

the Smart Oven® Plus

Instruction Book - Suits all BOV810 models



Breville®



Contents

2	Breville recommends safety first	
6	Components	
8	Quick Start Guide	
10	Functions	
	- TOAST function	11
	- BAGEL function	12
	- BAKE function	14
	- ROAST function	15
	- BROIL function	16
	- PIZZA function	17
	- COOKIES function	18
	- REHEAT function	19
	- WARM function	20
	- SLOW COOK function	21
22	Tips	
23	Care & Cleaning	
25	Troubleshooting	
27	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

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

- Remove and safely discard any packing materials and promotional labels before using the oven for the first time.
- To avoid choking hazard for young children, remove and safely dispose the protective cover fitted on the power plug.
- Do not use the appliance near the edge of a countertop or table. Ensure the surface is stable, level, heat-resistant and clean.
- Do not use on a cloth-covered surface, near curtains or other flammable materials.
- A fire may occur if the oven is covered or touches flammable material, including curtains, draperies, walls, and the like, when in operation.

- Do not use the appliance on (or close to) a hot gas or electric burner, or where it could touch a heated oven or surface.
- Do not let the power cord hang over the edge of a table or counter, or touch hot surfaces.
- To avoid electric shock, do not immerse the cord, plug or motor base in water (or other liquids).
- When operating the oven, keep a minimum distance of 4" (10cm) of space on both sides of the appliance and 6" (15cm) above.
- Do not touch hot surfaces. To avoid burns, use extreme caution when removing pans, dishes and accessories such as the included broiling rack and baking pan, that contain hot oil or other hot liquids.
- Do not lay cooking utensils, baking pans or dishes on the glass door.
- Do not leave the door standing open for extended periods of time.
- Do not store any item on top of the oven when in operation except those described on page 22 of this book.
- Do not place cardboard, plastic, paper, or other flammable materials in the oven.
- Do not cover crumb tray or any part of the oven with metal foil. This will cause overheating of the oven.
- Caution should be exercised when using pans and dishes constructed of materials other than metal. Ensure pans and dishes are oven safe before using in the oven.
- Caution should be exercised when using lids in the oven, as pressure build up in a covered pan or dish may cause hot ingredients to expel or the dish to crack. Do not place sealed or airtight containers in the oven.
- Oversized foods and metal utensils must not be inserted in the oven as they may create fire or risk of electric shock.
- The use of accessories and attachments not recommended or supplied with this oven may cause injuries.
- This appliance is for household use only. Do not use in any type of moving vehicles. Do not use the appliance outdoors, or for anything other than its intended use. Misuse can cause injury.

- If the appliance is to be: left unattended, cleaned, moved, assembled or stored, always switch the unit off and unplug the cord from the power outlet and allow to cool completely.
- Do not clean with metal scouring pads. Pieces can break off the pad and touch electrical parts, creating a risk of electric shock.
- Close supervision is necessary when the appliance is used by or near children.
- It is recommended to regularly inspect the appliance and power cord. Do not use the appliance if there is damage to the power cord or plug, or after the appliance malfunctions or has been damaged in any way. Immediately stop use and call Breville Consumer Support.

SPECIFIC INSTRUCTIONS FOR BOV810

- We recommend the oven is operated on a dedicated circuit separated from other appliances. Consult a licensed and qualified electrician if you are unsure.
- To turn off the oven, press the START/CANCEL button on the control panel. The oven is off when the button backlights turns off.
- Regularly clean the crumb tray. To clean the crumb tray:
 - Turn OFF the oven,
 - Allow the oven to cool completely and then remove the power cord from the power outlet.
 - Remove the crumb tray and clean with warm soapy water.
 - Dry the tray completely before inserting it securely back in place.

SHORT CORD INSTRUCTIONS

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

POLARIZED PLUG

This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, this plug will fit in a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully in the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not modify the plug in any way.

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:

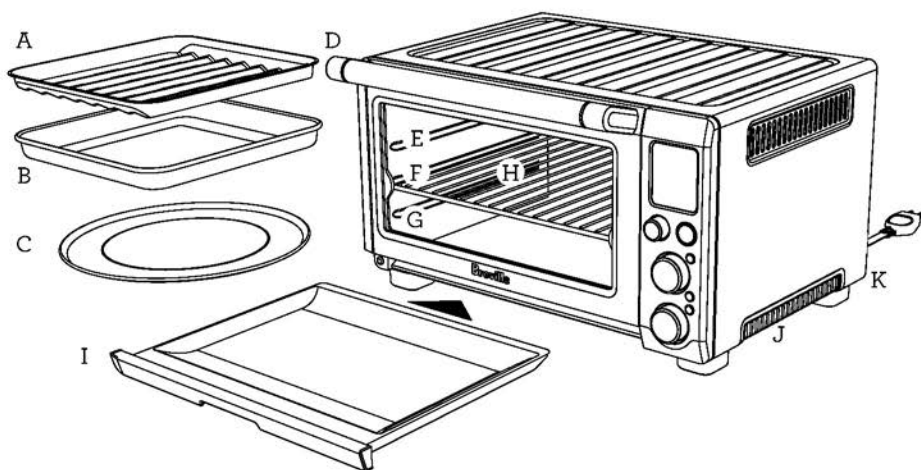
(Applicable to California residents only).

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

SAVE THESE INSTRUCTIONS



Components



A. 12" x 12" enamel broiling rack

B. 12" x 12" enamel baking pan

C. 13" non-stick pizza pan

D. Door handle

E. Top rack height position:
BROIL function

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

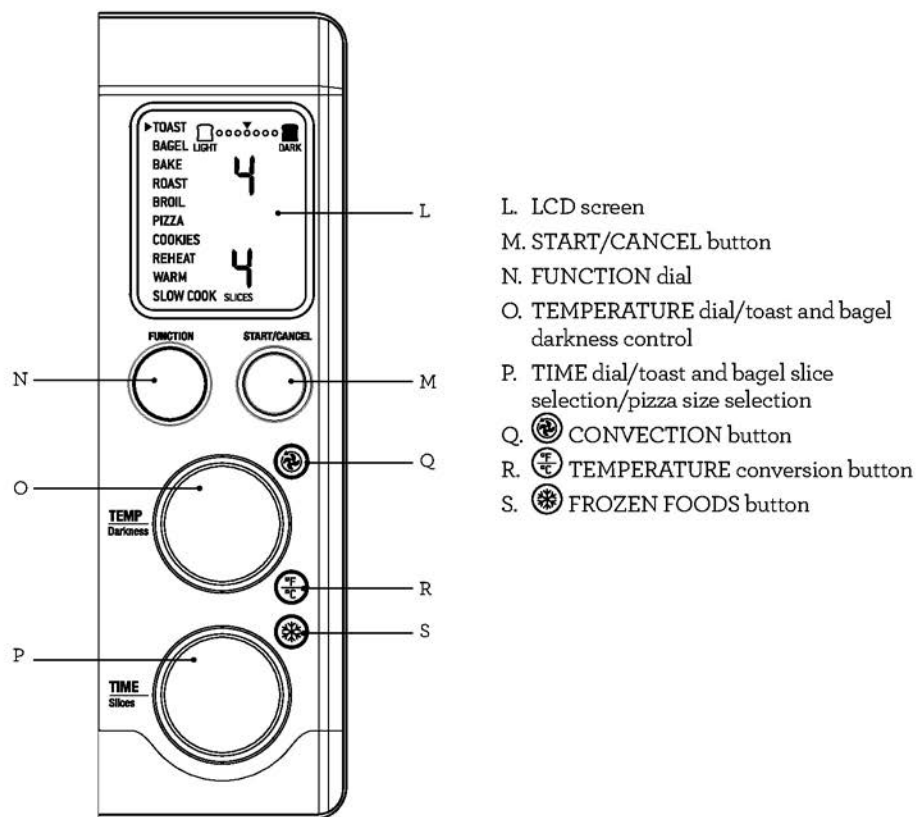
G. Bottom rack height position:
BAKE, ROAST, REHEAT, WARM and
SLOW COOK functions

H. Wire rack

I. Crumb tray

J. Ventilation slots

K. Breville Assist® Plug



Accessories sold separately:



Bamboo Cutting Board
Part No: BOV800CB



13" Non-Stick Pizza Crisper
Part No. BOV800PC13



13" Pizza Stone
Part No. BOV800PS13

Quick Start Guide

This Quick Start Guide is designed for first time use.

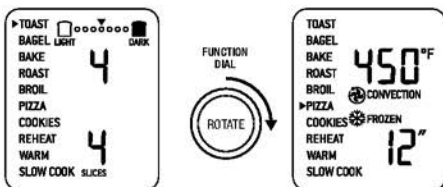
For safety and more information, refer to the rest of the Instruction Book.

PREPARING THE OVEN

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

1. Remove and safely discard any packing material, promotional labels and tape from the oven.
2. Remove the crumb tray, wire rack, broiling rack, baking pan and pizza pan from the polyfoam packaging. Wash them with a soft sponge in warm, soapy water then rinse and dry thoroughly.
3. Wipe the interior of the oven with a soft, damp sponge. Dry thoroughly.
4. Place the oven on a flat, dry surface. Ensure there is a minimum distance of 4" (10cm) of space on both sides of the appliance and 6" (15cm) above.
5. Insert the crumb tray into the oven.
6. Unwind the power cord completely and insert the power plug in to a grounded power outlet.
7. The oven alert will sound and the LCD screen will illuminate. The function options will appear with an indicator on the TOAST setting.

