

*the Thermal Pro™*

Instruction Book - BEF460



**Breville®**



## Contents

- 2 Breville Recommends Safety First
- 6 Components
- 7 Functions
- 8 Care & Cleaning
- 10 Tips
- 14 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

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

### READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USE AND SAVE FOR FUTURE REFERENCE

- Do not place skillet near the edge of a bench or table during operation. Ensure the surface is level, clean and free of water.
- Remove any promotional stickers before using the skillet for the first time.
- Do not place the skillet on or near a hot gas or electric burner, or where it could touch a heated oven. Place skillet at least 8" away from walls and curtains.
- Do not use on metal surfaces, for example, a sink drain board.

- Always insert Temperature Control Probe into probe socket and ensure it is fully inserted, before inserting power plug into power outlet and switching on appliance. Ensure the probe socket is completely dry before inserting the Temperature Control Probe.
- Ensure the cord is not touching the hot pan.
- To protect against electric shock, do not immerse cord or Temperature Control Probe in water or any other liquid.
- Ensure the Temperature Control Probe has cooled before removing from the appliance.
- Always remove Temperature Control Probe before cleaning the appliance.
- Only the Temperature Control Probe included with the skillet must be used.
- If using plastic utensils, do not leave in skillet when hot.
- Never immerse cord and/or heat probe in water or any other liquid.
- Do not place hot glass lid under cold water.
- Extreme caution must be used when moving the skillet containing hot oil, or other hot liquid. Do not move the appliance during cooking. Allow the skillet to cool before removing oil or other liquid.
- Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
- Do not leave the appliance unattended when in use.
- Always turn the Temperature Control Probe to the MINIMUM line marking, allow probe to cool, then remove probe and unplug, if appliance is to be left unattended, if not in use and before cleaning.
- Keep the appliance clean. Follow the cleaning instructions provided in this book.
- Always use the appliance on a dry, level surface.

# IMPORTANT SAFEGUARDS FOR ALL ELECTRICAL APPLIANCES

- 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.
- This appliance is not intended for use by young children or infirm persons without supervision.
- Young children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or a separate remote-control system.
- It is recommended to regularly inspect the appliance. Do not use the appliance if the power cord, power plug, or appliance becomes damaged in anyway. Immediately cease use and call Breville Consumer Support for examination, repair or adjustment.
- For any maintenance other than cleaning, visit [www.Breville.com](http://www.Breville.com) or call Breville Consumer Support.
- This appliance is 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.
- 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.
- Do not place this appliance on or near a hot gas or electric burner, or where it could touch a heated oven.
- Always switch appliance off, then unplug the appliance when not in use, before attempting to move appliance and before cleaning.
- The use of accessory attachments not recommended by Breville may cause injuries.
- This appliance is not intended for deep frying foods.



## WARNING

To prevent burns or personal injury, always use protective hot pads or oven mitts when touching or handling the skillet. Appliance surfaces are hot during and after use.

## 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.

## 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.

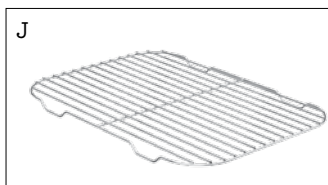
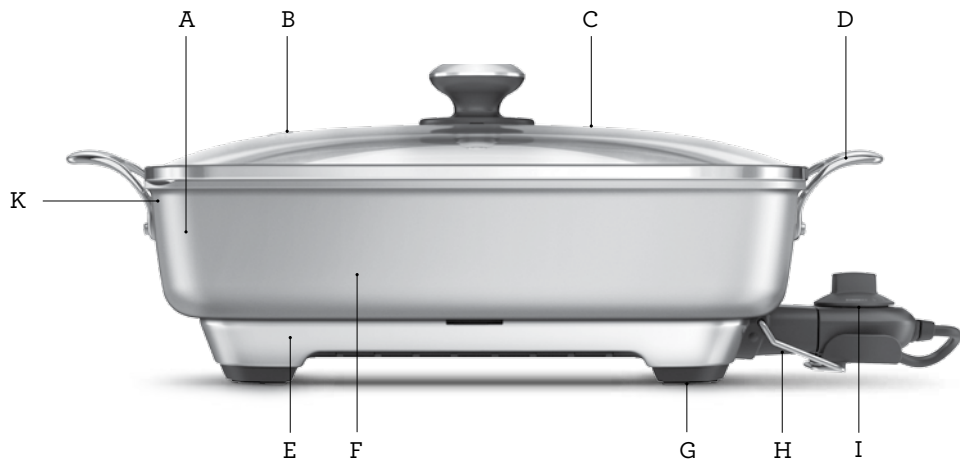
Longer detachable power-supply cords or extension cords are available and may be used if care is exercised in their use.

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.

# HOUSEHOLD USE ONLY SAVE THESE INSTRUCTIONS



## Components



- A. Large 15" x 12" banquet shaped skillet  
Dishwasher safe.
- B. Steam vent hole  
Suitable size for insertion of meat probe.
- C. Toughened glass high domed lid  
Dishwasher safe.
- D. Cast stainless steel handles
- E. Cast-in butterfly element  
1800 watts of power provides even distribution of heat over the entire cooking surface.
- F. PFOA-free non-stick cooking surface  
For easy cleaning.
- G. Non-slip feet
- H. Pan tilt lever
- I. Precise variable temperature control  
With 6 heat settings including SEAR.
- J. Stainless steel rack  
For steaming and roasting.
- K. Pouring spout



## Functions

### BEFORE FIRST USE

Remove any promotional and packaging materials before use.

Wash your skillet and lid in hot soapy water. Rinse and dry thoroughly.

