

the Steam Zone™

Instruction Book - BFS800



Breville®



Contents

- 2 Breville recommends safety first
- 8 Components
- 10 Functions
- 14 Cooking Guides
- 16 Care & Cleaning
- 17 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 any packaging material and promotional labels before using the food steamer for the first time.
- To eliminate a potential choking hazard for young children, remove and safely discard the protective cover first over the pins of the power plug when unpacking appliance for the first time.
- Do not place the food steamer near the edge of a table, counter or bench top during operation. Ensure that the surface is level, clean and free of water.

- Do not place this appliance on or near a hot gas or electric burner, or where it could touch a heated oven.
- Do not place any part of the food steamer in a gas, electric or microwave oven or on a hot gas or electric burner.
- Keep food steamer clear of walls, curtains and other heat or steam sensitive materials. Minimum 8in/20cm distance.
- Do not use food steamer on metal surfaces, for example, a sink drain board.
- Always ensure the food steamer is properly assembled before use. Follow the instructions provided in this book.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote control system.
- Do not put any food or liquid other than water into the water tank in the steamer base. Only the steaming tray and the steaming baskets are designed to cook food.
- Do not leave the appliance unattended when in use.
- Do not move the food steamer during operation.
- Avoid spillage over the power cord and power connector.
- Do not touch hot surfaces. Use the handles to remove the lids and steaming baskets.
- Take care to avoid contact with any steam escaping from the steam outlet holes on the steaming lids. Use dry oven mitts to protect hands.

- Always lift the lid away from you when removing from steaming basket, to avoid steam escaping from under the lid.
Carefully lift and remove the steaming baskets by the handles to avoid scalding from escaping steam.
Use dry oven mitts to protect hands.
- Always ensure power plug is removed from the power outlet before attempting to move the appliance, when the appliance is not in use and before cleaning or storing.
Allow the steamer base and removable drip tray to cool before disassembling for cleaning and discarding liquid.
- Do not use harsh abrasives or caustic cleaners when cleaning this appliance.
- Keep the appliance clean. Follow the care and cleaning instructions provided in this book.

IMPORTANT SAFEGUARDS FOR ALL ELECTRICAL APPLIANCES

- Fully unwind the cord before use.
- Do not let the cord hang over the edge of a table or counter, touch hot surfaces or become knotted.
- To protect against electric shock, do not immerse the power cord, power plug or food steamer base in water or any other liquid.

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above. 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 use maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 years and supervised.
- Keep the appliance and its cord out of reach of children age younger than 8 years.
- This appliance is intended for household use only. Do not use this appliance for anything other than its intended use. Do not use in moving vehicles or boats. Do not use outdoors. Misuse may cause potential injury.
- It is recommended to regularly inspect the appliance. Do not use the appliance if power supply cord, plug or appliance becomes damaged in any way. Return the entire appliance to the nearest authorized Breville Service Center for examination and/or repair.

- Any maintenance other than cleaning should be performed at an authorized Breville Service Center.



CAUTION

Do not operate the food steamer on an inclined surface. Do not move the food steamer while it is operating.

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.

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 tabletop where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally and (3) the extension cord must include a 3-prong grounding plug.

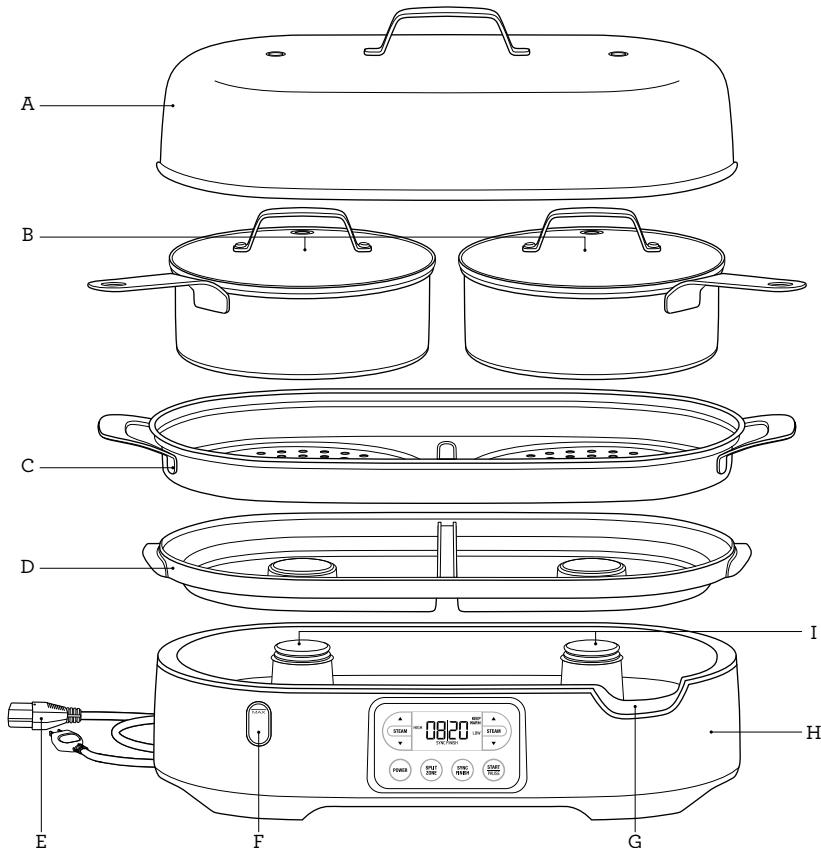
BREVILLE ASSIST® PLUG

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**

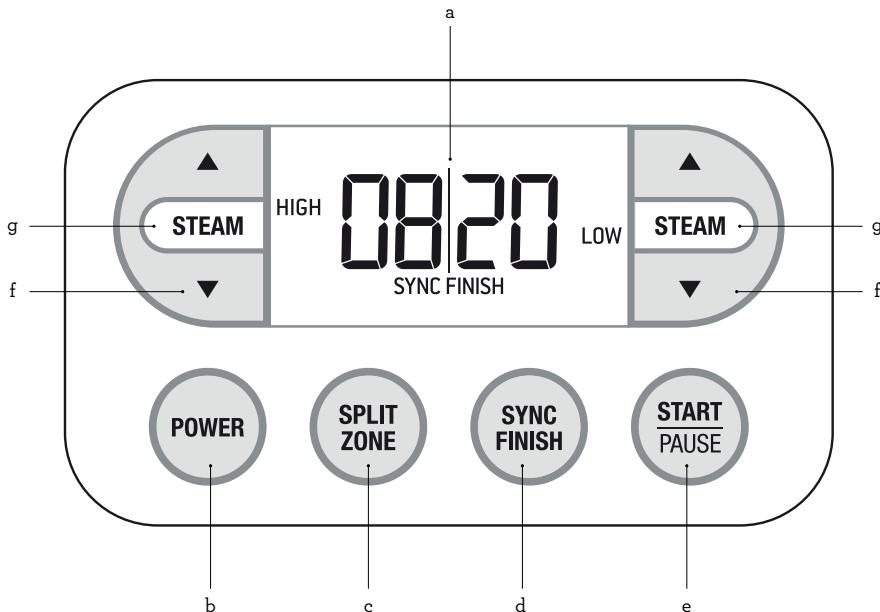


Components



- A. Polished stainless steel steaming lid
- B. Stainless steel steaming baskets with glass steaming lids
Integrated dimples for holding eggs.
- C. Steaming tray
Cook large food directly on this tray.
- D. Drip tray
BPA free and dishwasher safe.
- E. Removable power cord
Detach for storage or to empty water tank.
- F. Water level window
Easy to check the amount of water in the tank.
- G. Water fill spout
Easy to add water during cooking and easy to empty the water tank.
- H. Steamer base with integrated water tank (maximum capacity 60oz/1.8L)
- I. Steam nozzles