8. Turn the FUNCTION dial to the right until the indicator reaches the PIZZA function.



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

ELEMENT IQ®

The Breville Smart Oven® Plus features Element IQ®, a cooking technology that adjusts the power of the heating elements to cook food more evenly and quickly. Each of the oven's functions is preset with our recommended setting, however we suggest experimenting with these depending on the recipe, amount of food and your personal taste.

Your customized setting will remain in the memory of the oven until changed or the oven is unplugged from the power outlet.

OVEN FUNCTIONS OVERVIEW

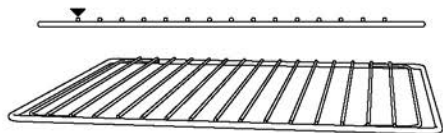
FUNCTION	RACK POSITION	OPTIONAL SETTINGS	PRESETS	PREHEAT	RANGE
TOAST	Middle	FROZEN FOODS	Darkness 4 Slices 4	No	Darkness 1-7 Slices 1-6
BAGEL	Middle	FROZEN FOODS	Darkness 4 Slices 4	No	Darkness 1-7 Slices 1-6
BAKE	Bottom	CONVECTION TEMPERATURE CONVERSION	325°F CONVECTION 30 MINS	Yes	120°F-450°F Up to 10:00 HRS
ROAST	Bottom	CONVECTION TEMPERATURE CONVERSION	350°F CONVECTION 1:00 HRS	Yes	120°F-450°F Up to 10:00 HRS
BROIL	Top	TEMPERATURE CONVERSION	500°F 10 MINS	No	300°F-500°F Up to 20 MINS
PIZZA	Middle	CONVECTION TEMPERATURE CONVERSION FROZEN FOODS	450°F CONVECTION FROZEN FOODS 12" PIZZA SIZE	Yes	120°F-450°F 6" - 13" PIZZA SIZE
COOKIES	Middle	CONVECTION TEMPERATURE CONVERSION FROZEN FOODS	350°F CONVECTION 11 MINS	Yes	120°F-450°F Up to 1:00 HRS
REHEAT	Bottom	CONVECTION TEMPERATURE CONVERSION	325°F CONVECTION 15 MINS	No	120°F-450°F Up to 2:00 HRS
WARM	Bottom	CONVECTION TEMPERATURE CONVERSION	160°F 1:00 HRS	No	120°F-450°F Up to 2:00 HRS
SLOW COOK	Bottom	CONVECTION	HI CONVECTION 4:00 HRS	Yes	HI, 2:00- 8:00 HRS LO, 4:00- 10:00 HRS Automatic KEEP WARM Up to 2:00 HRS



Functions

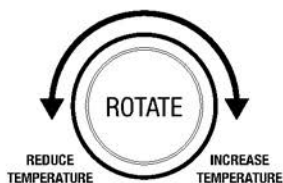
OPERATING YOUR BREVILLE OVEN

1. Position the wire rack so the spokes face upward and insert it into the desired rack position. The rack positions are conveniently printed on the right-hand side of the oven door window.



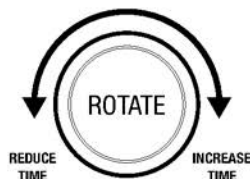
2. Turn the FUNCTION dial until the indicator on the LCD screen reaches the desired setting.
3. The top figure on the LCD screen indicates the preset cooking temperature for the selected setting. For the TOAST and BAGEL settings it indicates the darkness level. Turn the TEMPERATURE dial to the left to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

TEMPERATURE DIAL



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

TIME DIAL



5. For settings without a preheat cycle (TOAST, BAGEL, BROIL, REHEAT, WARM), place the food directly on the wire rack or on the included pizza pan, broiling rack and/or baking pan. Ensure the food is centered in the oven for the most even cooking.
 - a) Close the oven door.
 - b) Press the START/CANCEL button. The button backlight will illuminate red, the oven alert will sound, and the LCD screen will illuminate orange.
 - c) The timer will be displayed and begin to count down. The cooking temperature and time can be adjusted during the cooking cycle.

6. For settings that feature a preheat cycle (BAKE, ROAST, PIZZA, COOKIES, SLOW COOK), press the START/CANCEL button before placing food in the oven. The button backlight will illuminate red, the oven alert will sound and the LCD screen will indicate a blinking 'PREHEATING' while the oven is heating up.
- a) When the oven is ready for use, the blinking 'PREHEATING' will go out, the oven alert will sound and the timer will start counting down. Place the food in the oven, either directly on the wire rack or on the included pizza pan, broiling rack and/or baking pan. Ensure the food is centered in the oven for the most even cooking.
- b) Close the oven door.
- c) The timer will continue to count down. The cooking temperature and time can be adjusted during the cooking cycle.
7. At the end of the cooking cycle, the oven alert will sound, the START/ CANCEL button backlight will go out and the LCD screen will illuminate blue.



NOTE

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

MAGNETIC AUTO-EJECT RACK

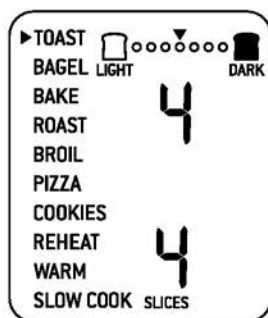
When the wire rack is inserted into the middle rack position, it will automatically eject halfway out of the oven when the door is opened so you can easily remove your toasted items.

Always open the door slowly when the wire rack is in this position to prevent the rack from ejecting too quickly.

TOAST FUNCTION

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

1. Insert the wire rack, with the spokes facing upward, into the middle rack height position.
2. If toasting 1-3 slices, center the slices on the wire rack. If toasting 4-6 slices, evenly space them with 2-3 slices at the front of the wire rack and 2-3 slices at the back of the rack.
3. Close the oven door.
4. Turn the FUNCTION dial until the indicator on the LCD screen reaches the TOAST function. The top figure on the LCD screen indicates the preset darkness setting '4', while the bottom figure indicates the preset number of slices '4'.

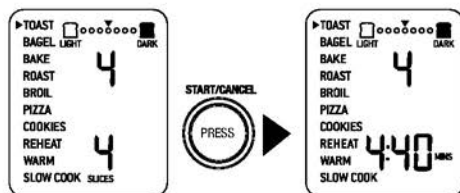


5. The darkness setting and number of slices can be adjusted before or during the toasting cycle.
- a) The darkness setting is indicated by the row of circles at the top of the LCD screen. Turn the TEMPERATURE dial to the left to reduce the darkness setting, or to the right to increase it. The triangle above the circles will move according to the selected setting.

As general guide:

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

- b) The number of slices is displayed as the bottom figure on the LCD screen. Turn the TIME dial to the left to reduce the number of slices, or to the right to increase it. The number of slices ranges from '1' to '6'.
6. Press the START/CANCEL button to start the TOAST function. The button backlight will illuminate red, the oven alert will sound, and the LCD screen will illuminate orange.
7. The timer will be displayed and automatically begin to count down. The time can be adjusted during the toasting cycle by turning the TIME dial. The cycle can be stopped at any time by pressing the START/CANCEL button.



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

BAGEL FUNCTION

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

1. Insert the wire rack, with the spokes facing upward, into the middle rack height position.
2. If toasting 1-3 bagel halves, center the slices on the wire rack. If toasting 4-6 halves, evenly space them with 2-3 halves at the front of the wire rack and 2-3 halves at the back of the rack.



NOTE

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

3. Close the oven door.
4. Turn the FUNCTION dial until the indicator on the LCD screen reaches the BAGEL function. The top figure on the LCD screen indicates the preset darkness setting '4', while the bottom figure indicates the preset number of bagel halves '4'.

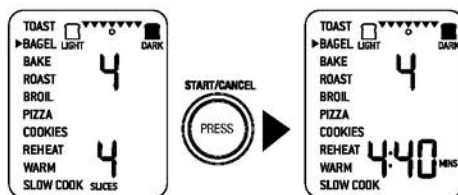


5. The darkness setting and number of bagel halves can be adjusted before or during the toasting cycle.
- a) The darkness setting is indicated by the row of triangles at the top of the LCD screen. Turn the TEMPERATURE dial to the left to reduce the darkness setting, or to the right to increase it. The circle below the triangles will move according to the selected setting.
6. Press the START/CANCEL button to start the BAGEL function. The button backlight will illuminate red, the oven alert will sound, and the LCD screen will illuminate orange.
7. The timer will be displayed and automatically begin to count down. The time can be adjusted during the bagel cycle by turning the TIME dial. The cycle can be stopped at any time by pressing the START/CANCEL button.

As general guide:

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

- b) The number of bagel halves is displayed as the bottom figure on the LCD screen. Turn the TIME dial to the left to reduce the number of bagel halves, or to the right to increase it. The number of bagel halves ranges from '1' to '6'.



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



NOTE

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

BAKE FUNCTION

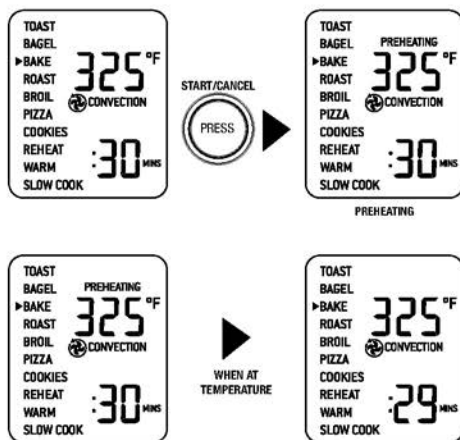
The BAKE function cooks food evenly throughout. This function is ideal for baking cakes, muffins, brownies and pastries. The BAKE function is also ideal for cooking pre-packaged frozen meals such as lasagna and pot pies.