Do not immerse the cord, plug and/or Temperature Control Probe in water or any other liquid.

1. Insert the Temperature Control Probe into the probe socket on the appliance. Plug into a 110/120V power outlet. Always insert the probe into the appliance first, then insert plug into power outlet.

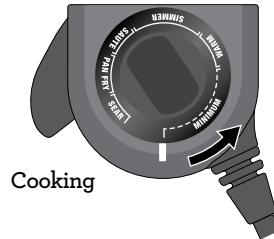


### NOTE

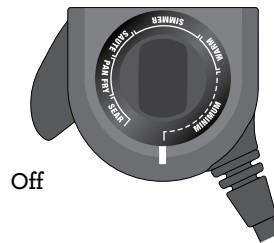
Before inserting the Temperature Control Probe into the probe socket, ensure the interior of the socket is completely dry. To do this, shake out excess water then wipe the interior of the socket with a dry cloth.

2. Turn the dial on the Temperature Control Probe clockwise to the desired setting. The red heating light on the probe will illuminate.
3. The red heating light will remain illuminated until the skillet reaches the desired temperature setting. Once the temperature has been reached, the red light will cycle 'On' and 'Off' during cooking to maintain the desired temperature.

4. When cooking is complete, turn the dial counterclockwise until the MINIMUM line marking is aligned with the red heating light. Unplug the power cord from the power outlet.



Cooking



Off

5. Leave the Temperature Control Probe connected to the appliance until cool.



### NOTE

This skillet must be used with the Temperature Control Probe provided. Do not use any other probe or connector.

## RECOMMENDED PROBE SETTINGS

Dial Setting	Uses
WARM	<ul style="list-style-type: none"><li>• Keeping food warm</li><li>• Basting</li></ul>
SIMMER	<ul style="list-style-type: none"><li>• Slow cooking e.g. stews, chili and soups</li><li>• Cooking roasts</li></ul>
SAUTE	<ul style="list-style-type: none"><li>• Toasting nuts</li><li>• Shallow frying</li><li>• Pancakes and crepes</li><li>• Rice and pasta</li></ul>
PAN FRY	<ul style="list-style-type: none"><li>• Browning meats, poultry and seafood</li><li>• Frying eggs</li></ul>
SEAR	<ul style="list-style-type: none"><li>• High Sear</li><li>• Stir frying vegetables</li></ul>



## Care & Cleaning

Do not leave plastic cooking utensils in contact with the hot skillet surface while cooking.

Before cleaning, switch the skillet to the off position and unplug from the power outlet. Remove the Temperature Control Probe when cooled from the probe socket of the appliance.

### TEMPERATURE CONTROL PROBE

If cleaning is necessary, wipe the Temperature Control Probe over with a slightly damp cloth. Ensure it is completely dry before use. Never immerse the Temperature Control Probe, plug or cord in water or any other liquid.

### PFOA-FREE NON-STICK COOKING SURFACE

Cooking on a non-stick surface minimizes the need for oil as food does not stick and cleaning is easier.

Any discoloration that may occur on the non-stick surface may detract from the appearance of the skillet but will not affect the cooking performance.

Do not use metal (or other abrasive) scourers when cleaning the non-stick coating. Wash with hot soapy water. Remove stubborn spots with a soft plastic washing pad or nylon washing brush. Rinse and dry thoroughly.



## REMOVING DISCOLORATION FROM THE NON-STICK SURFACE

1. Combine 2 tablespoons baking soda, ¼ cup household bleach, 1 cup water.
2. Pour into the skillet, place lid on with the vent closed, and simmer for 5–10 minutes.
3. Clean in a well-ventilated area and avoid breathing in the vapors. Wash as directed before re-use. In some instances this may not remove all the staining.

## GLASS HIGH DOMED LID

Wash the lid in warm soapy water using a soft sponge, rinse and dry thoroughly.



### NOTE

Take care when the glass lid is hot. Do not place hot lid under cold water or on cold surfaces. This may cause the lid to break.

## DISHWASHER SAFE

The lid and cooking pan are dishwasher safe for easy cleaning. The recessed heating element is completely sealed so it is safe to immerse in water.

The skillet may also be washed in hot, soapy water. Dry thoroughly.



### NOTE

Before inserting the temperature control probe into the skillet socket, ensure the interior of the skillet socket is fully dry. To do this, shake out excess water then wipe the interior of the socket with a dry cloth.

## STORAGE

Store the temperature probe carefully.

Do not knock or drop it as this can damage the probe. If damage is suspected, call Breville Consumer Support.



### TIP

For convenient storage of the temperature probe, line the skillet with paper towels and place the probe on the paper towels.

This will ensure the probe and plug don't scratch the surface.



## Tips

### STIR FRYING

Recommended temperature probe setting: SEAR for vegetables, PAN FRY for searing meat.

- Preheat your skillet before adding any ingredients, allowing the temperature light to cycle “ON” and “OFF” several times. This will allow the skillet to reach an even higher temperature.
- Stir frying is a dry heat cooking method and is best suited to tender cuts of meat. Timing is a key factor as over cooking will give a tough, dry result. Cooking times will depend on the size and thickness of the cut, ie. the bigger the cut, the more time is needed.

### RECOMMENDED CUTS FOR STIR FRYING

#### Beef

Lean beef strips prepared from topside, rump, sirloin, rib eye, fillet.

#### Chicken

Lean chicken strips prepared from breast fillets, tenderloins, thigh fillets.

#### Lamb

Lean lamb strips prepared from fillet, lamb leg steaks, round or topside mini roasts, eye of loin.