CONTROL PANEL



- a) LCD screen
Displays the selected steaming level, cooking time and settings.
- b) POWER button
- c) SPLIT ZONE button
Select SPLIT ZONE to allow independent time and steaming level to be set.
- d) SYNC FINISH button
Select SYNC FINISH to ensure food finishes cooking at the same time.
SYNC FINISH is only available when SPLIT ZONE is selected.
- e) START|PAUSE button

- f) TIMER button
Sets cooking time in minutes.
Displays seconds if time is less than one minute; displays minutes if time is greater than one minute.
- g) STEAM button
Select the steam cooking level, automatic keep warm or keep warm only.

RAPID START

Designed to reach its maximum steaming level in less than 30 seconds. RAPID START will flash on the LCD screen while the steamer heats up.



Functions

BEFORE FIRST USE

Remove any packaging material and promotional labels from the food steamer. Wash the steaming lids, steaming tray, steaming baskets, and drip tray in warm soapy water. Rinse and dry thoroughly. Wipe the inside of the water tank and the steaming nozzles with a damp cloth.

Setting water hardness

1. Ensure tank is filled with cold water.
2. Press POWER button to turn machine on.
3. The LCD will display 'Hrd5', prompting you to set the water hardness level. Programming this will determine the regularity of the 'DESCALE ME' alert which indicates when the steamer needs to be descaled.
4. Remove the supplied water hardness test strip from the wrapper.
5. Dip the test strip into a sample of the water you have filled the tank with so that all 5 squares are submerged for 1-3 seconds. Remove strip from water and wait for one minute. The water hardness setting is indicated by the number of red squares displayed on the test strip eg. 3 red squares indicates a water hardness setting of 3.
6. Press UP or DOWN arrow to the required setting from 'Hrd1' (softest water) to 'Hrd5' (hardest water). Press START button to set.
7. Your unit is now ready for use.

Checking/changing the water hardness level

1. With the unit in STANDBY, press and hold the SPLIT ZONE button then quickly press the POWER button.
2. The LCD will display your current water hardness setting.
3. Press UP or DOWN arrow to the required setting from 'Hrd1' (softest water) to 'Hrd5' (hardest water). Press START button to set.
4. Your unit is now ready for use.



WARNING

Do not immerse the power cord or steamer base in water or any other liquid.



SAFETY NOTE

- Close the stainless steel lid when you are cooking directly on the steaming tray.
- When using the steaming baskets, only close the basket lids. Never use the stainless steel lid when cooking in the steaming baskets.
- Do not touch the steaming lids during and after steaming. The lids can get very hot.
- If checking food during steaming, stop or pause steaming before removing the steaming lids.
- The captured steam in the steam zone is very hot. Always keep your face and hands away from the steamer when opening the steaming lids.
- Check the water level of the drip tray after each cycle of steaming. Empty water when needed.

HOW TO USE YOUR FOOD STEAMER

Using STEAM button

Press the STEAM button to select the steaming level and to automatically enable KEEP WARM mode when steaming ends.

SETTING STEAM COOKING KEEP WARM

HIGH	High steaming level for up to 45minutes.	No KEEP WARM mode after steaming ends.
LOW	Low steaming level for up to 45minutes.	
KEEP WARM	Very low level of steam.	Programmable up to 45 minutes.
KEEP WARM	High steaming level for up to 45minutes.	When steaming ends, KEEP WARM mode will automatically turn on and run for up to 15 minutes. The KEEP WARM time is not programmable.
HIGH		
KEEP WARM	Low steaming level for up to 45minutes.	
LOW		

Quick start mode

Use the count-up timer to start steaming immediately in both combined and split zone modes.

1. Fill the water tank with clean tap water. Ensure the MAX level on the water window is not exceeded.
2. Place the drip tray and the steaming tray on the steamer base.
3. Place food on the steaming tray or in one or both of the steaming baskets.
4. Close the stainless steel lid when cooking directly on the steaming tray. When using the steaming baskets, only close the basket lids.
5. Press the POWER button.
6. Press the STEAM button on either side of the control panel to select the steaming level, steaming with automatic KEEP WARM or KEEP WARM only. See Using STEAM button section on this page.
7. Press the START|PAUSE button to start steaming. RAPID START will flash on the LCD screen while the steamer heats up.

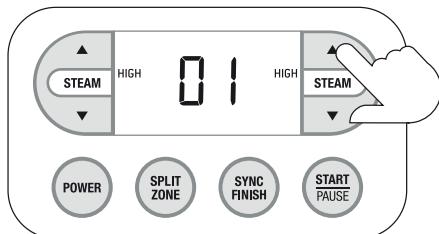
8. The steaming level (HIGH/LOW) will flash when steam is being produced.

The timer on the LCD screen will start counting up, indicating the elapsed cooking time.

9. You can steam up to 45 minutes in this steaming mode. Press the START|PAUSE button at any time to stop cooking. After 45 minutes the steamer will beep three times to indicate steaming is completed. If KEEP WARM was enabled, the steamer will automatically enter KEEP WARM mode for 15 minutes. When KEEP WARM is finished, the steamer will beep one time.

Combined zone steaming

Use the whole steam zone to cook foods directly on the steaming tray. With this setting, the LCD screen will display a single timer.

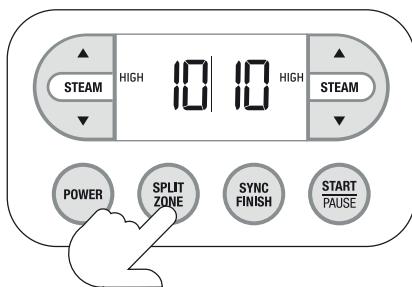


1. Fill the water tank with clean tap water. Ensure the MAX level on the water window is not exceeded.
2. Place the drip tray and the steaming tray on the steamer base.
3. Place the food on the steaming tray and close the stainless steel lid.
4. Press the POWER button.
5. Set the steaming time by pressing the up and down arrows on either side of the control panel. The steaming time can be set from 1-45 minutes.
6. Press the STEAM button on either side of the control panel to select the steaming level, steaming with automatic KEEP WARM or KEEP WARM only. See Using STEAM button section on this page.