1. Insert the wire rack, with the spokes facing upward, into the bottom rack height position. Note that some baked goods, such as brownies or pastries, may be more suited to the middle rack height position.
2. Close the oven door.
3. Turn the FUNCTION dial until the indicator on the LCD screen reaches the BAKE function. The top figure on the LCD screen indicates the preset BAKE temperature of '325°F', while the bottom figure indicates the preset time of ':30 MINS'. The preset CONVECTION setting will also be displayed.



4. The baking temperature and time can be adjusted before or during the baking cycle.
 - a) The baking temperature is displayed as the top figure on the LCD screen. Turn the TEMPERATURE dial to adjust the baking temperature from 120°F/50°C to a maximum of 450°F/230°C.
 - b) The baking time is displayed as the bottom figure on the LCD screen. Turn the TIME dial to select up to 2 hours for temperatures above 300°F/150°C and up to 10 hours for temperatures below 300°F/150°C.

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



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

ROAST FUNCTION

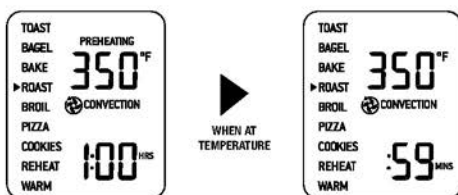
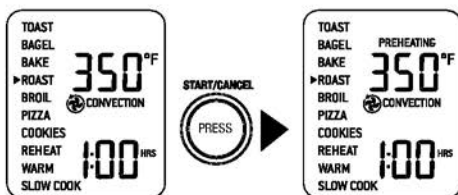
The ROAST function is ideal for cooking a variety of meats and poultry. Food will be tender and juicy on the inside and roasted to perfection on the outside.

1. Insert the wire rack, with the spokes facing upward, into the bottom rack height position.
2. Close the oven door.
3. Turn the FUNCTION dial until the indicator on the LCD screen reaches the ROAST function. The top figure on the LCD screen indicates the preset ROAST temperature of '350°F', while the bottom figure indicates the preset time of '1:00HRS'. The preset CONVECTION setting will also be displayed.



4. The roasting temperature and time can be adjusted before or during the roasting cycle.
 - a) The roasting temperature is displayed as the top figure on the LCD screen. Turn the TEMPERATURE dial to adjust the baking temperature from 120°F/ 50°C to a maximum of 450°F/230°C.
 - b) The roasting time is displayed as the bottom figure on the LCD screen. Turn the TIME dial to select up to 2 hours for temperatures above 300°F/150°C and up to 10 hours for temperatures below 300°F/150°C.

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



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

BROIL FUNCTION

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

1. Insert the wire rack, with the spokes facing upward, into the top rack height position.
2. Insert the included broiling rack into the baking pan. Place food on the assembled broiling rack or in an oven-proof dish, then place on the center of the wire rack so air flows around the sides of the food.
3. Close the oven door.
4. Turn the FUNCTION dial until the indicator on the LCD screen reaches the BROIL function. The top figure on the LCD screen indicates the preset temperature of '500°F', while the bottom figure indicates the preset time of '10 MINS'.



5. The broiling temperature and time can be adjusted before or during the broiling cycle.
 - a) The broiling temperature is displayed as the top figure on the LCD screen. Turn the TEMPERATURE dial to adjust broiling to one of three pre-set temperatures: 500°F, 400°F, 300°F.
 - b) The broiling time is displayed as the bottom figure on the LCD screen. Turn the TIME dial to adjust the time up to 20 minutes.
6. Press the START/CANCEL button to activate the BROIL function. The button backlight will illuminate red, the oven alert will sound and the LCD screen will illuminate orange.
7. The timer will be displayed and automatically begin to count down. The temperature and time can be adjusted during the broiling cycle by turning the corresponding TEMPERATURE and TIME dial. The cycle can be stopped at any time by pressing the START/CANCEL button.
8. At the end of the BROIL cycle, the oven alert will sound. The START/CANCEL button backlight will go out and the LCD screen will illuminate blue.

PIZZA FUNCTION

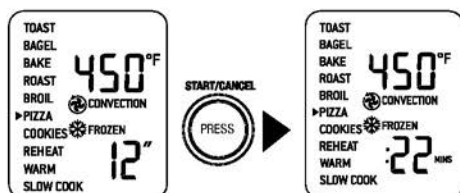
The PIZZA function melts and browns cheese and toppings, while crisping up the pizza crust.

1. Insert the wire rack, with the spokes facing upward, into the middle rack height position.
2. Close the oven door.
3. Turn the FUNCTION dial until the indicator on the LCD screen reaches the PIZZA function. The top figure on the LCD screen indicates the preset PIZZA temperature of '450°F', while the bottom figure indicates the preset size of '12"'. The preset CONVECTION and FROZEN settings will also be displayed.



4. The pizza temperature and size can be adjusted before or during the cycle.
 - a) The pizza temperature is displayed as the top figure on the LCD screen. Turn the TEMPERATURE dial to adjust the baking temperature from 120°F/50°C to a maximum of 450°F/230°C.
 - b) The pizza size is displayed as the bottom figure on the LCD screen. Turn the TIME dial to the left to reduce the size, or to the right to increase it. The pizza sizes range from 6" to 13".

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



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

A note on pizza stones

When using a pizza stone, it is necessary to first heat the stone (without a pizza) for optimum results.

1. Insert the wire rack, with the spokes facing upward, into the middle rack height position.
2. Place pizza stone on the center of the wire rack so air will flow around all sides of the stone.
3. Close the door

4. Turn the TIME dial to the left to reduce the preset size to 6". The pizza size is displayed as the bottom figure on the LCD screen. The preset CONVECTION and FROZEN settings will also be displayed.
5. Press the START/CANCEL button to activate the PIZZA function. The button backlight will illuminate red, the oven alert will sound and the LCD screen will illuminate orange. The LCD screen will indicate a blinking 'PREHEATING'.
6. Once the oven has reached the set temperature, the temperature alert will sound.
7. After the PREHEATING alert has sounded, the timer will automatically begin to count down.
8. At the end of the cycle, the oven alert will sound. The START/CANCEL button backlight will go out and the LCD screen will illuminate blue.
9. Open the oven door and carefully place frozen pizza on the heated pizza stone. When cooking fresh pizza, carefully remove the entire wire rack with pizza stone using insulated oven mitts. Place on the counter and transfer the fresh pizza dough onto the heated stone before placing back into the oven.
10. Select desired PIZZA setting and press the START/CANCEL button to re-start the PIZZA cycle.

COOKIES FUNCTION

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

Ready-to-bake crescent rolls, cinnamon rolls, biscuits and strudels are ideally baked using this function.

1. Insert the wire rack, with the spokes facing upward, into the middle rack height position.
2. Close the oven door.
3. Turn the FUNCTION dial until the indicator on the LCD screen reaches the COOKIES function. The top figure on the LCD screen indicates the preset temperature of '350°F', while the bottom figure indicates the preset time of ':11 MINS'. The preset CONVECTION setting will also be displayed.



4. The baking temperature and time can be adjusted before or during the cookie cycle.
 - a) The baking temperature is displayed as the top figure on the LCD screen. Turn the TEMPERATURE dial to adjust the baking temperature from 120°F/50°C to a maximum of 450°F/230°C.
 - b) The baking time is displayed as the bottom figure on the LCD screen. Turn the TIME dial to adjust the time up to 1 hour.

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

REHEAT FUNCTION

The REHEAT function is ideal for reheating leftovers without browning.

- Insert the wire rack, with the spokes facing upward, into the bottom rack height position.
- Place food, positioned on the included baking pan, pizza pan or other oven-proof dish, on the center of the wire rack so air will flow around all sides of the food.
- Close the oven door.
- Turn the FUNCTION dial until the indicator on the LCD screen reaches the REHEAT function. The top figure on the LCD screen indicates the preset temperature of '325°F', while the bottom figure indicates the preset time of ':15 MINS'. The preset CONVECTION setting will also be displayed.
- The reheating temperature and time can be adjusted before or during the reheating cycle.
 - The temperature is displayed as the top figure on the LCD screen. Turn the TEMPERATURE dial to adjust the temperature from 120°F/50°C to a maximum of 450°F/230°C.
 - The time is displayed as the bottom figure on the LCD screen. Turn the TIME dial to adjust the time up to 2 hours.
- Press the START/CANCEL button to activate the REHEAT function. The button backlight will illuminate red, the oven alert will sound and the LCD screen will illuminate orange.
- The timer will be displayed and begin to count down. The temperature and time can be adjusted during the reheating cycle by turning the corresponding TEMPERATURE and TIME dial. The cycle can be stopped at any time by pressing the START/CANCEL button.
- At the end of the REHEAT cycle, the oven alert will sound. The START/CANCEL button backlight will go out and the LCD screen will illuminate blue.



WARM FUNCTION

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

1. Insert the wire rack, with the spokes facing upward, into the bottom rack height position.
2. Place food, positioned on the included baking pan, pizza pan or other oven-proof dish, on the center of the wire rack so air will flow around all sides of the food.
3. Close the oven door.
4. Turn the FUNCTION dial until the indicator on the LCD screen reaches the WARM function. The top figure on the LCD screen indicates the preset temperature of '160°F', while the bottom figure indicates the preset time of '1:00 HRS'. The preset KEEP WARM symbol will also be displayed.