#### Pork

Lean pork strips prepared from fillet or medallion steaks.

#### Seafood

Whole peeled prawns, cleaned squid strips, mussels and cracked crab.

### STIR FRY TIPS

- Stir fry strips in small batches (approx 1lb) to prevent overloading pan and allowing the meat to “stew” in its juice, resulting in tougher meat.
- When adding meat strips to the skillet, the meat should sizzle.
- Stir fry strips for 1-2 minutes per batch. Any longer will toughen the meat.
- Remove each batch once cooked and allow the skillet to reheat before stir frying the next. By cooking in small batches, the heat of the skillet remains constant, ensuring the meat doesn’t stew and toughen.
- Drain off the marinades from meat strips before stir frying to prevent stewing and splatter.
- Stir fry vegetables with a little oil or sprinkling of water until vivid in color.

Cooking time	Ingredients
3 minutes	Quartered onion, broccoli florets, sliced carrot, green beans
2 minutes	Snow peas, bell pepper, sliced zucchini, sliced water chestnuts, bamboo shoots
1 minute	Chopped garlic, minced chilli and ginger, sliced green onions, bean sprouts

These brief cooking times will keep vegetables crisp.

- Peanut oil is traditionally used for Asian stir fry dishes. However, other oils such as canola, rice bran oil and even light olive oils may be used.
- Do not over fill the skillet. Always cook in small batches and reheat at the end of stir frying by returning the meat to the pan with simmering sauce and vegetables.
- If using this method, remember to under cook meat slightly so that reheating will not spoil and toughen the finished dish.
- Serve stir fried foods immediately to retain their crisp texture.

## SHALLOW FRYING

Recommended temperature probe setting: SAUTE-PAN FRY.

Used to crispen and cook foods in small amounts of oil. The foods may have already been cooked.

- Use approximately 2 cups of oil, or sufficient oil so that half the food is submerged.
- Preheat the oil before adding food. When using oil, never cover with the lid during heating or cooking as this will cause condensation to drip into the oil and result in splattering.
- Do not move the skillet during heating or cooking.
- Wipe excess moisture from foods to avoid splattering.
- Cook food in batches to ensure crispness.
- Drain cooked foods on paper towels to absorb excess oil.
- Never leave your skillet unattended while shallow frying.
- Allow oil to cool completely before removing from the skillet. Vegetable, canola or rice bran oil is recommended for shallow frying.

## PAN FRYING

Recommended temperature probe setting:

Searing meat: PAN FRY-SEAR

Medium heat: SAUTE-PAN FRY

Used for cooking meats, fish, seafood, eggs, chicken or sausages.

- Preheat the skillet on SAUTE-PAN FRY setting.
- Allow time for meat to sear on both sides or eggs to begin to set. Then reduce to the SIMMER setting..

## SAUTÉING

Recommended temperature setting:

SAUTE-PAN FRY

Used for sautéing onions, garlic, spices, pastes, herbs, vegetables, meat and seafood.



### NOTE

If using oil to sauté, use PAN FRY setting.

If using butter, use SAUTE setting.

## ROASTING

Recommended temperature probe setting:

Browning Roasts: PAN FRY-SEAR

Cooking Roasts: SIMMER

## MEAT AND POULTRY

The skillet is ideal for roasting meat and poultry, as the meat retains the flavor and juices.

The skillet's dome lid allows for larger joints of meat and poultry to be cooked (approximately 3lbs).

- Preheat the skillet on PAN FRY-SEAR setting. Fattier joints of meat such as lamb require a small amount of oil.
- Brown and seal the meat on all sides.
- Cover with lid.
- After browning, turn the dial down to the SIMMER setting and cook to desired doneness.
- Turn the meat over during the cooking time.
- Once the meat is cooked, set aside and cover loosely with foil, whilst the gravy is prepared from the pan juices.
- To make gravy: Drain excess oil from pan, stir 1-2 tablespoons of plain flour into pan residue, cook for 1-2 minutes. Reduce heat to the SIMMER setting and gradually add 1-2 cups stock. Increase heat setting to SAUTE and stir gravy continuously until it comes to the boil. Reduce heat and simmer 3-4 minutes until gravy thickens. Serve immediately with sliced roast meat.

## VEGETABLES

- Cut into even sized pieces.
- Add to the skillet 40-65 minutes before serving.
- For crispier vegetables, remove the meat and increase the heat for the last few minutes before cooking.

## ROASTING TIMES

The following times are for dishes that are well done. Reduce time by 5 minutes for medium and 10 minutes for rare.

Ingredients	Cooking time
Pork	30-40 minutes/1lb after browning
Lamb/Beef	30-40 minutes/1lb after browning
Chicken	30-35 minutes/1lb after browning

## BASTING

Recommended temperature probe setting: WARM-SIMMER

The Pan Tilt Lever makes basting easy by allowing the juices to drain to one side of the pan.

- Position the Pan Tilt Lever and allow the juices to drain to the lower end of the skillet.
- Spoon juices over the food as desired.

## BAKING

Recommended temperature probe setting:  
SEAR

The skillet can be used for baking cakes.

- Preheat the skillet on SEAR setting for 15 minutes with the lid on. Place wire rack into the base of the pan to elevate the cake away from the base of the skillet.
- Place the cake onto the wire rack and cook with the lid on.

## SIMMERING

Recommended temperature probe setting:  
SIMMER

- Used for cooking stews, chili and soups and reducing and thickening sauces.
- Simmering food is to cook food in liquid between a temperature range of 185°F-205°F (85°C-96°C).
- Bubbles should be small and just breaking through the surface.
- For best simmering results, the skillet should have a minimum of 3 quarts of combined food and liquid.
- Simmering can be achieved with and without the lid on.
- Food should be stirred occasionally to allow food to be cooked evenly.