- Press the START|PAUSE button to start steaming. RAPID START will flash on the LCD screen while the steamer heats up.
- The steaming level (HIGH/LOW) will flash when steam is being produced. The timer will start counting down.
- After the steaming time is finished, the steamer will beep three times. If KEEP WARM was enabled, the steamer will automatically enter KEEP WARM mode for 15 minutes. When KEEP WARM is finished, the steamer will beep one time.

Split zone steaming

The steaming area can be divided into two separate zones to cook foods that require different steaming level and cooking times. The LCD screen will display two separate timers.



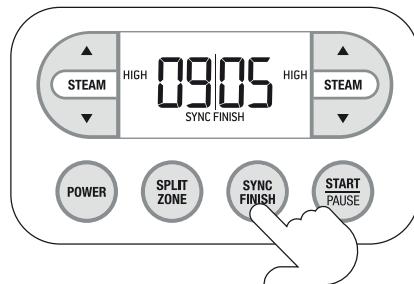
- Fill the water tank with clean tap water. Ensure the MAX level on the water window is not exceeded.
- Place the drip tray and the steaming tray on the steamer base.
- Place the food into one or both of the steaming baskets and close the basket lids.
- Press the POWER button.
- Press the SPLIT ZONE button. The LCD screen will display two steaming levels and two timers.
- Set the steaming time for each zone by pressing the up and down arrows on each side of the control panel. The steaming time can be set from 1–45 minutes.

- Press STEAM button on each zone to select steaming level, steaming with automatic KEEP WARM or KEEP WARM only. See page 11 Using STEAM button section.
- Press the START|PAUSE button to start steaming. RAPID START will flash on the LCD screen while the steamer heats up.
- The steaming level (HIGH/LOW) will flash when steam is being produced. The timer will start counting down.
- After the steaming time is finished for each zone, the steamer will beep three times. If KEEP WARM was enabled, the steamer will automatically enter KEEP WARM mode for 15 minutes. When KEEP WARM is finished, the steamer will beep one time.

Synchronized finish

If you have set different cooking times for split zone steaming, use the SYNC FINISH function to ensure your entire meal is ready at the same time. The synchronized finish function will automatically delay starting the zone with the shorter steaming time so that both zones finish steaming at the same time.

- Press the SPLIT ZONE button for split zone steaming.
- Press the SYNC FINISH button to enable synchronized finish mode.
- Set the steaming level and time for each zone and proceed as directed for split zone steaming.



4. Press the START|PAUSE button and the zone with the longer steaming time will start. The second zone will automatically start so that both zones finish steaming at the same time.
5. After the steaming time is finished, the steamer will beep three times. If KEEP WARM was enabled, the steamer will automatically enter KEEP WARM mode for 15 minutes. When KEEP WARM is finished, the steamer will beep one time.

Pause cooking

You can stop/pause steaming in all steaming modes.

1. During steaming, press the START|PAUSE button to pause the steaming. The LCD backlight will change from orange to white.
2. When START is pressed to resume, RAPID START will flash on LCD for 10 seconds.

Adding water while cooking

You can add water at any time during cooking by pouring water into the water fill spout.

1. If the water level gets low during steaming, the steamer will beep twice and FILL WATER will flash on the LCD screen. The steamer and timer will pause and the LCD backlight will change from orange to white. The steamer will continue to beep every 30 seconds until the water is refilled.
2. Pour water into water fill spout.
3. Once the water is refilled, the steamer will automatically restart.

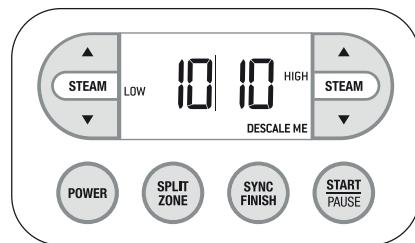
Descaling

DESCALE ME will display on your LCD when it is time to perform the descale.



NOTE

If the DESCALE ME reminder is ignored, the unit will prevent any further cooking until a descale has been performed.



1. Add 1 cup white vinegar and 3 cups clean tap water to the tank.
2. Place the drip tray, steaming tray and stainless steel lid onto the steamer base.
3. Turn on the unit by pressing the POWER button.
4. Press and hold the START button for 5 seconds to activate the descale cycle.
5. The descale cycle will take about 20 minutes; its progress will display on the LCD.
6. When finished empty the drip tray and the water tank.
7. Use a damp cloth or paper towel to remove any remaining scale from the edges of the steam nozzles.
8. Add 2 cups clean tap water to the tank and run the steamer on HIGH for 5 minutes to purge any remaining descaling solution from the system.



Cooking Guides

VEGETABLE	SIZE/PREPARATION	TIME
Asian greens (such as Bok choy, Gai lan)	Trimmed	3-4 minutes on HIGH
Broccoli and Cauliflower	Cut into florets	5-7 minutes on HIGH
Corn on the cob	Whole or halved	10-12 minutes on HIGH
Potatoes	1.5" diameter, halved or quartered if large	25-30 minutes on HIGH
Carrots	Cut into chunks	12-15 minutes on HIGH
Baby carrots	Whole	10-12 minutes on HIGH
Zucchini	Cut into thick slices	5-7 minutes on HIGH
Beets	2" diameter, quartered if large	35-40 minutes on HIGH
Frozen Vegetables	In steaming basket	8-10 minutes on HIGH
Asparagus	Trimmed	6-8 minutes on HIGH
Green beans	Trimmed	4-6 minutes on HIGH
Brussels sprouts	Trimmed, halved if large	8-10 minutes on HIGH
Sweet potatoes	1" thick wedges	10-12 minutes on HIGH
Sweet potatoes	Whole, pricked	30 minutes on HIGH

For best results, cook vegetables in a single layer. Softer vegetables such as broccoli should be served immediately after steaming as they may lose color and overcook in KEEP WARM mode.

RICE	PREPARATION	TIME
White long grain rice	1 cup rice/1¼ cup water	20 minutes on HIGH + 15 minutes KEEP WARM
Brown rice	1 cup rice/1 ¼ cup water	40 minutes on HIGH + 15 minutes KEEP WARM
Basmati and jasmine rice	1 cup rice/1 ¼ cup water	12 minutes on HIGH + 15 minutes KEEP WARM
Red and black rice	1 cup rice/1 ¼ cup water	30 minutes on HIGH + 15 minutes KEEP WARM
Glutinous rice	1 cup rice/1 ¼ cup water	15 minutes on HIGH + 15 minutes KEEP WARM

Place the rice and water in a heat-proof bowl. Make sure the bowl fits on the steaming tray or in the steaming basket with the stainless steel lid or basket lid properly closed.

LARGE EGGS (COLD)	PREPARATION	TIME
Soft	up to 6 eggs, per steaming basket	7-9 minutes on HIGH
Medium	up to 6 eggs, per steaming basket	9-11 minutes on HIGH
Hard	up to 6 eggs, per steaming basket	12-14 minutes on HIGH

Eggs are best served immediately after steaming as they will continue cooking if kept on KEEP WARM.
Prick eggs with a pin before cooking to help prevent cracking.