5. The warming temperature and time can be adjusted before or during the warming cycle.
 - a) The temperature is displayed as the top figure on the LCD screen. Turn the TEMPERATURE dial to adjust the temperature from 120°F/50°C to a maximum of 450°F/230°C.
 - b) The time is displayed as the bottom figure on the LCD screen. Turn the TIME dial to adjust the time up to 2 hours.
6. Press the START/CANCEL button to activate the WARM function. The button backlight will illuminate red, the oven alert will sound and the LCD screen will illuminate orange.
7. The timer will be displayed and automatically begin to count down. The temperature and time can be adjusted during the warming cycle by turning the corresponding TEMPERATURE and TIME dial. The cycle can be stopped at any time by pressing the START/CANCEL button.
8. At the end of the WARM cycle, the oven alert will sound. The START/CANCEL button backlight will go out and the LCD screen will illuminate blue.

SLOW COOK FUNCTION

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

1. Insert the wire rack, with the spokes facing upward, into the bottom rack height position.
2. Close the oven door.
3. Turn the FUNCTION dial until the indicator on the LCD screen reaches the SLOW COOK function. The top figure on the LCD screen indicates the preset SLOW COOK setting of 'HI', while the bottom figure indicates the preset time of '4:00HRS'. The preset CONVECTION setting will also be displayed.



4. The slow cook setting and time can be adjusted:
 - a) The slow cook setting is displayed as the top figure on the LCD screen. Turn the TEMPERATURE dial to adjust slow cooking to one of two preset temperatures: 'LO' or 'HI'.
 - b) The time is displayed as the bottom figure on the LCD screen. Turn the TIME dial to adjust the time between 4 and 10 hours for 'LO' and between 2 and 8 hours for 'HI'.

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



NOTE

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



Tips

TIPS FOR SLOW COOKING

1. Ensure cookware is ovenproof and does not exceed 13 pounds when empty.
2. Fill cookware a minimum of $\frac{1}{2}$ and maximum of $\frac{3}{4}$ full to avoid over or under-cooking. To prevent spillover, do not fill cookware more than $\frac{3}{4}$ full.
3. Always slow cook with the lid on to prevent food from drying out. Cover cookware with a layer of aluminum foil before covering with lid to keep even more moisture in.
4. Follow cooking settings and times prescribed in traditional slow cooker recipes. One hour on 'HI' is equivalent to approximately one-and-a-half to two hours on 'LO'.
5. Cold food will take longer to cook than food that has been pre-seared or heated so adjust cooking times as appropriate. Do not slow cook frozen foods.

USING THE WARMING TRAY

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

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





Care & Cleaning

Before cleaning, ensure the oven is turned off by pressing the START/CANCEL button on the control panel. The oven is off when the button backlight is no longer illuminated.

Remove the power plug from the power outlet. Allow the oven and all accessories to cool completely before disassembling and cleaning.

Cleaning the outer body and door

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



WARNING

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

Cleaning the interior

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



WARNING

Use extreme caution when cleaning the quartz heating elements. Allow the oven to cool completely, then gently rub a soft, damp sponge or cloth along the length of the heating element. Do not use any type of cleanser or cleaning agent. Let all surfaces dry thoroughly prior to inserting the power plug into a power outlet and turning the oven on.

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

Cleaning the crumb tray

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

Cleaning the wire rack, broiling rack, baking pan and pizza pan

1. Wash all accessories in warm soapy water with a soft sponge or soft plastic scouring pad. Rinse and dry thoroughly. Do not use abrasive cleansers, metal scouring pads or metal utensils to clean any of the accessories as they may damage the surfaces.
2. To extend the life of your accessories, we do not recommend that these be placed in the dishwasher.

Storage

1. Ensure the oven is turned off by pressing the START/CANCEL button on the control panel. The oven is off when the button backlight is no longer illuminated.
2. Remove the power plug from the power outlet. Allow the oven and all accessories to cool completely before disassembling and cleaning
3. Ensure the oven and all accessories are clean and dry.
4. Ensure the crumb tray is inserted into the oven; the broiling rack is inserted into the baking pan and resting on the wire rack in the middle rack height position.
5. Ensure the door is closed.
6. Store the appliance in an upright position standing level on its support legs. Do not store anything on top. The only exception is the optional Breville Bamboo Cutting Board and Serving Tray.



Troubleshooting

POSSIBLE PROBLEM	EASY SOLUTION
Oven will not switch "ON"	• Check that the power plug is securely inserted into the outlet. • Insert the power plug into an independent outlet. • Insert the power plug into a different outlet. • Reset the circuit breaker if necessary.
I would like to have the oven LCD default settings back	• The oven will remember the last setting used for each function unless you remove the plug from the power outlet. • To restore the oven's default settings for each function, remove the plug from the power outlet. Wait 5 seconds, then plug back in.
The LCD display light has gone out	• The oven goes into standby mode if not used for 10 minutes. When in standby mode, the LCD screen will cease to illuminate, however all function options will still be visible. • To re-activate the oven out of standby mode, press the START/CANCEL button on the control panel, or turn any dial. The LCD screen will re-illuminate.
The pizza does not cook evenly	• Some large pizzas may brown unevenly in compact ovens. Open the oven door half way through the cooking time and turn the pizza 90 degrees for more even darkness.
The Magnetic Auto-Rack Eject comes out too far when I open the door	• Always open the door slowly and in a controlled manner when the wire rack is inserted into the middle rack height position to prevent the wire rack from ejecting too quickly.
I cannot select the FROZEN FOODS button	• The FROZEN FOODS button is only selectable during the TOAST, BAGEL, PIZZA and COOKIES functions.
Steam is coming out from the top of the oven door	• This is normal. The door is vented to release steam created from high-moisture content foods such as frozen breads.
The heating elements appear to be pulsing	• Element IQ® accurately controls the heat inside the oven by pulsing the power in the heating elements in short bursts. This is normal.
Water is dripping onto counter from under door	• This is normal. The condensation created from high moisture content foods such as frozen breads will run down the inside of the door and can drip onto the counter.
The temperature reading on the LCD screen doesn't match the temperature measured inside the oven.	• To ensure the measurements are standardized, the oven temperatures have been calibrated in the TOAST position (center of the middle rack with no tray in place). Re-check the temperature in this position, ensuring not to open the oven door for 10 minutes as heat will escape each time the door is opened. Note that the 'preheat' alert sounds at 75% of the target temperature.

POSSIBLE PROBLEM	EASY SOLUTION
------------------	---------------

The 'preheat' alert sounds at a lower temperature than what is displayed on the LCD screen.

- The 'preheat' alert sounds at 75% of the target temperature. This provides the fastest, combined preheating and cooking time.
- This is because when the 'preheating' alert sounds, signaling the user to open the oven door and insert food, there is dramatic temperature loss inside the oven. If the alert sounded at 100% of the target temperature, opening the door would mean a lot of this waiting time is "wasted". We have calculated that by sounding the alert at 75% of the target temperature, followed by the oven door being opened to place food inside the oven, that we still recover to the target temperature up to 2 minutes faster. This is why the temperature on the LCD screen does not match the target temperature at the 'preheat' alert. In total, it takes the oven approximately 8-10 minutes from start-up, including opening the oven door when the 'preheat' alert sounds, to reach the target temperature. To ensure the fastest heat up time, the Breville oven uses the maximum allowable power from the outlet (1500W for baking, 1800W for toasting).

The LCD screen displays 'E01'

- The LCD screen will display 'E01' when there is a non-resettable issue with the appliance. Should this occur, immediately remove the power cord from the power outlet and call Breville Consumer Support.

The LCD screen displays 'E02'

- The LCD screen will display 'E02' when there is a non-resettable issue with the appliance. Should this occur, immediately remove the power cord from the power outlet and call Breville Consumer Support.

The LCD screen displays 'E03'

- The LCD screen will display 'E03' if the oven temperature is above the set maximum limit. Remove the plug from the power outlet, allow the oven to cool for 15 minutes, then plug back in.
- Call Breville Consumer Support if the 'E03' message continues.

The LCD screen displays 'E04'

- The LCD screen will display 'E04' if the room temperature is below the set minimum. Unplug the oven and relocate to a warmer area.

The LCD screen displays 'E05'

- The LCD screen will display 'E05' when there is a non-resettable issue with the appliance. Should this occur, immediately remove the power cord from the power outlet and call Breville Consumer Support.

the Smart Oven® Plus

Manuel d'instructions - Convient à tous les modèles de BOV810



Breville®



Table Des Matières

28	Breville vous recommande la sécurité avant tout	
32	Composants	
34	Guide de démarrage rapide	
36	Fonctionnement	
	- Fonction TOAST	37
	- Fonction BAGEL	38
	- Fonction CUIRE	40
	- Fonction RÔTIR	41
	- Fonction GRATINER	42
	- Fonction PIZZA	43
	- Fonction BISCUITS	44
	- Fonction RÉCHAUFFER	45
	- Fonction GARDE-AU-CHAUD	46
	- Fonction CUISSON LENTE	47
48	Trucs	
49	Entretien, nettoyage et rangement	
51	Guide de démarrage	

IMPORTANTES MESURES DE SÉCURITÉ

Chez Breville, la sécurité occupe une place de choix. Nous concevons et fabriquons des produits destinés aux consommateurs sans jamais perdre de vue la sécurité de notre précieuse clientèle. De plus, nous vous demandons d'être très vigilant lorsque vous utilisez un appareil électroménager et de respecter les mesures de sécurité suivantes:

BREVILLE VOUS RECOMMANDE LA SÉCURITÉ AVANT TOUT

LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS

Lorsque vous utilisez un appareil électroménager, des mesures de sécurité élémentaires s'imposent, à savoir:

- Retirez et disposez de tout matériel d'emballage ou étiquettes promotionnelles avant d'utiliser votre appareil pour la première fois.
- Afin d'éliminer les risques de suffocation chez les jeunes enfants, retirez et jetez l'enveloppe protectrice recouvrant la fiche de l'appareil.
- Ne placez pas le four sur le bord d'un comptoir ou d'une table. Assurez-vous que la surface de travail est stable, de niveau, résistant à la chaleur et propre.
- N'utilisez pas l'appareil sur une surface recouverte de tissu, près des rideaux ou de tout autre matériel inflammable.