## STEAMING

Recommended temperature probe setting:  
SIMMER-SAUTE

- Steaming is the healthiest of cooking techniques. It retains the food's texture, flavor, vitamins and minerals which may otherwise be lost in the cooking water.
- Steaming consists of cooking food by setting it above a hot boiling liquid, and letting the steam from the liquid literally cook the food.
- When steaming, always make sure the water never comes in contact with the food.
- Always line a plate or tray with baking paper or cabbage leaves. This keeps the food from sticking to the plate and coming in contact with the water.
- Always fill the skillet with a minimum of 1-2 quarts of water.
- Do not allow the skillet to boil dry.
- Check water levels during cooking and refill with boiling water to prevent skillet from boiling dry.
- To steam; fill the skillet with cold water. Set temperature probe to SEAR setting and place wire rack into the base.
- Line a plate with baking paper or cabbage leaves and place food on top. Position plate or tray onto wire rack and cover with lid.
- Bring water to the boil and reduce probe to SIMMER-SAUTE setting.
- Be careful when dealing with steam. When lifting the lid, steam can scald and burn.

*the Thermal Pro™*

Manuel d'instructions - BEF460



**Breville®**



## Tables des matières

- 15 Breville vous recommande  
la sécurité avant tout
- 20 Composants
- 21 Fonctions
- 22 Entretien & nettoyage
- 24 Trucs

# BREVILLE VOUS RECOMMANDE LA SÉCURITÉ AVANT TOUT



Chez Breville, la sécurité occupe une place de choix. Nous concevons et fabriquons 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 précautions suivantes.

## IMPORTANTES MESURES DE SÉCURITÉ

Lorsque vous utilisez un appareil électrique, des mesures de sécurité élémentaires doivent toujours être respectées, incluant ce qui suit:

**LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT L'USAGE ET CONSERVEZ-LES POUR RÉFÉRENCE FUTURE.**

- Ne placez pas la poêle sur le bord d'un comptoir ou d'une table durant l'usage. Assurez-vous que la surface de travail est de niveau, propre et sèche.
- Retirez toutes étiquettes promotionnelles avant d'utiliser la poêle pour la première fois.
- Ne placez pas la poêle sur ou près d'un élément au gaz ou électrique, ou à un endroit où elle pourrait toucher un four chaud. Gardez une distance d'au moins 20 cm (8") entre la poêle et les murs ou les rideaux.

- N'utilisez pas la poêle sur une surface métallique, comme le plateau d'égouttement d'un lavabo.
- Insérez toujours la sonde de température dans la prise de la sonde et assurez-vous qu'elle est parfaitement insérée avant de brancher la fiche dans la prise murale et de mettre l'appareil en marche. Veillez à ce que la prise de la sonde soit parfaitement asséchée avant d'y insérer la sonde de température.
- Assurez-vous que le cordon ne touche pas la poêle chaude.
- Pour vous protéger contre les chocs électriques, n'immergez pas le cordon ou la sonde de température dans l'eau ou tout autre liquide.
- Assurez-vous que la sonde de température a refroidi suffisamment avant de la retirer de l'appareil.
- Retirez toujours la sonde de température avant de nettoyer l'appareil.
- Utilisez uniquement la sonde de température fournie avec la poêle à frire.
- Si vous utilisez des ustensiles en plastique, ne les laissez pas dans la poêle à frire quand elle est chaude.
- N'immergez jamais le cordon et/ou la sonde de température dans l'eau ou tout autre liquide.
- Ne mettez pas le couvercle en verre sous l'eau froide quand il est chaud.
- Soyez extrêmement prudent lorsque l'appareil contient de l'huile chaude ou tout autre liquide chaud. Ne déplacez pas l'appareil durant la cuisson. Laissez la poêle refroidir avant d'en retirer l'huile ou tout autre liquide.
- Ne touchez pas les surfaces chaudes de l'appareil. Servez-vous des poignées ou boutons.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lorsqu'il est en usage.
- Tournez toujours la sonde de température à la marque MINIMUM, laissez-la refroidir, puis retirez-la et débranchez l'appareil s'il est laissé sans surveillance, n'est pas en usage ou avant de le nettoyer.



- Gardez l'appareil propre. Suivez les instructions de nettoyage décrites dans le présent livret.
- Utilisez toujours l'appareil sur une surface sèche et de niveau.

## IMPORTANTES PRÉCAUTIONS POUR TOUT APPAREIL ÉLECTRIQUE

- Déroulez complètement le cordon avant l'usage.
- Ne laissez pas le cordon pendre d'une table ou d'un comptoir, toucher des surfaces chaudes ou se nouer.
- Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé sans surveillance par de jeunes enfants ou des personnes handicapées.
- Surveillez les jeunes enfants pour qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- L'appareil n'est pas conçu pour fonctionner à partir d'une minuterie externe ou d'un contrôle à distance.
- Il est recommandé de vérifier régulièrement l'appareil. Ne l'utilisez pas si le cordon d'alimentation, la fiche, la sonde ou l'appareil sont endommagés de quelque façon. Cessez immédiatement l'usage de l'appareil et appelez le Soutien aux consommateurs de Breville pour le faire examiner, réparer ou ajuster.
- Pour tout entretien autre que le nettoyage, visitez [www.breville.com](http://www.breville.com) ou appeler le Soutien aux consommateurs de Breville.
- Cet appareil est conçu pour un usage domestique seulement. Ne l'utilisez pas à d'autres fins que celles pour lesquelles il est conçu.
- N'utilisez pas l'appareil dans un véhicule ou un bateau en mouvement ni à l'extérieur.