FOOD	PREPARATION	TIME
Frozen fish fillets (4-6oz each)	Tray lined with baking paper	10-12 minutes on LOW
Fresh fish fillets (8oz each)	Tray lined with baking paper	7-10 minutes on LOW
Whole fresh fish (1lb)	On greased tray	12-15 minutes on LOW
Whole fresh fish (2lb)	On greased tray	15-18 minutes on LOW
Chicken breast (8-10oz each)	On greased tray	15-18 minutes on LOW
Whole chicken (4.5-5lb)	On greased tray	45 minutes on LOW + 15 minutes KEEP WARM
Whole poultry can release a large volume of juices during steaming. Monitor the drip tray and empty before it becomes too full.		



Care & Cleaning

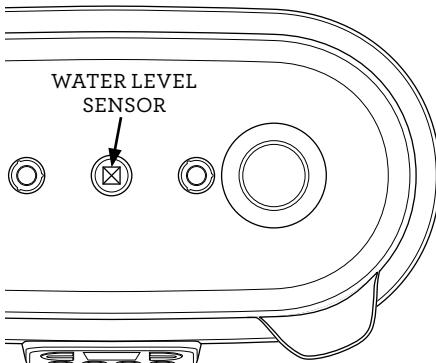
1. Unplug the power cord of the food steamer and allow the base, drip tray, steaming tray, steaming baskets, basket lids and stainless steel lid to cool down before disassembling and cleaning.
2. When completely cool, detach the power cord from the steamer base. Carefully discard the remaining liquid in the drip tray and water tank. Wipe the interior of the water tank with a damp cloth then dry thoroughly.
3. The drip tray, steaming tray, steaming baskets, basket lids, and stainless steel lid can either be washed in a dishwasher or using warm soapy water. Do not use abrasive cleaners, steel wool or scouring pads as these can damage the surface. Clean the food steamer after each use.

TO CLEAN THE EXTERIOR

The steamer base can be wiped with a damp cloth then dried thoroughly.

Do not use abrasive cleaners, steel wool or scouring pads as these can damage the surface of the food steamer.

Take extra care when cleaning the water level sensor. Scratches on the water level sensor may lead to malfunction.



WARNING

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

STORAGE

The steaming baskets and detachable cord can be placed inside the basket lids for storage.

the Steam Zone™

Manuel d'instructions - BFS800



Breville®



Table des matières

- 18 Breville vous recommande la sécurité avant tout
- 24 Composants
- 26 Fonctions
- 31 Guides de cuisson
- 33 Entretien & nettoyage

IMPORTANTES MESURES DE SÉCURITÉ



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

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.

- Retirez tout matériel d'emballage et étiquettes promotionnelles avant d'utiliser le cuit-vapeur pour la première fois.
- Afin d'éliminer tout risque de suffocation chez les jeunes enfants, retirez et jetez en lieu sûr l'enveloppe protectrice recouvrant les broches de la fiche d'alimentation lors du déballage de l'appareil.
- Ne placez pas le cuit-vapeur sur le bord d'un comptoir ou d'une table lorsqu'il est en marche. Assurez-vous que la surface de travail est de niveau, propre et sèche.

- Ne placez pas le cuit-vapeur sur ou près d'un brûleur à gaz ou électrique, ou là où il pourrait toucher un four chaud.
- Ne mettez aucune pièce du cuit-vapeur dans un four à gaz, électrique ou à micro-ondes ou sur un brûleur à gaz ou électrique.
- Gardez le cuit-vapeur loin des murs, rideaux ou autres matériaux sensibles à la chaleur ou à la vapeur. Une distance minimale de 20 cm (8 po) est requise.
- N'utilisez pas le cuit-vapeur sur une surface métallique, comme l'égouttoir d'un évier.
- Assurez-vous toujours que l'appareil est correctement assemblé avant de l'utiliser. Suivez les instructions fournies dans ce manuel.
- L'appareil n'est pas conçu pour fonctionner à partir d'une minuterie externe ou d'une télécommande.
- Ne mettez aucun aliment ou autre liquide que l'eau dans le réservoir de l'appareil. Seuls les paniers vapeur et le plateau vapeur sont conçus pour cuire les aliments.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lorsqu'il est en marche.
- Ne déplacez pas le cuit-vapeur lorsqu'il est en marche.
- Évitez tout débordement sur le cordon et la fiche d'alimentation.

- Ne touchez pas les surfaces chaudes de l'appareil. Utilisez les poignées pour retirer les couvercles et les paniers vapeur. Ne mettez pas les mains au-dessus des sorties de vapeur des couvercles. Utilisez des gants de cuisine pour vous protéger.
- Soulevez toujours le couvercle du panier vapeur en l'éloignant de vous pour éviter tout contact avec la vapeur s'en échappant. Soulevez et retirez délicatement les paniers vapeurs en utilisant les poignées pour éviter de vous brûler avec la vapeur.
- Utilisez des gants de cuisine pour protéger vos mains.
- Assurez-vous toujours d'avoir débranché l'appareil de la prise électrique avant de tenter de le déplacer, ou si l'appareil n'est pas en marche ou avant de le nettoyer ou le ranger. Laissez refroidir la base du cuit-vapeur et le plateau vapeur amovible avant de les retirer, les nettoyer ou vider l'eau.
- N'utilisez pas de produits abrasifs ou caustiques pour nettoyer cet appareil.
- Gardez l'appareil propre. Suivez les consignes d'entretien et de nettoyage fournies 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.
- 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.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans ou plus, ou 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 en comprennent les risques encourus.
- L'entretien et le nettoyage 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 hors de portée des enfants de moins de 8 ans.

- Cet appareil est conçu pour un usage domestique seulement. Ne l'utilisez pas à d'autres fins que celles prévues. N'utilisez pas l'appareil dans un véhicule ou un bateau en mouvement ni à l'extérieur. Une mauvaise utilisation peut causer des blessures.
- 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. Rapportez l'appareil en entier dans un centre de service autorisé Breville près de chez vous pour le faire vérifier et/ou réparer.
- Tout entretien autre que le nettoyage doit se faire dans un centre de service autorisé Breville.



ATTENTION

Ne faites pas fonctionner le cuit-vapeur sur une surface inclinée et ne le déplacez pas lorsqu'il est en marche.

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.

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.