- Des risques d'incendie peuvent se produire si le four est recouvert ou entre en contact avec du matériel inflammable comme les rideaux, les draperies, les murs ou autres, lorsqu'il est en marche.
- Ne placez pas le four sur ou près d'un élément chauffant au gaz ou à l'électricité, et évitez qu'il soit en contact avec un four chaud.
- Ne laissez pas le cordon d'alimentation pendre d'une table ou d'un comptoir ou entrer en contact avec des surfaces chaudes.
- Pour vous protéger contre les risques d'électrocution, ne plongez pas le cordon d'alimentation, la fiche ou la base motorisée dans l'eau (ou tout autre liquide).
- Lorsque vous utilisez l'appareil, laissez un espace d'au moins 10 cm (4 po) de chaque côté du four et 15 cm (6 po) au-dessus.
- Ne touchez pas les surfaces chaudes. Pour prévenir les brûlures, soyez extrêmement prudent lorsque vous retirez les casseroles, plats ou accessoires de même que la lèchefrite et le grilloir, car ils contiennent de l'huile ou des liquides chauds.
- Ne déposez pas d'ustensiles de cuisine, de casseroles ou plats de cuisson sur la porte en verre.
- Ne laissez pas la porte du four ouverte pour une longue période de temps.
- Ne rangez aucun objet sur le dessus du four lorsqu'il fonctionne, sauf tel que décrit à la page 48.
- Ne mettez aucun objet en carton, plastique, papier ou autre matériel inflammable dans le four.
- Ne recouvrez pas le ramasse-miettes ou toute autre pièce du four de papier aluminium, car cela le fera surchauffer.
- Soyez prudent si vous utilisez des casseroles ou plats plats de matériau autre que le métal. Assurez-vous que ces plats sont à l'épreuve de la chaleur.
- Soyez très prudent lorsque vous couvrez un plat ou une casserole dans le four, car la pression accumulée sous le couvercle peut faire jaillir les ingrédients ou craqueler le plat. Ne mettez pas de contenants scellés ou hermétiques dans le four.

- N'insérez pas d'aliments ou ustensiles métalliques de grand format dans le four, car ils peuvent causer un risque d'incendie ou d'électrocution.
- L'utilisation d'accessoires non recommandés ou fournis avec ce four peut causer des blessures.
- Cet appareil est conçu pour un usage domestique seulement. Ne l'utilisez dans aucun type de véhicules en mouvement. Ne l'utilisez pas à l'extérieur ou pour toutes autres fins que celles prévues. Une mauvaise utilisation peut causer des blessures.
- Éteignez toujours l'appareil, débranchez-le et laissez-le refroidir s'il est laissé sans surveillance, nettoyé, déplacé, assemblé ou rangé.
- Ne pas nettoyer avec un tampon à récurer métallique qui, en se brisant, laisserait tomber des particules sur les éléments chauffants et causer un risque d'électrocution.
- Surveillez attentivement les enfants qui utilisent ou sont à proximité de l'appareil.
- Il est recommandé de vérifier régulièrement l'appareil et le cordon d'alimentation. N'utilisez pas l'appareil si le cordon ou la fiche sont endommagés ou si l'appareil présente un défaut de fonctionnement ou a été endommagé de quelque façon. Cessez immédiatement l'usage et appelez le Soutien aux consommateurs de Breville.

DIRECTIVES SPÉCIFIQUES POUR LE BOV810

- Nous vous recommandons de brancher le four à un circuit dédié séparé des autres appareils. Si vous avez le moindre doute, consultez un électricien agréé et qualifié.
- Pour éteindre le four, pressez sur la touche MARCHE/ARRÊT du panneau de commande. Le four est éteint lorsque la touche n'est plus rétroéclairée.

**USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT
CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS**

- Nettoyez régulièrement le plateau ramasse-miettes. Pour ce faire:

- Éteignez le four.
- Laissez le four refroidir complètement, puis débranchez-le de la prise murale.
- Retirez le ramasse-miettes et nettoyez-le à l'eau chaude savonneuse.
- Séchez parfaitement le ramasse-miettes avant de l'insérer dans le four.

COURT CORDON D'ALIMENTATION

Votre appareil Breville est muni d'un court cordon d'alimentation très sécuritaire qui réduit les risques de blessures ou dommages matériels résultant du fait de tirer, trébucher ou s'enchevêtrer dans un cordon plus long. 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.

FICHE POLARISÉE

Cet appareil est muni d'une fiche polarisée (une lame est plus large que l'autre). Pour réduire les risques d'électrocution, cette fiche s'insère d'une seule façon dans une prise électrique polarisée. Si la fiche ne s'insère pas correctement, inversez-la. Si le problème persiste, contactez un électricien qualifié. Ne modifiez d'aucune façon la fiche de cet appareil.

FICHE ASSIST® DE BREVILLE

Votre appareil Breville est muni d'une fiche exclusive Assist® munie d'un anneau conçu pour laisser passer un doigt afin de faciliter le débranchement sécuritaire de la prise électrique.

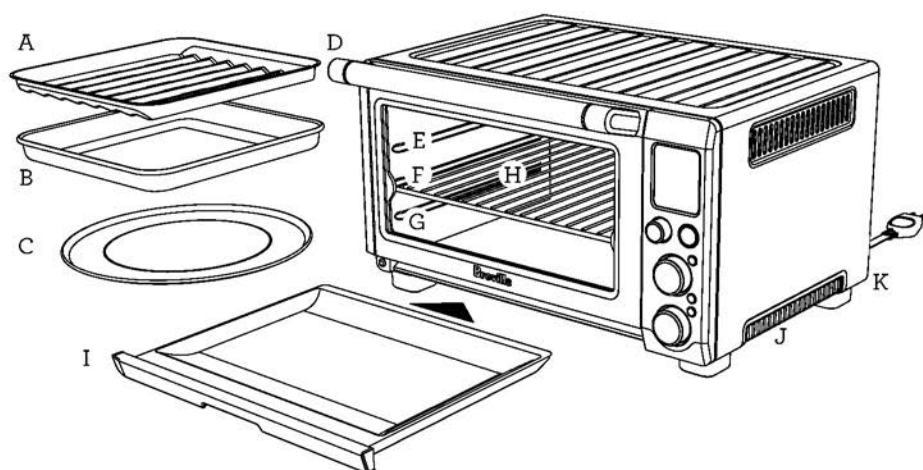
PROPOSITION 65 DE LA CALIFORNIE :

(Applicable aux résidents de la Californie seulement).

Cet appareil est reconnu de l'État de la Californie comme pouvant causer le cancer, des malformations génétiques ou tout autre problème de reproduction.

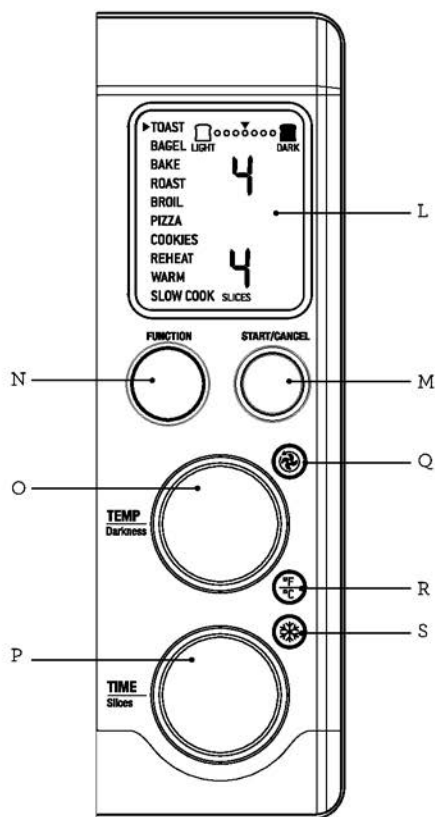


Composants



- A. Grilloir en émail de 30 x 30 cm
- B. Lèchefrite en émail de 30 x 30 cm
- C. Plaque à pizza antiadhésive de 33 cm
- D. Poignée de la porte
- E. Position supérieure de la grille : fonction GRATINER
- F. Position centrale de la grille : fonctions TOAST, BAGEL, PIZZA et BISCUITS

- G. Position inférieure de la grille: fonctions CUIRE, RÔTIR, RÉCHAUFFER, GARDE-AU-CHAUD et CUISSON LENTE
- H. Grille
- I. Ramasse-miettes
- J. Évents
- K. Fiche Assist® de Breville



- L. Écran ACL
- M. Touche MARCHÉ/ARRÊT
- N. Cadran de FONCTIONS
- O. Molette de TEMPÉRATURE/contrôle de coloration pour toasts et bagels
- P. Molette de MINUTERIE/Nombre de tranches de toasts et bagels/Format de pizza
- Q. Bouton de CONVECTION
- R. Bouton de conversion de TEMPÉRATURE
- S. Bouton pour ALIMENTS CONGELÉS

Accessoires vendus séparément:



Planche à découper en bambou
Pièce n° BOV800CB



Plaque à pizza trouée
antiadhésive de 33 cm
Pièce n° BOV800PC13



Pierre à pizza de 33 cm
Pièce n° BOV800PS13

Guide de démarrage rapide

Ce guide de démarrage rapide est conçu pour la première utilisation de l'appareil.