- L'installation d'un dispositif de courant résiduel (interrupteur de sécurité) est recommandée pour assurer une sécurité supplémentaire lors de l'utilisation d'un appareil électrique. Il est conseillé d'installer un interrupteur de sécurité avec courant résiduel de fonctionnement nominal d'au plus 30 mA sur le circuit électrique qui alimente l'appareil. Consultez un électricien pour des conseils professionnels.
- Ne placez pas cet appareil sur ou près d'un élément au gaz ou électrique, ou à un endroit où il pourrait toucher un four chaud.
- Éteignez toujours l'appareil, puis débranchez-le lorsqu'il n'est pas en usage, avant de tenter de le déplacer ou avant le nettoyage.
- L'utilisation d'accessoires non recommandés par Breville peut causer des blessures.
- Cet appareil n'est pas conçu pour la grande friture.



## ATTENTION

Afin de prévenir les brûlures ou blessures personnelles, utilisez toujours des maniques ou gants de cuisine lorsque vous touchez ou manipulez la poêle. Les surfaces de l'appareil sont très chaudes durant et après l'usage.

## FICHE ASSIST<sup>®</sup> DE BREVILLE

Votre appareil Breville est muni d'une fiche exclusive Assist<sup>®</sup> pourvue d'un anneau conçu pour laisser passer un doigt afin de permettre le retrait facile et sécuritaire 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.

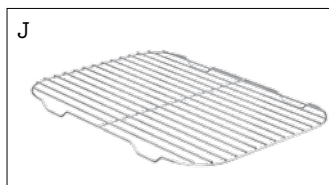
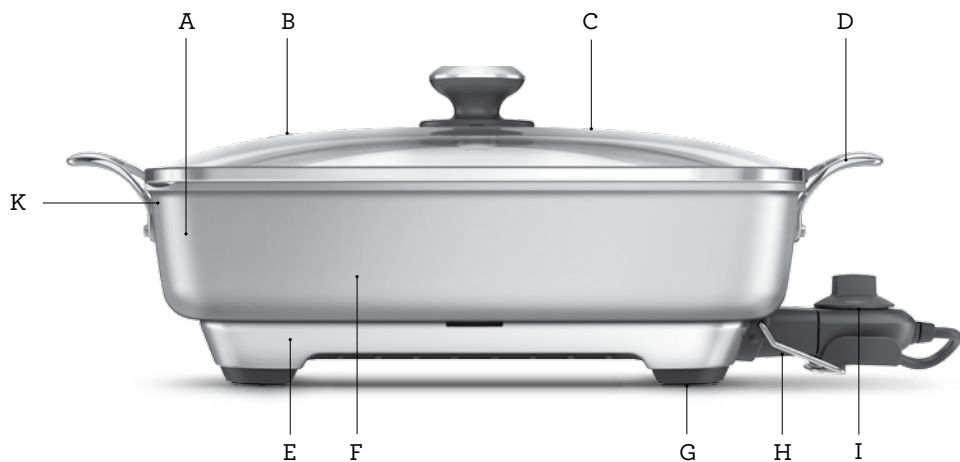
## COURT CORDON D'ALIMENTATION

Votre appareil Breville est muni d'un court cordon d'alimentation très sécuritaire qui réduit les risques de blessures corporelles ou dommages pouvant être causés par le fait de tirer, trébucher ou s'enchevêtrer dans un cordon plus long. Les cordons d'alimentation amovibles plus longs ou les rallonges sont disponibles et peuvent être utilisés avec précaution. Si vous utilisez une rallonge: (1) la puissance nominale indiquée sur la corde doit être au moins équivalente à celle de l'appareil; (2) la corde 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 trois branches reliée à la terre.

**USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT  
CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS**



## Composants



- A. Grande poêle rectangulaire de 39 cm x 31 cm  
Va au lave-vaisselle.
- B. Orifice de l'évent à vapeur  
Permet d'insérer la sonde de température.
- C. Couvercle bombé en verre trempé  
Va au lave-vaisselle.
- D. Poignées en acier inoxydable moulé
- E. Élément papillon moulé  
Puissance de 1800 watts, pour une distribution uniforme de la chaleur sur toute la surface de cuisson.
- F. Surface de cuisson antiadhésive sans APFO  
Facilite le nettoyage.
- G. Pieds antidérapants
- H. Levier à bascule
- I. Contrôle précis de température variable  
6 réglages de chaleur, incluant SEAR (saisir).
- J. Grille en acier inoxydable  
Pour cuire à la vapeur et rôtir.
- K. Bec verseur



## Fonctions

### AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

Retirez tout matériel d'emballage et promotionnel avant usage.

Lavez votre poêle et le couvercle à l'eau chaude savonneuse.

Rincez et séchez soigneusement.

N'immergez pas le cordon, la fiche et/ou la sonde de température dans l'eau ou tout autre liquide.

1. Insérez la sonde de température dans la prise de la sonde. Branchez le cordon dans une prise murale de 110/120V. Insérez toujours la sonde dans l'appareil en premier, puis branchez l'appareil dans la prise murale.

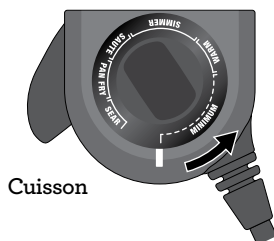


### NOTE

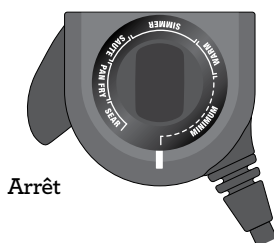
Avant d'insérer la sonde de température dans la prise de la sonde, assurez-vous que l'intérieur de cette prise est complètement sèche. Pour ce faire, secouez délicatement la poêle pour enlever l'excès d'eau et essuyez l'intérieur avec un chiffon sec.