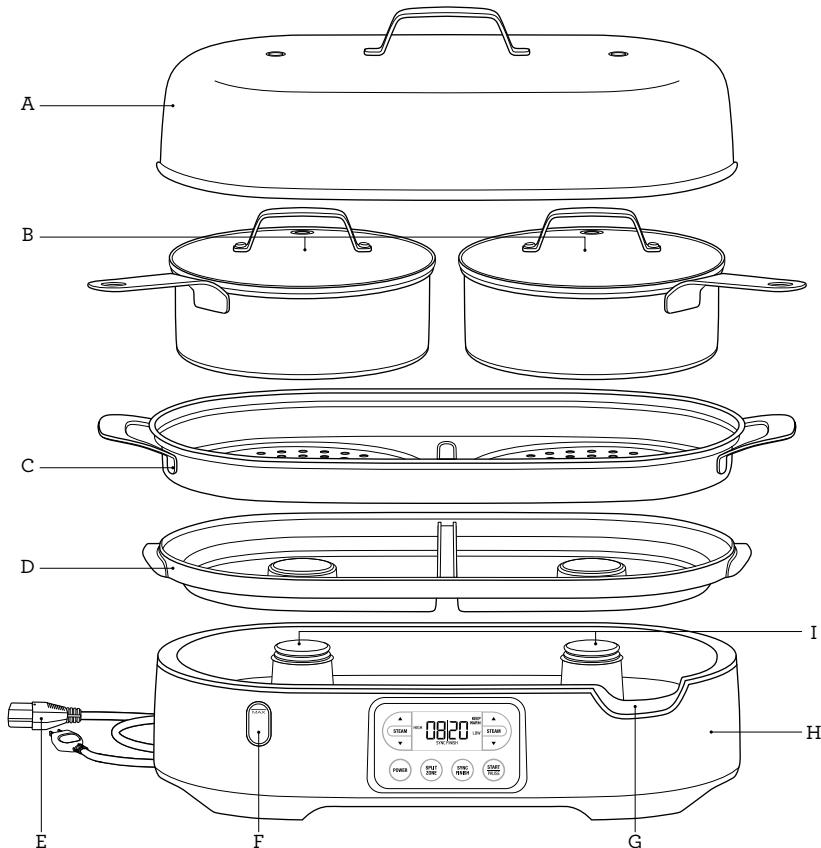
FICHE ASSIST® DE BREVILLE

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.

USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

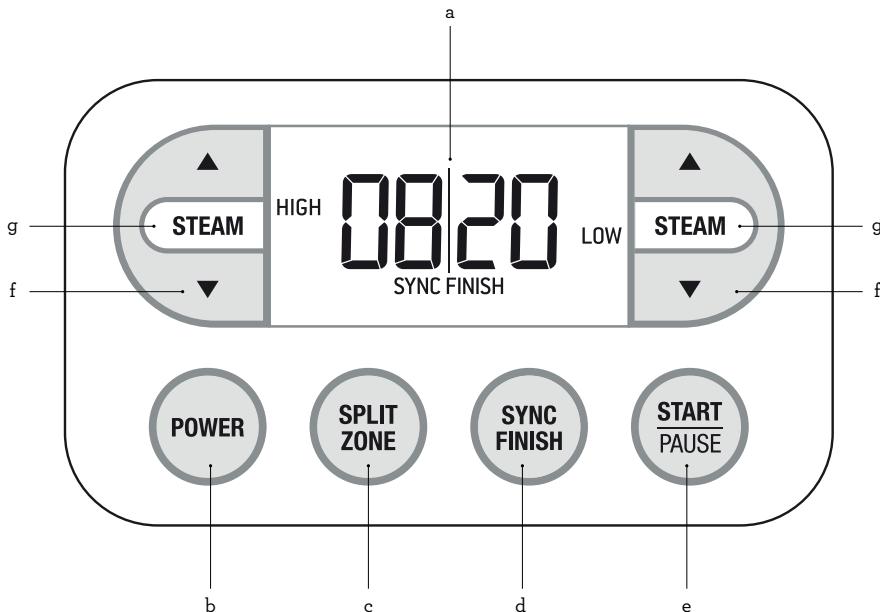


Composants



- A. Couvercle en acier inoxydable poli
- B. Paniers vapeur en acier inoxydable avec couvercles à vapeur en verre (Œufriers intégrés).
- C. Plateau vapeur
Pour cuire les aliments directement sur ce plateau.
- D. Plateau d'égouttage
Sans BPA, va au lave-vaisselle.
- E. Cordon d'alimentation amovible
Se détache pour ranger l'appareil ou vider le réservoir d'eau.
- F. Hublot de niveau d'eau
Pour vérifier la quantité d'eau dans le réservoir.
- G. Bec de remplissage
Pour faciliter l'ajout d'eau durant la cuisson et vider le réservoir d'eau.
- H. Base du cuit-vapeur avec réservoir d'eau intégré (capacité maximale de 1,8 l / 60 oz).
- I. Évents à vapeur

CONTROL PANEL



- a. Écran ACL
Affiche le niveau de vapeur sélectionné, le temps de cuisson et les réglages.
- b. Bouton MARCHE (POWER)
- c. Bouton ZONE DIVISÉE (SPLIT ZONE)
Sélectionner pour régler indépendamment les temps et niveaux de cuisson.
- d. Bouton FIN SYNCHRONISÉE (SYNC FINISH)
Sélectionner pour que les aliments finissent de cuire en même temps. Ce bouton fonctionne uniquement quand le bouton ZONE DIVISÉE est sélectionné.
- e. Bouton DÉMARRER|PAUSE (START|PAUSE)
- f. Touche de MINUTERIE
Règle le temps de cuisson en minutes.
Affiche les secondes, si le temps est moins d'une minute; affiche les minutes, si le temps est plus d'une minute.
- g. Touche VAPEUR (STEAM)
Sélectionne le niveau de cuisson, le garde-au-chaud automatique ou le garde-au-chaud seulement.

DÉMARRAGE RAPIDE (RAPID START)

Conçu pour atteindre le niveau maximal de vapeur en moins de 30 secondes. RAPID START clignotera sur l'écran ACL pendant le préchauffage de l'appareil.



Fonctions

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

Retirez tout matériel d'emballage et étiquettes promotionnelles de votre cuit-vapeur.

Lavez les couvercles à vapeur, le plateau vapeur, les paniers vapeur et le plateau d'égouttage à l'eau chaude savonneuse. Rincez et séchez correctement. Essuyez l'intérieur du réservoir d'eau et les événets à vapeur avec un chiffon humide.

Régler la dureté de l'eau

- Assurez-vous que le réservoir est rempli d'eau froide.
- Enfoncez le bouton MARCHE pour allumer la machine.
- L'écran ACL affichera 'Hrd5', vous incitant à régler le niveau de dureté de l'eau. Ce programme déterminera la fréquence de détartrage (alerte 'DESCALE ME'), indiquant quand le cuit-vapeur doit être détartré.
- Retirez la bandelette-test de dureté de l'eau de son enveloppe.
- Plongez la bandelette-test durant 1-3 secondes dans l'eau utilisée pour remplir le réservoir, en vous assurant que les 5 carrés sont bien immersés. Retirez la bandelette-test de l'eau et attendez une minute. La dureté de l'eau est indiquée par le nombre de carrés rouges apparaissant sur la bandelette-test; par exemple, 3 carrés rouges signifient que le réglage de dureté de l'eau est 3.
- Appuyez sur la flèche vers le haut ou vers le bas jusqu'au réglage requis, de 'Hrd1' (eau douce) à 'Hrd5' (eau dure). Enfoncez le bouton DÉMARRER (START) pour fixer le réglage.
- Votre appareil est maintenant prêt à être utilisé.