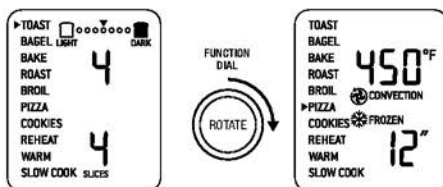
Pour des informations additionnelles, veuillez consulter le reste du manuel d'instructions.

PRÉPARER LE FOUR

Afin d'éliminer les substances protégeant les éléments chauffants, il est nécessaire de faire fonctionner le four sans aliments durant 15 minutes. Assurez-vous qu'il y a une bonne circulation d'air autour du four, car la vapeur peut s'en émaner. Cela est normal et n'altérera pas la performance du four.

1. Retirez du four et jetez tout matériel d'emballage, étiquettes promotionnelles et collants.
2. Retirez le ramasse-miettes, la grille, le grilloir, la lèchefrite et la plaque à pizza de l'emballage en polymousse. Lavez-les à l'eau chaude savonneuse, à l'aide d'une éponge douce. Rincez et séchez à fond.
3. Essuyez l'intérieur du four avec une éponge douce et humide. Séchez soigneusement.
4. Placez le four sur une surface plane et sèche. Assurez-vous d'un minimum d'espace de 10 cm (4 po) de chaque côté et de 15 cm (6 po) sur le dessus du four.
5. Insérez le ramasse-miettes dans le four.
6. Déroulez complètement le cordon d'alimentation et insérez la fiche dans la prise électrique.
7. Le signal sonore se fera entendre et l'écran ACL s'illuminera, affichant les options de fonctions et l'indicateur pointant le réglage TOAST.

8. Tournez la molette de FONCTIONS vers la droite jusqu'à ce que l'indicateur pointe la fonction PIZZA.



9. Pressez sur la touche MARCHE/ARRÊT. La touche s'éclairera en rouge, l'écran ACL s'illuminera en orange et le signal sonore se fera entendre.
10. Le message 'PREHEATING' (préchauffage) clignotera sur l'écran ACL. Dès que le four aura atteint la température sélectionnée, le signal sonore se fera entendre.
11. La minuterie s'affichera et le compte à rebours débutera.
12. À la fin du cycle, le signal sonore se fera entendre, la touche MARCHE/ARRÊT s'éteindra et l'écran ACL s'illuminera en bleu.
13. Le four est maintenant prêt à être utilisé.

ELEMENT IQ®

Le Smart Oven® Plus est muni d'un Élément IQ®, technologie qui ajuste la puissance des éléments chauffants pour cuire rapidement et de façon uniforme. Chacune des fonctions est préréglée selon nos recommandations. Cependant, nous vous suggérons d'en faire l'expérience en fonction de la recette, de la quantité d'aliments et de vos goûts personnels.

Votre réglage personnalisé restera en mémoire jusqu'à ce qu'il soit changé ou que le four soit débranché.

APERÇU DES FONCTIONS

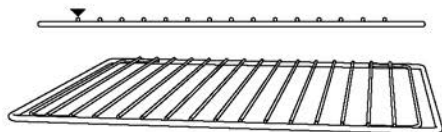
FONCTION	POSITION DE LA GRILLE	RÉGLAGES OPTIONNELS	PRÉRÉGLAGES	PRÉCHAUFFAGE	RATIO
TOAST	Milieu	ALIMENTS CONGELÉS	Coloration 4 Tranches 4	Non	Coloration 1-7 1-6 tranches
BAGEL	Milieu	ALIMENTS CONGELÉS	Coloration 4 Tranches 4	Non	Coloration 1-7 1-6 tranches
CUIRE	Bas	CONVECTION CONVERSION DE TEMPÉRATURE	160°C (325°F) CONVECTION 30 MIN	Oui	50-230°C (120-450°F) Jusqu'à 10 HRES
RÔTIR	Bas	CONVECTION CONVERSION DE TEMPÉRATURE	175°C (350°F) CONVECTION 1:00 HRE	Oui	50-230°C (120-450°F) Jusqu'à 10 HRES
GRATINER	Haut	CONVERSION DE TEMPÉRATURE	260°C (500°F) 10 MIN	Non	150-260°C (300-500°F) Jusqu'à 20 MIN
PIZZA	Milieu	CONVECTION CONVERSION DE TEMPÉRATURE ALIMENTS CONGELÉS	230°C (450°F) CONVECTION ALIMENTS CONGELÉS PIZZA DE 30 CM	Oui	50-230°C (120-450°F) PIZZA DE 15-33 CM
BISCUITS	Milieu	CONVECTION CONVERSION DE TEMPÉRATURE ALIMENTS CONGELÉS	175°C (350°F) CONVECTION 11 MIN	Oui	50-230°C (120-450°F) Jusqu'à 1 HRE
RÉCHAUFFER	Bas	CONVECTION CONVERSION DE TEMPÉRATURE	160°C (325°F) CONVECTION 15 MIN	Non	50-230°C (120-450°F) Jusqu'à 2 HRES
GARDE-AU-CHAUD	Bas	CONVECTION CONVERSION DE TEMPÉRATURE	75°C (160°F) 1:00 HRE	Non	50-230°C (120-450°F) Jusqu'à 2 HRES
CUISSON LENTE	Bas	CONVECTION	HAUT CONVECTION 4:00 HRES	Oui	HAUT, 2-8 HRES BAS, 4-10 HRES GARDE-AU-CHAUD automatique Jusqu'à 2 HRES



Fonctionnement

FONCTIONNEMENT DE VOTRE FOUR BREVILLE

1. Insérez la grille à la position désirée, en orientant les rayons vers le haut. Les positions sont clairement indiquées sur le côté droit de la porte du four.



2. Tournez la molette de FONCTIONS jusqu'à ce que l'indicateur pointe le réglage désiré sur l'écran ACL.
3. Le chiffre au haut de l'écran ACL indique la température de cuisson pré réglée pour le réglage sélectionné. Pour les réglages TOAST et BAGEL, il indique le niveau de coloration. Tournez la molette de TEMPÉRATURE vers la gauche pour réduire la température ou vers la droite pour l'augmenter.

MOLETTE DE TEMPÉRATURE



4. Le chiffre du bas sur l'écran ACL indique le temps de cuisson pré réglé pour le réglage sélectionné. Pour les réglages TOAST et BAGEL, il indique le nombre de tranches; pour le réglage PIZZA, il indique le format de pizza. Tournez la molette de TEMPS vers la gauche pour réduire le temps de cuisson ou vers la droite pour l'augmenter.

MOLETTE DE TEMPS



5. Pour les réglages qui ne nécessitent pas de préchauffage (TOAST, BAGEL, GRATINER, RÉCHAUFFER, GARDE-AU-CHAUD), mettez les aliments directement sur la grille ou la plaque à pizza fournie, le grilloir et/ou la lèchefrite. Les aliments doivent être bien centrés dans le four afin d'assurer une cuisson uniforme.
- a) Fermez la porte du four.
- b) Pressez sur la touche MARCHE/ARRÊT. Elle s'illuminera en rouge, le signal sonore se fera entendre et l'écran ACL s'illuminera en orange.
- c) La minuterie s'affichera et le compte à rebours débutera. Le temps et la température peuvent être ajustés durant la cuisson.

6. Pour les réglages qui nécessitent un cycle de préchauffage (CUIRE, RÔTIR, PIZZA, BISCUITS, CUISSON LENTE), pressez sur la touche MARCHE/ARRÊT avant de mettre les aliments dans le four. La touche s'illuminera en rouge, le signal sonore se fera entendre et le message 'PREHEATING' clignotera sur l'écran ACL durant le préchauffage.
- a) Lorsque le four aura atteint la température requise, le message 'PREHEATING' (préchauffage) disparaîtra, le signal sonore se fera entendre et le compte à rebours débutera. Mettez les aliments dans le four, soit directement sur la grille ou la plaque à pizza fournie, le grilloir et/ou la lèchefrite. Les aliments doivent être bien centrés dans le four afin d'assurer une cuisson uniforme.
- b) Fermez la porte du four.
- c) Le compte à rebours se poursuivra. Le temps et la température peuvent être ajustés durant la cuisson.
7. Une fois la cuisson terminée, le signal sonore se fera entendre, le rétroéclairage de la touche MARCHE/ARRÊT disparaîtra et l'écran ACL s'illuminera en bleu.



NOTE

Vous pouvez arrêter le cycle de cuisson en tout temps en pressant sur la touche MARCHE/ARRÊT. Cela annulera le cycle et le rétroéclairage de la touche disparaîtra.