2. Tournez le cadran de la sonde de température en sens horaire jusqu'au réglage de température désiré. Le voyant rouge s'illuminera.
3. Le voyant rouge restera allumé jusqu'à ce que la poêle atteigne le réglage de température désiré. Une fois la température atteinte, le voyant rouge s'allumera et s'éteindra par intermittence afin de maintenir la température de cuisson.

4. Lorsque la cuisson sera terminée, tournez le cadran en sens antihoraire jusqu'à ce que la marque MINIMUM soit alignée sur le voyant rouge. Débranchez le cordon de la prise murale.



Cuisson



Arrêt

5. Laissez la sonde de température connectée à l'appareil jusqu'à ce qu'il soit refroidi.



### NOTE

La poêle doit être utilisée uniquement avec la sonde de température fournie. N'utilisez aucune autre sonde ou connecteur.

## RÉGLAGES RECOMMANDÉS POUR LA SONDE DE TEMPÉRATURE

Réglage du cadran	Utilité
WARM (chaud)	<ul style="list-style-type: none"><li>• Maintenir la chaleur</li><li>• Arroser</li></ul>
SIMMER (mijoter)	<ul style="list-style-type: none"><li>• Mijoter: ragoûts, chilis, soupes</li><li>• Cuire les rôtis</li></ul>
SAUTE (sauter)	<ul style="list-style-type: none"><li>• Griller les noix</li><li>• Dorer</li><li>• Crêpes &amp; galettes</li><li>• Riz et pâtes</li></ul>
PAN FRY (frire)	<ul style="list-style-type: none"><li>• Brunir les viandes, volailles et fruits de mer</li><li>• Œufs frits</li></ul>
SEAR (saisir)	<ul style="list-style-type: none"><li>• Saisir à feu vif</li><li>• Saisir les légumes</li></ul>



## Entretien & nettoyage

Ne laissez pas d'ustensiles en plastique entrer en contact avec la poêle chaude durant la cuisson.

Avant le nettoyage, éteignez la poêle et débranchez-la de la prise murale. Retirez la sonde de température de la prise de l'appareil, une fois refroidie.

### SONDE DE TEMPÉRATURE

Si la sonde de température doit être nettoyée, essuyez-la avec un chiffon légèrement humide. Assurez-vous qu'elle est parfaitement sèche avant de l'utiliser. Ne jamais immerger la sonde, la fiche ou le cordon dans l'eau ou tout autre liquide.

### SURFACE DE CUISSON ANTIADHÉSIVE SANS APFO

La cuisson sur une surface antiadhésive nécessite très peu d'huile, car les aliments ne collent pas. De plus, elle facilite le nettoyage.

Toute décoloration éventuelle de la surface antiadhésive peut altérer l'apparence de la poêle, mais n'affectera en rien sa performance.

N'utilisez pas de tampon à récurer métallique (ou autre abrasif) pour nettoyer la surface antiadhésive. Lavez-la à l'eau chaude savonneuse et retirez les taches rebelles à l'aide d'une éponge à récurer en plastique ou d'une brosse de nylon. Rincez et séchez soigneusement.

## ÉLIMINER LES TACHES DE DÉCOLORATION SUR LA SURFACE ANTIADHÉSIVE

1. Mélangez 2 c. à soupe de soda à pâte, ¼ tasse d'eau de javel et 1 tasse d'eau.
2. Versez le mélange dans la poêle, mettez le couvercle avec l'évent à vapeur fermé et laissez mijoter 5-10 minutes.
3. Nettoyez dans un endroit bien aéré et évitez de respirer les vapeurs. Lavez tel que stipulé avant de réutiliser. Dans certains cas, il se peut que toutes les taches ne soient pas supprimées.

## COUVERCLE BOMBÉ EN VERRE

Lavez le couvercle dans l'eau chaude savonneuse avec une éponge douce, rincez et séchez correctement.



### NOTE

Soyez prudent lorsque vous manipulez le couvercle lorsqu'il est chaud. Ne le mettez pas sous l'eau froide ou sur une surface froide, car le verre peut se briser.

## RÉSISTANT AU LAVE-VAISSELLE

Pour faciliter le nettoyage, le couvercle et la poêle résistent au lave-vaisselle. L'élément chauffant dissimulé est complètement scellé, ce qui le rend sécuritaire s'il est immergé dans l'eau.

La poêle peut aussi être lavée dans l'eau chaude savonneuse. Séchez soigneusement



### NOTE

Avant d'insérer la sonde de température dans la prise de la poêle, assurez-vous que l'intérieur de la prise est parfaitement sec. Pour ce faire, secouez délicatement la poêle pour enlever l'excès d'eau et essuyez l'intérieur de la prise avec un chiffon sec.

## RANGEMENT

Rangez la sonde de température dans un endroit sûr. Ne la frappez pas et ne l'échappez pas, car elle s'endommagera. Pour tout dommage suspect, appelez le Soutien aux consommateurs de Breville.



### TRUC

Pour faciliter le rangement de la sonde de température, chemisez la poêle de deux feuilles d'essuie-tout et déposez-y la sonde. Cela empêchera la sonde et la fiche d'égratigner la surface de la poêle.