Vérifier/changer le niveau de dureté de l'eau

- Alors que l'appareil est en mode VEILLE (STANDBY), pressez et tenez le bouton ZONE DIVISÉE (SPLIT ZONE), puis enfoncez rapidement le bouton MARCHE (POWER).
- L'écran ACL affichera le réglage de dureté de l'eau en cours.
- Appuyez sur la flèche vers le HAUT ou vers le BAS jusqu'au réglage requis, de 'Hrd1' (eau douce) à 'Hrd5' (eau dure). Enfoncez le bouton DÉMARRER (START) pour fixer le réglage.
- Votre appareil est maintenant prêt à être utilisé.



AVERTISSEMENT

N'immergez pas le cordon d'alimentation ou la base de l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide.



NOTE DE SÉCURITÉ

- Fermez le couvercle en acier inoxydable lorsque vous faites cuire les aliments directement sur le plateau vapeur.
- Lorsque vous utilisez les paniers vapeur, fermez uniquement le couvercle des paniers. Ne fermez jamais le couvercle en acier inoxydable lorsque vous utilisez les paniers vapeur.
- Ne touchez pas les couvercles durant et après la cuisson à la vapeur, car ils deviennent très chauds.
- Pour vérifier les aliments en cours de cuisson, arrêtez la cuisson ou faites une pause avant de retirer les couvercles à vapeur.
- La vapeur contenue dans la zone vapeur est très chaude. Gardez toujours la figure et les mains éloignées de l'appareil lorsque vous soulevez les couvercles à vapeur.
- Vérifiez le niveau d'eau du plateau d'égouttage après chaque cycle de cuisson. Videz-le, si nécessaire.

COMMENT UTILISER VOTRE CUIT-VAPEUR

Utiliser la touche VAPEUR (STEAM)

Enfoncez la touche VAPEUR (STEAM) pour sélectionner le niveau de vapeur et activer automatiquement le mode GARDE-AU-CHAUD (KEEP WARM) à la fin de la cuisson.

VAPEUR	CUSSION VAPEUR	GARDE-AU-CHAUD
HIGH (ÉLEVÉ)	Niveau de vapeur élevé ou jusqu'à 45 minutes.	Pas de mode GARDE-AU-CHAUD après la cuisson.
LOW (BAS)	Niveau de vapeur bas ou jusqu'à 45 minutes.	
KEEP WARM (GARDE-AU-CHAUD)	Niveau de vapeur très bas.	Programmable jusqu'à 45 minutes.
KEEP WARM HIGH (GARDE-AU-CHAUD ÉLEVÉ)	Niveau de vapeur élevé ou jusqu'à 45 minutes.	À la fin de la cuisson, le mode GARDE-AU-CHAUD s'activera automatiquement jusqu'à 15 minutes. La durée de GARDE-AU-CHAUD n'est pas programmable.
KEEP WARM LOW (GARDE-AU-CHAUD BAS)	Niveau de vapeur bas ou jusqu'à 45 minutes.	

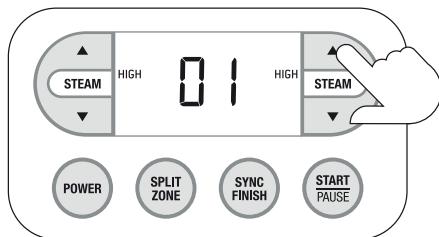
Mode de démarrage rapide

Utilisez le compte progressif pour démarrer immédiatement la vapeur dans l'un ou l'autre des modes de cuisson (zone combinée ou zone divisée).

1. Remplissez le réservoir d'eau propre du robinet. Assurez-vous de ne pas excéder la marque MAX sur le hublot de niveau d'eau.
2. Placez le plateau d'égouttage et le plateau à vapeur sur la base du cuit-vapeur.
3. Déposez les aliments sur le plateau à vapeur ou dans un ou deux paniers vapeur.
4. Fermez le couvercle en acier inoxydable lorsque vous faites cuire les aliments directement sur le plateau vapeur. Si vous utilisez les paniers vapeurs, fermez uniquement le couvercle des paniers.
5. Enfoncez le bouton MARCHE (POWER).
6. Enfoncez la touche VAPEUR (STEAM) sur l'un ou l'autre des côtés du panneau de commande pour sélectionner le niveau de vapeur, la cuisson à la vapeur avec GARDE-AU-CHAUD ou GARDE-AU-CHAUD seulement. Voir la section 'Utiliser la touche VAPEUR (STEAM)' sur cette page.
7. Enfoncez le bouton DÉMARRER|PAUSE (START|PAUSE) pour activer la vapeur. RAPID START (DÉMARRAGE RAPIDE) sera affiché sur l'écran ACL pendant que le cuit-vapeur préchauffe.
8. Le niveau de vapeur HIGH/LOW (ÉLEVÉ/BAS) clignotera pendant que la vapeur est générée. Le compte progressif débutera sur l'écran ACL, indiquant le temps de cuisson écoulé.
9. Vous pouvez cuire à la vapeur jusqu'à 45 minutes. Enfoncez le bouton DÉMARRER|PAUSE (START|PAUSE) en tout temps pour arrêter la cuisson. Après 45 minutes, l'appareil bipera trois fois pour indiquer que la cuisson est terminée. Si le mode GARDE-AU-CHAUD (KEEP WARM) est activé, le cuit-vapeur entrera automatiquement en mode GARDE-AU-CHAUD durant 15 minutes. À la fin du mode GARDE-AU-CHAUD, l'appareil bipera une fois.

Cuisson en zone combinée

Utilisez la zone entière pour cuire les aliments directement sur le plateau vapeur. Pour ce réglage, l'écran ACL affichera une seule minuterie.

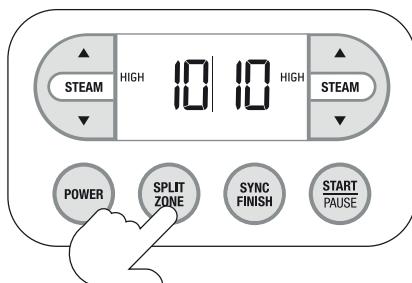


1. Remplissez le réservoir d'eau propre du robinet. Assurez-vous de ne pas excéder la marque MAX indiquée sur le hublot de niveau d'eau.
2. Placez le plateau d'égouttage et le plateau vapeur sur la base du cuit-vapeur.
3. Déposez les aliments sur le plateau vapeur et fermez le couvercle en acier inoxydable.
4. Enfoncez le bouton MARCHE (POWER).
5. Réglez le temps de cuisson en enfonçant les flèches vers le haut ou vers le bas sur l'un des côtés du panneau de commande. Le temps de cuisson peut être réglé de 1-45 minutes.
6. Enfoncez la touche VAPEUR (STEAM) sur l'un des côtés du panneau de commande pour sélectionner le niveau de vapeur, la cuisson à la vapeur avec GARDE-AU-CHAUD (KEEP WARM) automatique ou GARDE-AU-CHAUD seulement. Voir la section 'Utiliser la touche VAPEUR (STEAM)' en page 27.
7. Enfoncez le bouton DÉMARRER|PAUSE (START|PAUSE) pour activer la vapeur. RAPID START clignotera sur l'écran ACL pendant le préchauffage de l'appareil.
8. Le niveau de vapeur (HIGH/LOW (ÉLEVÉ/BAS) clignotera pendant que la vapeur est générée. Le compte à rebours débutera.