GRILLE MAGNÉTIQUE AUTO-ÉJECTABLE

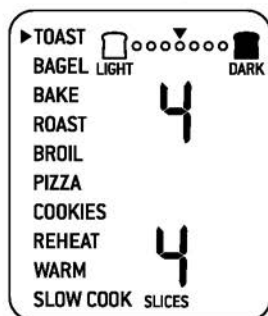
Si la grille est insérée à la position centrale, elle s'éjectera automatiquement jusqu'au milieu de la porte lorsque celle-ci sera ouverte, pour vous permettre de retirer facilement les aliments.

Ouvrez toujours la porte lentement lorsque la grille est en position centrale, pour éviter qu'elle ne s'éjecte trop rapidement.

FONCTION TOAST

La fonction TOAST colore et rend la croûte croustillante pendant que l'intérieur est tendre. Cette fonction est idéale pour les muffins anglais et les gaufres congelées.

1. Insérez la grille à la position centrale, en orientant les rayons vers le haut.
2. Si vous grillez 1-3 tranches, centrez-les sur la grille. Pour 4-6 tranches, espacez-les également en disposant 2-3 tranches à l'avant de la grille et 2-3 tranches à l'arrière.
3. Fermez la porte du four.
4. Tournez la molette de FONCTIONS jusqu'à ce que l'indicateur pointe la fonction TOAST sur l'écran ACL. Le chiffre au haut de l'écran ACL indique le réglage de coloration '4' tandis que le chiffre du bas indique le nombre préréglé de 4 tranches.

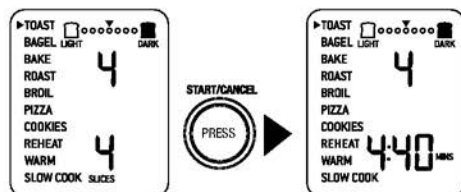


5. Le réglage de coloration et le nombre de tranches peuvent être ajustés en cours de grillage.
- a) Le réglage de coloration est indiqué par une série de cercles au haut de l'écran ACL. Tournez la molette de TEMPÉRATURE vers la gauche pour réduire le brunissage, et vers la droite pour l'augmenter. Le triangle au-dessus des cercles se déplacera en fonction du réglage sélectionné.

À titre indicatif:

Degré de coloration	Réglage
Pâle	1 ou 2
Moyen	3, 4 ou 5
Foncé	6 ou 7

- b) Le nombre de tranches est affiché par le chiffre au bas de l'écran ACL. Tournez la molette de TEMPS vers la gauche pour réduire le nombre de tranches, ou vers la droite pour l'augmenter. Le nombre de tranches varie de '1' à '6'.
6. Pressez sur la touche MARCHE/ARRÊT pour activer la fonction TOAST, la touche sera rétroéclairée en rouge, le signal sonore se fera entendre et l'écran ACL s'illuminera en orange.
7. La minuterie s'affichera et le compte à rebours débutera automatiquement. Le temps peut être ajusté durant le grillage en tournant la molette de TEMPS. Le cycle peut être interrompu en tout temps en pressant sur la touche MARCHE/ARRÊT.



8. À la fin du cycle TOAST, le signal sonore se fera entendre. La touche MARCHE/ARRÊT ne sera plus éclairée et l'écran ACL s'illuminera en bleu.

FONCTION BAGEL

La fonction BAGEL grille légèrement le côté coupé du bagel et rend l'extérieur croustillant. Cette fonction est idéale pour les crumpets (crêpes épaisses) ou tranches de pain de spécialité qui requièrent plus de grillage d'un côté que de l'autre.

1. Insérer la grille en position centrale, en orientant les rayons vers le haut
2. Si vous grillez 1-3 moitiés de bagel, centrez-les sur la grille. Si vous grillez 4-6 moitiés, espacez-les également en disposant 2-3 moitiés à l'avant de la grille et 2-3 moitiés à l'arrière.



NOTE

L'intérieur (côté coupé) du bagel doit toujours faire face aux éléments chauffants. Cela permet de le rendre croustillant pendant que la croûte est légèrement grillée.

3. Fermez la porte du four.
4. Tournez la molette de FONCTIONS jusqu'à ce que l'indicateur pointe BAGEL sur l'écran ACL. Le chiffre au haut de l'écran indique le réglage '4' de coloration pré-réglé, tandis que le chiffre au bas de l'écran indique le nombre pré-réglé de '4' moitiés de bagel.



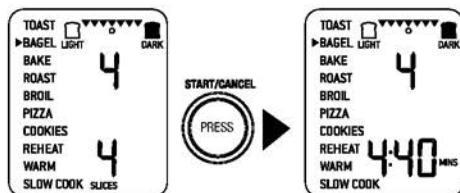
5. Le réglage de coloration et le nombre de moitiés de bagel peuvent être ajustés avant ou durant le cycle de grillage.
- a) Le réglage de coloration est indiqué par une série de triangles au haut de l'écran ACL. Tournez la molette de TEMPÉRATURE vers la gauche pour réduire la coloration, et vers la droite pour l'augmenter. Le cercle sous les triangles se déplacera en fonction de réglage sélectionné.

As general guide:

Degré de coloration	Réglage
Pâle	1 ou 2
Moyen	3, 4 ou 5
Foncé	6 ou 7

- b) Le nombre de moitiés de bagel est affiché au bas de l'écran ACL. Tournez la molette vers la gauche pour réduire le nombre, et vers la droite pour l'augmenter. Le nombre de moitiés de bagel varie de '1' à '6'.

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



8. À la fin du cycle de BAGEL, le signal sonore se fera entendre. La touche MARCHE/ARRÊT s'éteindra et l'écran ACL s'illuminera en bleu.



NOTE

Si vous désirez que vos moitiés de bagel soient croustillantes des deux côtés, utilisez plutôt la fonction TOAST.

FONCTION CUIRE

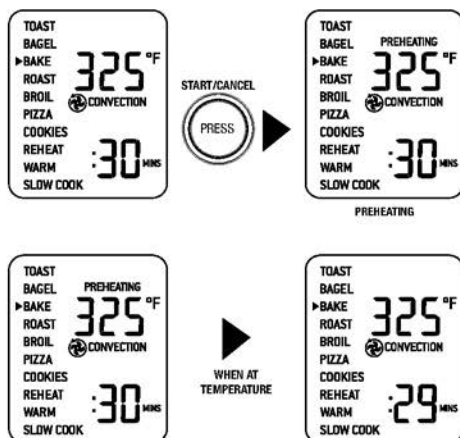
La fonction CUIRE cuit les aliments uniformément. Idéale pour cuire les gâteaux, muffins, brownies et pâtisseries, la fonction CUIRE convient parfaitement aux mets cuisinés congelés comme la lasagne et les tourtières.

1. Insérez la grille à la position supérieure en orientant les rayons vers le haut. Notez que certains aliments préculs, comme les brownies ou les pâtisseries, peuvent convenir davantage à la grille du centre.
2. Fermez la porte du four.
3. Tournez la molette de FONCTIONS jusqu'à ce que l'indicateur pointe BAKE (CUIRE) sur l'écran ACL. Le chiffre au haut de l'écran ACL indique la température préréglée de 160°C (325°F), tandis que le chiffre du bas indique le temps préréglé de 30 MIN. Le préréglage CONVECTION sera également affiché.



4. La température et le temps de cuisson peuvent être ajustés avant ou durant le cycle de cuisson.
 - a) La température de cuisson est indiquée par le chiffre au haut de l'écran ACL. Tournez la molette de TEMPÉRATURE pour l'ajuster de 50°C (120°F) à un maximum de 230°C (450°F).
 - b) Le temps de cuisson est indiqué par le chiffre au bas de l'écran ACL. Tournez la molette TEMPS pour sélectionner jusqu'à 2 heures pour une température supérieure à 150°C (300°F) et jusqu'à 10 heures pour une température inférieure à 150°C (300°F).

5. Pressez la touche MARCHE/ARRÊT pour activer la fonction CUIRE. La touche sera rétroéclairée en rouge, le signal sonore se fera entendre et le message 'PREHEATING' (préchauffage) clignotera sur l'écran ACL.
6. Dès que le four aura atteint la température requise, le signal sonore se fera entendre.
7. Mettez les aliments dans la lèchefrite ou tout autre plat allant au four, au centre de la grille pour laisser l'air circuler autour des aliments.
8. Après que le signal de PRÉCHAUFFAGE se sera fait entendre, le compte à rebours débutera automatiquement. La température et le temps peuvent être ajustés durant le cycle de cuisson en tournant les molettes correspondantes. Le cycle peut être arrêté en tout temps en pressant sur la touche MARCHE/ARRÊT.



9. À la fin du cycle CUISSON, le signal sonore se fera entendre, la touche MARCHE/ARRÊT ne sera plus éclairée et l'écran ACL s'illuminera en bleu.

FONCTION RÔTIR

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

1. Insérer la grille en position inférieure, en orientant les rayons vers le haut.
2. Fermez la porte du four.
3. Tournez la molette de FONCTIONS jusqu'à ce que l'indicateur pointe ROAST (RÔTIR) sur l'écran ACL. Le chiffre au haut de l'écran ACL indique la température de rôtissage pré-réglée de 175°C (350°F), tandis que le chiffre du bas indique le temps pré-réglé de 1 HRE. Le pré-réglage CONVECTION sera également affiché.