## Trucs

### SAISIR À FEU VIF

Réglages recommandés de la sonde de température:

SEAR pour saisir les légumes  
PAN FRY pour sceller la viande.

- Préchauffez la poêle avant d'y ajouter les ingrédients; le voyant de température passera de "ON" (allumé) à "OFF" (éteint) par intermittence à plusieurs reprises. Cela permettra à la poêle d'atteindre une température encore plus élevée.
- Saisir à feu vif est une méthode de cuisson à chaleur sèche et convient mieux aux coupes de viande tendre. Le temps est un facteur clé, car si la viande est trop cuite, elle sera dure et sèche. Le temps de cuisson dépendra de la taille et de l'épaisseur de la coupe de viande, à savoir: plus la coupe est grosse, plus la cuisson sera longue.

### COUPES DE VIANDE RECOMMANDÉES POUR SAISIR À FEU VIF

#### Boeuf

Lanières préparées à partir de tendre de tranche maigre, croupe, surlongue, bifteck de côte, filet.

#### Poulet

Lanières préparées à partir de filets de poitrine et de cuisse.

#### Agneau

Lanières d'agneau maigre préparées à partir de filet, steak de gigot, ronde ou tendre de tranche de rôti, oeil de longe.

#### Porc

Lanières de porc maigre préparées à partir de filets ou de médaillons de porc.

#### Fruits de mer

Crevettes entières pelées, lanières de calmars nettoyés, moules et crabe en morceaux.

### TRUCS POUR SAISIR À FEU VIF

- Faites saisir les lanières en petites quantités (environ 450 g) pour ne pas engorger la poêle et éviter que la viande ne 'mijote' dans son jus, ce qui la ferait durcir.
- Lorsque vous mettez les lanières de viande dans la poêle, la viande doit grésiller.
- Saisissez la viande 1-2 minutes par portion, mais pas plus, car cela fera durcir la viande.
- Retirez chaque portion de viande dès qu'elle est cuite et laissez la poêle se réchauffer entre chaque addition. Le fait de cuire la viande en petites quantités maintient la chaleur dans la poêle et empêche la viande de mijoter et de durcir.
- Égouttez le jus de cuisson avant de faire sauter une autre portion de viande, afin d'empêcher qu'elle ne mijote et n'éclabousse.
- Faites saisir les légumes dans un peu d'huile ou quelques gouttes d'eau jusqu'à ce qu'ils soient d'une couleur vive.

Temps de cuisson	Ingrédients
3 minutes	Oignons coupés en 4, fleurets de brocoli, carottes tranchées, haricots verts
2 minutes	Pois mange-tout, poivrons tranchés, zuchinis tranchés, châtaignes d'eau tranchées, pousses de bambou
1 minute	Ail haché, piment et gingembre émincés, échalotes tranchées, fèves germées

Ces temps de cuisson rapides garderont les légumes croustillants.



- L'huile d'arachide est traditionnellement utilisée dans la cuisine asiatique pour saisir les légumes à feu vif. Cependant, d'autres huiles comme l'huile de canola, de son de riz et même une huile d'olive légère peuvent être utilisées.
- Ne pas surcharger la poêle. Faites toujours cuire les aliments en petites quantités et réchauffez-les en fin de cuisson en les remettant dans la poêle avec une sauce qui mijote et quelques légumes.
- Si vous utilisez cette méthode, rappelez-vous de ne pas trop cuire la viande afin qu'elle reste tendre, une fois réchauffée.
- Servir les aliments saisis immédiatement pour qu'ils conservent leur texture croustillante.

## DORER

Réglage recommandé de la sonde de température: SAUTE-PAN FRY.

Utilité: rendre les aliments croustillants en les cuisant dans très peu d'huile. Les aliments peuvent avoir été cuits au préalable.

- Utilisez environ 2 tasses d'huile, ou suffisamment pour que les aliments soient couverts à moitié.
- Préchauffez l'huile avant d'ajouter les aliments. Ne jamais mettre le couvercle durant le préchauffage ou la cuisson, car des gouttes d'eau accumulées par la condensation tomberont dans l'huile et la feront éclabousser.
- Ne déplacez pas la poêle durant le préchauffage ou la cuisson.
- Essayez l'excès d'humidité afin d'éviter les éclaboussures.
- Faites cuire les aliments par petites quantités afin d'obtenir une texture croustillante.

- Égouttez les aliments cuits sur du papier essuie-tout pour absorber l'excès d'huile.
- Ne laissez jamais la poêle sans surveillance lorsque vous faites dorer les aliments.
- Laissez l'huile refroidir complètement avant de la retirer de la poêle. Les huiles végétale, de canola ou de son de riz sont recommandées pour faire dorer les aliments.

## FRIRE

Réglage recommandé de la sonde de température:

Saisir la viande: PAN FRY-SEAR

Chaleur moyenne: SAUTE-PAN FRY

Utilité: cuire les viandes, poissons, fruits de mer, œufs, poulet et saucisses.

- Préchauffez la poêle au réglage SAUTE-PAN FRY.
- Laissez le temps qu'il faut pour que la viande soit saisie des deux côtés et que les œufs soient fermes. Puis réduisez la chaleur au réglage SIMMER.

## SAUTER

Réglage recommandé de la sonde de température: SAUTE-PAN FRY.

Utilité: faire sauter les oignons, épices, pâtes, fines herbes, légumes, viandes, fruits de mer et l'ail.



## NOTE

Si vous faites sauter dans l'huile, utilisez le réglage PAN FRY.

Si vous faites sauter dans le beurre, utilisez le réglage SAUTE.