9. Une fois le temps écoulé, l'appareil bipera trois fois. Si le mode GARDE-AU-CHAUD est activé, le cuit-vapeur entrera automatiquement en mode GARDE-AU-CHAUD durant 15 minutes. Une fois le mode terminé, l'appareil bipera une fois.

Cuisson en zone divisée

La zone de cuisson vapeur peut être divisée en deux pour cuire séparément les aliments qui requièrent différents niveaux de cuisson et de temps. L'écran ACL affichera deux minuteries différentes.



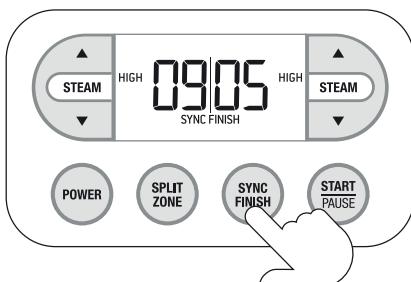
1. Remplissez le réservoir d'eau propre du robinet. Assurez-vous de ne pas excéder la marque MAX sur le hublot de niveau d'eau.
2. Placez le plateau d'égouttage et le plateau vapeur sur la base du cuit-vapeur.
3. Déposez les aliments dans l'un ou les deux paniers vapeur et fermez les couvercles.
4. Enfoncez le bouton MARCHE (POWER).
5. Enfoncez le bouton ZONE DIVISÉE (SPLIT ZONE). L'écran ACL affichera deux niveaux de cuisson et deux minuteries.
6. Réglez le temps de cuisson pour chaque zone en enfonçant les flèches vers le haut ou vers le bas sur chaque côté du panneau de commande. Le temps de cuisson peut être réglé de 1-45 minutes.
7. Enfoncez la touche VAPEUR (STEAM) de chaque zone pour sélectionner le niveau de vapeur, la cuisson à la vapeur avec GARDE-AU-CHAUD automatique ou GARDE-AU-CHAUD seulement. Voir la section 'Utiliser la touche VAPEUR (STEAM)' en page 27.

8. Enfoncez le bouton DÉMARRER|PAUSE (START|PAUSE) pour activer la vapeur. RAPID START (DÉMARRAGE RAPIDE) clignotera sur l'écran ACL pendant que l'appareil préchauffe.
9. Le niveau de vapeur (HIGH/LOW) (ÉLEVÉ/BAS) clignotera pendant que la vapeur est générée. Le compte à rebours débutera.
10. Une fois le temps de cuisson terminé pour chaque zone, le cuit-vapeur bipera trois fois. Si le mode GARDE-AU-CHAUD a été activé, l'appareil entrera automatiquement en mode GARDE-AU-CHAUD durant 15 minutes. Une fois le mode terminé, le cuit-vapeur bipera une fois.

Fin de cuisson synchronisée

Si différents temps de cuisson ont été réglés pour la cuisson en zone divisée, utilisez la fonction FIN SYNC (SYNC FINISH) pour vous assurer que tous les aliments seront prêts en même temps. Cette fonction différera automatiquement le début de la cuisson de la zone nécessitant la plus courte durée, pour faire en sorte que la cuisson se termine en même temps pour les deux zones.

1. Enfoncez le bouton ZONE DIVISÉE (SPLIT ZONE) pour la cuisson en zones séparées.
2. Enfoncez le bouton FIN SYNC. (SYNC FINISH) pour activer le mode de fin de cuisson synchronisée.
3. Réglez le niveau de vapeur et le temps de cuisson pour chaque zone et procédez tel qu'indiqué pour la cuisson en zone divisée.



4. Enfoncez le bouton DÉMARRER | PAUSE (START | PAUSE). La zone nécessitant le temps de cuisson le plus long s'activera, et l'autre zone s'activera automatiquement pour que les deux finissent la cuisson en même temps.
5. Une fois la cuisson terminée, le cuit-vapeur bipera trois fois. Si le mode GARDE-AU-CHAUD (KEEP WARM) a été activé, l'appareil entrera automatiquement en mode GARDE-AU-CHAUD durant 15 minutes. Une fois le mode terminé, le cuit-vapeur bipera une fois.

Pause de cuisson

Vous pouvez arrêter/faire une pause de cuisson dans tous les modes de cuisson à la vapeur.

1. Pendant la cuisson à la vapeur, enfoncez le bouton DÉMARRER|PAUSE (START|PAUSE) pour arrêter temporairement la cuisson. L'éclairage de l'écran ACL passera de l'orange au blanc.
2. Lorsque vous enfoncez le bouton DÉMARRER (START) pour reprendre le cycle, le message RAPID START (DÉMARRAGE RAPIDE) clignotera sur l'écran ACL durant 10 secondes.

Ajouter de l'eau durant la cuisson

Vous pouvez ajouter de l'eau en tout temps durant la cuisson en la versant par le bec verseur.

1. Si le niveau d'eau est faible durant la cuisson, le cuit-vapeur bipera deux fois et le message FILL WATER (REEMPLIR LE RÉSERVOIR) clignotera sur l'écran ACL. La vapeur et la minuterie s'arrêteront temporairement et l'éclairage de l'écran ACL passera de l'orange au blanc. Le cuit-vapeur continuera de biper à toutes les 30 secondes jusqu'à ce que le réservoir soit rempli.
2. Ajoutez l'eau par le bec verseur.
3. Une fois le réservoir rempli, l'appareil redémarrera automatiquement.

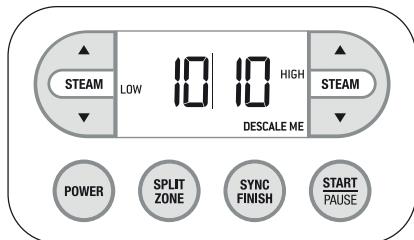
Détartrage

Le message DESCAL ME apparaîtra sur l'écran ACL lorsque le temps sera venu de détartrer votre machine.



NOTE

Si vous ignorez ce message de détartrage, aucune cuisson ne sera possible tant que le détartrage ne sera pas effectué.



