la cuisson se poursuivra, due à la chaleur résiduelle du récipient.



NOTE

Pour de meilleurs résultats, remuez doucement les œufs jusqu'à ce qu'ils aient un aspect soyeux, un peu coulant et semblent n'être pas assez cuits.

EGGSPERT

Cette méthode est une façon rapide et simple de préparer des œufs à la coque tendres et crémeux.

1. Enfoncez la touche MÉTHODE pour sélectionner la fonction EGGSPERT. Le temps et la température par défaut s'afficheront.
2. Placez les œufs dans l'œufrier et abaissez-le dans le récipient.
3. Remplissez le récipient d'eau jusqu'à la ligne maximale.
4. Mettez le couvercle, insérez la sonde dans l'évent à vapeur du couvercle et enfoncez la touche DÉMARRER. Assurez-vous que l'embout de la sonde ne touche pas directement les œufs.
5. Dès que la température de l'eau sera atteinte, un bip se fera entendre, l'icône de PRÉCHAUFFAGE disparaîtra et le compte à rebours débutera.
6. Lorsque le temps sera écoulé, soulevez l'œufrier pour retirer les œufs du récipient.
7. À l'aide du toqueur à œuf, décapitez les œufs et les servir.

SOUS VIDE

La méthode sous vide vise à cuire lentement les aliments à une température précise. Lorsque les œufs sont cuits à basse température dans leur coquille, la texture est tendre et crémeuse.

Le Precision Poacher offre un contrôle précis de la température par tranche de 1°, et un contrôle du temps jusqu'à 12 heures, permettant de cuire SOUS VIDE différents ingrédients. Explorez la méthode SOUS VIDE, faites l'essai de différents aliments et obtenez des résultats tendres et juteux.

1. Enfoncez la touche MÉTHODE pour sélectionner la fonction SOUS VIDE. Le temps et la température par défaut s'afficheront.
2. Remplissez le récipient d'eau jusqu'à la ligne maximale.
3. Abaissez l'œufrier dans le récipient, cela empêchera les aliments de toucher directement le fond du récipient.
4. Mettez le couvercle, insérez la sonde dans l'évent à vapeur du couvercle et enfoncez la touche DÉMARRER.
5. Une fois que la température de l'eau sera atteinte, un bip se fera entendre.
6. Ajoutez les aliments, mettez le couvercle, insérez la sonde dans l'évent à vapeur du couvercle et enfoncez la touche DÉMARRER. Le compte à rebours débutera.



NOTE

Pour les œufs, placez-les dans l'œufrier, dans leur coquille, et abaissez-les dans le récipient. Pour les autres aliments, scellez-les sous vide dans un sac de plastique approprié et laissez tomber le sac dans l'eau. Assurez-vous que les aliments sont complètement submergés.

7. Une fois le temps écoulé, soulevez l'œufrier et retirez les aliments du récipient.

DÉMARRAGE DIFFÉRÉ

La fonction RÉGLER LE DÉLAI peut être utilisée pour certaines fonctions. Pour les fonctions VAPEUR et EGGSPERT, elle vous permet de programmer la fin de cuisson de vos œufs pour qu'ils soient prêts quand vous l'êtes.

Pour les fonctions POCHER/BOUILLIR et SOUS VIDE, elle vous permet de programmer le moment où l'eau atteindra la température requise et sera prête pour la cuisson.

Réglez votre programme de cuisson en suivant les instructions relatives à chaque méthode, puis programmez le démarrage différé comme suit :

1. Enfoncez la touche RÉGLER LE DÉLAI, l'heure de fin de cuisson (FINISH TIME) apparaîtra. L'heure par défaut est 7:00AM.
2. Pour régler l'heure de fin de cuisson, utilisez les flèches vers le haut ou vers le bas de la touche TEMPS.
3. Enfoncez et tenez l'une des flèches pour accélérer le défilement.
4. Confirmez votre sélection en appuyant sur la touche RÉGLER LE DÉLAI.
5. L'heure de fin de cuisson (FINISH TIME) apparaîtra sur l'écran, de même que l'icône PRESS START (démarrer). Enfoncez la touche DÉMARRER pour activer le programme de cuisson. L'écran s'éteindra et l'appareil passera en mode d'économie d'énergie.
6. Ne débranchez pas l'appareil et ne changez pas le réglage pendant le mode de DÉMARRAGE DIFFÉRÉ, car tous les réglages seront perdus.
7. Si vous choisissez le réglage RÉGLER LE DÉLAI et que l'horloge n'a pas été réglée, l'icône SET CLOCK (régler l'horloge) clignotera. Vous ne pourrez poursuivre sans régler l'horloge. Consultez la section RÉGLER L'HORLOGE en page 22.
8. Si le programme n'a pas suffisamment de temps pour compléter le DÉMARRAGE DIFFÉRÉ, trois bips se feront entendre.



Entretien & nettoyage

- Éteignez toujours l'appareil et débranchez-le de la prise électrique avant de le nettoyer.
- Le récipient, le couvercle et l'œufrier peuvent être lavés à l'eau chaude savonneuse. Le couvercle et l'œufrier vont au lave-vaisselle.
- N'utilisez pas de produits chimiques, laine d'acier ou détergents abrasifs pour nettoyer la surface antiadhésive du récipient.
- La base chauffante et la sonde peuvent être nettoyées avec un chiffon humide.
- Servez-vous toujours d'ustensiles en bois ou en silicone lorsque vous utilisez l'appareil.

Le pochoir One° Precision Poacher peut cuire une variété d'aliments. Pour plus de recettes, veuillez consulter les cartes de recettes incluses ou visiter www.Breville.com

Breville Consumer Support

USA

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

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

Email: askus@brevilleusa.com

Web: www.brevilleusasupport.com

Canada

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

Phone: 1-855-683-3535

Email: askus@breville.ca

Web: www.breville.ca/support

Breville®
Thought for food

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

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