## RÔTIR

Réglage recommandé de la sonde de température:

Brunir les rôtis : PAN FRY-SEAR

Cuire les rôtis : SIMMER

## VIANDE ET VOLAILLE

La poêle est idéale pour rôtir les viandes et la volaille, car elles conservent leur saveur et leur jus.

Le couvercle bombé permet de cuire des rôtis de viande ou de volaille allant jusqu'à 1,5 kg environ.

- Préchauffez la poêle au réglage PAN FRY-SEAR. Les rôtis plus gras, comme l'agneau, requièrent moins d'huile.
- Faites revenir la viande de tous les côtés.
- Mettez le couvercle.
- Après que la viande sera colorée, tournez le cadran au réglage SIMMER et laissez cuire jusqu'à la cuisson désirée.
- Tournez la viande durant la cuisson.
- Une fois la viande cuite, réservez et couvrez légèrement de papier aluminium. Pendant ce temps, préparez la sauce avec le jus de cuisson.
- Pour préparer la sauce: égouttez l'excès d'huile de la poêle, incorporez 1-2 c. à soupe de farine aux résidus de cuisson et cuire 1-2 minutes. Réduisez au réglage SIMMER et ajoutez graduellement 1-2 tasses de bouillon. Augmentez l'intensité au réglage SAUTE et remuez continuellement jusqu'à ébullition. Réduisez la chaleur au réglage 6 et laissez mijoter 3-4 minutes, jusqu'à épaississement. Servez immédiatement les tranches de viande nappées de sauce.

## LÉGUMES

- Coupez les légumes en morceaux égaux.
- Mettez-les dans la poêle 40-65 minutes avant de servir.
- Pour des légumes croustillants, retirez la viande et augmentez la chaleur quelques minutes avant la cuisson.

## TEMPS DE RÔTISSAGE

Le tableau suivant indique le temps de cuisson pour des viandes cuites à point. Réduisez le temps de 5 minutes pour une cuisson moyenne et de 10 minutes pour une viande saignante.

Ingrédients	Temps de cuisson
Porc	30-40 min par 450g après avoir rissolé
Agneau/boeuf	30-40 min par 450g après avoir rissolé
Poulet	30-35 min par 450g après avoir bruné

## ARROSER

Réglage recommandé de la sonde de température: WARM-SIMMER

Le levier à bascule de la poêle permet d'arroser facilement les aliments, puisqu'il laisse s'écouler le jus de cuisson d'un côté de la poêle.

- Placez le levier à bascule pour que le jus de cuisson s'écoule au bas de la poêle.
- À la cuillère, arrosez de jus de cuisson, selon votre goût.

## CUIRE LES GÂTEAUX

Réglage recommandé de la sonde de température: SEAR

La poêle peut être utilisée pour cuire les gâteaux.

- Préchauffez la poêle à SEAR (saisir) durant 15 minutes, à couvert. Placez la grille de cuisson au fond de la poêle.
- Déposez le gâteau sur la grille et cuire à couvert.

## MIJOTER

Réglage recommandé de la sonde de température: SIMMER

- Utilité: cuire les ragoufts, chilis et soupes, réduire et lier les sauces.
- Mijoter les aliments signifie les cuire dans un liquide à une température de 85°C-96°C (185°F-205°F).
- Les bulles doivent être petites et apparaître à la surface du liquide.
- Pour de meilleurs résultats, la poêle doit être remplie d'au moins 3 litres de liquide et aliments combinés.
- Mijoter peut se faire avec ou sans couvert.
- Remuez les aliments à l'occasion pour leur permettre de cuire uniformément.

## CUIRE À LA VAPEUR

Réglage recommandé de la sonde de température: SIMMER-SAUTE

- La cuisson à la vapeur est le mode de cuisson le plus sain. Il retient la texture et la saveur des aliments, en plus de conserver les vitamines et des minéraux qui, autrement, seraient perdus dans l'eau de cuisson.
- La cuisson à la vapeur consiste à placer les aliments au-dessus d'un liquide bouillant et de laisser la vapeur les cuire littéralement.
- Lorsque vous cuisez à la vapeur, assurez-vous que l'eau ne vient jamais en contact avec les aliments.
- Chemisez toujours l'assiette ou le plat de papier parchemin ou de feuilles de chou. Cela empêchera les aliments de coller et de toucher l'eau.
- Remplissez toujours la poêle d'au moins 1-2 litres d'eau.
- Ne laissez jamais la poêle chauffer à sec.
- Vérifiez le niveau d'eau durant la cuisson et ajoutez de l'eau bouillante pour prévenir l'ébullition à sec.
- Pour cuire à la vapeur: remplissez la poêle d'eau froide. Réglez la sonde de température à SEAR (saisir) et placez la grille de cuisson au fond de la poêle.
- Chemisez une assiette de papier parchemin ou de feuilles de chou et y déposer les aliments. Placez l'assiette ou le plateau sur la grille et mettez le couvercle.
- Portez à ébullition et réduisez l'intensité au réglage SIMMER-SAUTE.
- Soyez prudents lorsque vous soulevez le couvercle, car la vapeur s'en échappant peut vous brûler ou vous ébouillanter.

## 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](mailto:askus@brevilleusa.com)

**Web:** [www.brevilleusa.com](http://www.brevilleusa.com)

### Canada

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

**Phone:** 1-855-683-3535

**Email:** [askus@breville.ca](mailto:askus@breville.ca)

**Web:** [www.breville.ca](http://www.breville.ca)

**Breville**<sup>®</sup>  
Thought for food

Breville is a registered trademark of Breville Pty. Ltd. A.B.N. 98 000 092 928.  
Copyright Breville Pty. Ltd. 2015.

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