1. Ajoutez 1 tasse de vinaigre blanc et 3 tasses d'eau propre du robinet dans le réservoir.
2. Placez le plateau d'égouttage, le plateau vapeur et son couvercle en acier inoxydable sur la base du cuit-vapeur.
3. Allumez l'appareil en enfonçant le bouton MARCHE (POWER).
4. Enfoncez et tenez le bouton DÉMARRER (START) durant 5 secondes pour activer le cycle de détartrage.
5. Le cycle de détartrage prendra environ 20 minutes; la progression s'affichera sur l'écran ACL.
6. Une fois terminé, videz le plateau d'égouttage et le réservoir d'eau.
7. Utilisez un chiffon ou un essuie-tout humide pour enlever tout résidu de tartre laissé sur le bord des événets à vapeur.
8. Ajoutez 2 tasses d'eau propre du robinet dans le réservoir et faites fonctionner le cuit-vapeur à HIGH (ÉLEVÉ) durant 5 minutes pour purger le système de toute solution de détartrage restante.



Guides de cuisson

LÉGUMES	FORMAT/PRÉPARATION	TEMPS
Légumes verts asiatiques (Bok choy, Gai lan)	Parés	3-4 minutes à HIGH
Brocoli et chou-fleur	Coupés en fleurettes	5-7 minutes à HIGH
Épi de maïs	Entier ou coupé en deux	10-12 minutes à HIGH
Pommes de terre	Diamètre de 3,75 cm, coupées en deux ou en quartiers sur la largeur	25-30 minutes à HIGH
Carottes	Coupées en morceaux	12-15 minutes à HIGH
Carottes miniatures	Entières	10-12 minutes à HIGH
Zucchini	Coupé en tranches épaisses	5-7 minutes à HIGH
Betteraves	5 cm de diamètre, coupées en quartiers, si nécessaire	35-40 minutes à HIGH
Légumes congelés	Dans le panier vapeur	8-10 minutes à HIGH
Asperges	Parées	6-8 minutes à HIGH
Fèves vertes	Parées	4-6 minutes à HIGH
Choux de Bruxelles	Parées, coupées en deux, si nécessaire	8-10 minutes à HIGH
Patates douces	Quartiers de 2,5 cm d'épaisseur	10-12 minutes à HIGH
Patates douces	Entières, piquées	30 minutes à HIGH

Pour de meilleurs résultats, faites cuire les légumes en une seule couche. Les légumes plus tendres comme le brocoli doivent être servis immédiatement après la cuisson, car ils peuvent perdre de leur couleur et continuer de cuire au mode GARDE-AU-CHAUD.

RIZ	PRÉPARATION	TEMPS
Riz blanc à longs grains	1 tasse riz/1¼ tasse d'eau	20 minutes à HIGH + 15 minutes GARDE-AU-CHAUD
Riz brun	1 tasse riz/1¼ tasse d'eau	40 minutes à HIGH + 15 minutes GARDE-AU-CHAUD
Riz basmati et au jasmin	1 tasse riz/1¼ tasse d'eau	12 minutes à HIGH + 15 minutes GARDE-AU-CHAUD
Riz rouge et noir	1 tasse riz/1¼ tasse d'eau	30 minutes à HIGH + 15 minutes GARDE-AU-CHAUD
Riz glutineux	1 cup rice/1 ¼ cup water	15 minutes à HIGH + 15 minutes GARDE-AU-CHAUD

Mettez le riz et l'eau dans un bol à l'épreuve de la chaleur. Assurez-vous qu'il s'insère bien sur le plateau vapeur ou dans les paniers vapeur une fois que le couvercle en acier inoxydable ou les couvercles des paniers seront correctement fermés.

GROS ŒUFS (FROIDS)	PRÉPARATION	TEMPS
Mou	Jusqu'à 6 œufs par panier vapeur	7-9 minutes à HIGH
Moyen	Jusqu'à 6 œufs par panier vapeur	9-11 minutes à HIGH
Dur	Jusqu'à 6 œufs par panier vapeur	12-14 minutes à HIGH

Il est préférable de servir les œufs immédiatement après les avoir cuits, car ils continueront de cuire au mode KEEP WARM (GARDE-AU-CHAUD). Piquez-les avec une épingle avant de les faire cuire, cela les empêchera de craquer.

ALIMENTS	PRÉPARATION	TEMPS
Filets de poisson surgelés (110-170 g chacun)	Plateau chemisé de papier parchemin	10-12 minutes à LOW
Filets de poisson frais (225 g chacun)	Plateau chemisé de papier parchemin	7-10 minutes à LOW
Filet de poisson entier (450 g)	Plateau graissé	12-15 minutes à LOW
Poisson entier frais (900 g)	Plateau graissé	15-18 minutes à LOW
Poitrine de poulet (225-280 g chacun)	Plateau graissé	15-18 minutes à LOW
Poulet entier (2-2,25 kg)	Plateau graissé	45 minutes à LOW + 15 minutes GARDE-AU-CHAUD

Un poulet entier peut libérer une grande quantité de jus durant la cuisson à la vapeur. Surveillez le plateau d'égouttage et videz-le avant qu'il ne soit trop plein.



Entretien & nettoyage

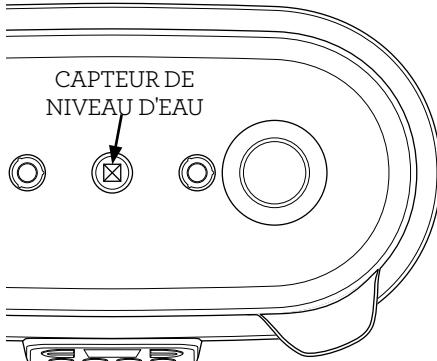
1. Débranchez le cordon d'alimentation de la prise électrique et laissez refroidir la base, le plateau d'égouttage, le plateau vapeur, les paniers vapeur, les couvercles à vapeur et le couvercle en acier inoxydable avant de désassembler et de nettoyer l'appareil.
2. Une fois parfaitement refroidi, détacher le cordon d'alimentation de la base du cuit-vapeur. Videz avec précaution le plateau d'égouttage et le réservoir d'eau. Essuyez l'intérieur du réservoir avec un chiffon humide, puis séchez soigneusement.
3. Le plateau d'égouttage, les paniers à vapeur et leurs couvercles et le couvercle en acier inoxydable peuvent être lavés dans le lave-vaisselle ou à l'eau chaude savonneuse. N'utilisez pas de nettoyants abrasifs, de laine d'acier ou de tampons à récurer qui pourraient endommager la surface de ces pièces. Nettoyez le cuit-vapeur après chaque usage.

POUR NETTOYER L'EXTÉRIEUR

La base du cuit-vapeur peut être essuyée avec un chiffon humide, puis séchée correctement.

N'utilisez pas de nettoyants abrasifs, de laine d'acier ou de tampons à récurer, car ils endommageront la surface du cuit-vapeur.

Soyez extrêmement prudent lorsque vous nettoyez le capteur de niveau d'eau. Une égratignure peut empêcher le capteur de bien fonctionner.



Avertissement

N'immergez pas la base du cuit-vapeur, le cordon et la fiche d'alimentation dans l'eau ou tout autre liquide, car cela peut entraîner un risque d'électrocution.

RANGEMENT

Les paniers vapeur et le cordon détachable peuvent être rangés à l'intérieur des couvercles des paniers.



Notes

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.