4. La température et le temps de rôtissage peuvent être ajustés avant ou pendant le cycle de rôtissage.
 - a) La température de rôtissage est affichée au haut de l'écran ACL. Tournez la molette de TEMPÉRATURE pour l'ajuster, de 50°C (120°F) à un maximum de 230°C (450°F).
 - b) Le temps de rôtissage est affiché au bas de l'écran ACL. Tournez la molette de TEMPS pour sélectionner 2 heures pour une température supérieure à 150°C (300°F), et jusqu'à 10 heures pour une température inférieure à 150°C (300°F).

5. Pressez la touche MARCHE/ARRÊT pour activer la fonction RÔTIR. La touche sera rétroéclairée en rouge, le signal sonore se fera entendre et le message 'PREHEATING' (préchauffage) clignotera sur l'écran ACL.
6. Dès que le four aura atteint la température requise, le signal sonore se fera entendre.
7. Mettez les aliments dans la lèchefrite fournie ou tout autre plat allant au four, au centre de la grille pour laisser l'air circuler autour des aliments.
8. Après que le signal de PRÉCHAUFFAGE se sera fait entendre, le compte à rebours débutera automatiquement. La température et le temps peuvent être ajustés durant le cycle de rôtissage en tournant les molettes correspondantes. Le cycle peut être interrompu en tout temps en pressant sur la touche MARCHE/ARRÊT.



START/CANCEL



WHEN AT
TEMPERATURE



9. À la fin du cycle de RÔTISSEGE, le signal sonore se fera entendre, la touche MARCHE/ARRÊT ne sera plus éclairée et l'écran ACL s'illuminera en bleu.

FONCTION GRATINER

La fonction GRATINER (GRIL) convient aux sandwichs ouverts, petits morceaux de viande, de volaille et de poisson, les saucisses et les légumes. Elle est idéale pour griller les plats en cocotte ou gratiner.

1. Insérez la grille à la position supérieure, en orientant les rayons vers le haut.
2. Insérez le grilloir fourni dans la lèche-frite. Mettez les aliments sur le grilloir ou tout autre plat allant au four, au centre de la grille pour laisser l'air circuler autour des aliments.
3. Fermez la porte du four.
4. Tournez la molette de FONCTIONS jusqu'à ce que l'indicateur pointe BROIL (GRATINER) sur l'écran ACL. Le chiffre au haut de l'écran ACL indique la température préréglée de 260°C (500°F), tandis que le chiffre du bas indique le temps préréglé de 10 MIN.



5. La température et le temps de grillage peuvent être ajustés avant ou pendant le cycle de rôtissage.
 - a) La température de grillage est affichée au haut de l'écran ACL. Tournez la molette de TEMPÉRATURE pour l'ajuster à l'un des trois préréglages suivants: 260°C, 200°C, 150°C (500°F, 400°F, 300°F).
 - b) Le temps de grillage est affiché au bas de l'écran ACL. Tournez la molette de TEMPS pour l'ajuster jusqu'à 20 minutes.
6. Pressez la touche MARCHE/ARRÊT pour activer la fonction BROIL (GRATINER). La touche sera rétroéclairée en rouge, le signal sonore se fera entendre et l'écran ACL sera illuminé en orange.
7. La minuterie s'affichera et le compte à rebours débutera automatiquement. La température et le temps peuvent être ajustés durant le cycle de grillage en tournant les molettes de TEMPÉRATURE et de TEMPS.
8. À la fin du cycle GRATINAGE, le signal sonore se fera entendre, la touche MARCHE/ARRÊT ne sera plus éclairée et l'écran ACL s'illuminera en bleu.

FONCTION PIZZA

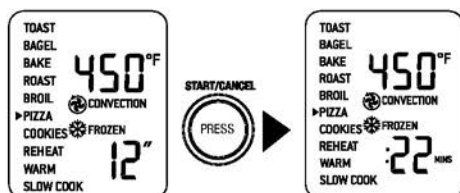
La fonction PIZZA fait fondre et grille le fromage et les garnitures pendant que la croûte reste croustillante.

1. Insérez la grille à la position centrale, en orientant les rayons vers le haut.
2. Fermez la porte du four.
3. Tournez la molette de FONCTIONS jusqu'à ce que l'indicateur pointe PIZZA sur l'écran ACL. Le chiffre au haut de l'écran ACL indique la température prérégulée de 230°C (450°F), tandis que le chiffre du bas indique le format de pizza prérégulé de 30 cm (12 po). Les préréglages CONVECTION et FROZEN (ALIMENTS CONGELÉS) seront également affichés.



4. La température de cuisson et le format de la pizza peuvent être ajustés avant ou durant le cycle.
 - a) La température de cuisson est affichée au haut de l'écran ACL. Tournez la molette de TEMPÉRATURE pour l'ajuster de 50°C (120°F) à un maximum de 230°C (450°F).
 - b) Le format de pizza est affiché au bas de l'écran ACL. Tournez la molette de TEMPS vers la gauche pour le réduire, ou vers la droite pour l'augmenter. Les formats de pizza vont de 15 cm à 33 cm (6 po à 13 po).

5. Pressez sur la touche MARCHE/ARRÊT pour activer la fonction PIZZA. La touche sera rétroéclairée en rouge, le signal sonore se fera entendre et l'écran ACL sera illuminé en orange. Le message 'PREHEATING' (préchauffage) clignotera sur l'écran ACL.
6. Dès que le four aura atteint la température sélectionnée, le signal sonore se fera entendre.
7. Mettez les aliments sur la plaque à pizza fournie, au centre de la grille pour laisser l'air circuler autour des aliments.
8. Après que le signal de PRÉCHAUFFAGE se sera fait entendre, le compte à rebours débutera automatiquement. La température et le temps peuvent être ajustés durant le cycle en tournant les molettes correspondantes de TEMPÉRATURE et de TEMPS.



9. À la fin du cycle de PIZZA, le signal sonore se fera entendre, la touche MARCHE/ARRÊT ne sera plus éclairée et l'écran ACL s'illuminera en bleu.

Une note sur les pierres à pizza

Lorsque vous utilisez une pierre à pizza, il est nécessaire de la réchauffer au préalable (sans pizza) pour obtenir de meilleurs résultats.

1. Insérez la grille à la position centrale, en orientant les rayons vers le haut.
2. Déposez la pierre à pizza au centre de la grille, de façon à ce que l'air circule tout autour.
3. Fermez la porte du four.
4. Tournez la molette de TEMPS vers la gauche pour réduire le format prérégulé à 15 cm (6 po). Le format de pizza sera affiché au bas de l'écran ACL. Les préréglages CONVECTION et FROZEN FOOD (ALIMENTS CONGELÉS) apparaîtront également.

5. Pressez sur la touche **MARCHE/ARRÊT** pour activer la fonction **PIZZA**. La touche sera rétroéclairée en rouge, le signal sonore se fera entendre et l'écran **ACL** s'illuminera orange. Le message 'PREHEATING' (préchauffage) clignotera sur l'écran **ACL**.
6. Dès que le four aura atteint la température sélectionnée, le signal sonore se fera entendre.
7. Après que le signal de **PRÉCHAUFFAGE** se sera fait entendre, le compte à rebours débutera automatiquement.
8. À la fin du cycle **PIZZA**, le signal sonore se fera entendre, la touche **MARCHE/ARRÊT** ne sera plus éclairée et l'écran **ACL** s'illuminera en bleu.
9. Ouvrez la porte du four et déposez soigneusement la pizza sur la pierre. Si vous faites cuire une pizza fraîche, retirez d'abord la grille et la pierre à pizza ensemble, en utilisant des gants de cuisine. Mettez-les sur le comptoir et transférez la pizza fraîche sur la pierre avant de replacer le tout dans le four.
10. Sélectionnez le réglage de **PIZZA** désiré et pressez sur la touche **MARCHE/ARRÊT** pour reprendre le cycle.

FONCTION BISCUITS

La fonction **BISCUITS** est idéale pour cuire les biscuits maison ou prêts à cuire et autres régals sucrés.

Cette fonction convient tout à fait aux croissants prêts à cuire, brioches à la cannelle, biscuits et strudels.

1. Insérer la grille avec les rayons vers le haut à la position centrale.
2. Fermez la porte du four.
3. Tournez la molette de **FONCTIONS** jusqu'à ce que l'indicateur pointe **COOKIES (BISCUITS)**. Le chiffre au haut de l'écran **ACL** indique la température pré réglée de 175°C (350°F), tandis que le chiffre du bas indique le temps pré réglé de 11 MIN. Le pré réglage **CONVECTION** sera également affiché.



4. La température et le temps de cuisson peuvent être ajustés avant ou pendant le cycle.
 - a) Le chiffre au haut de l'écran **ACL** indique la température de cuisson. Tournez la molette de **TEMPÉRATURE** pour l'ajuster, de 50°C (120°F) à un maximum de 230°C (450°F).
 - b) Le chiffre au bas de l'écran **ACL** indique le temps de cuisson. Tournez la molette de **TEMPS** pour l'ajuster jusqu'à 1 heure.

5. Pressez sur la touche **MARCHE/ARRÊT** pour activer la fonction **BISCUITS**. La touche sera rétroéclairée en rouge, le signal sonore se fera entendre et l'écran **ACL** s'illuminera en orange. Le message 'PREHEATING' (préchauffage) clignotera sur l'écran **ACL**.
6. Dès que le four aura atteint la température sélectionnée, le signal sonore se fera entendre.
7. Mettez les aliments dans la lèchefrite, la plaque à pizza ou tout autre plat allant au four, au centre de la grille afin de faciliter une bonne circulation d'air autour des aliments.
8. Après que le signal de **PRÉCHAUFFAGE** se sera fait entendre, le compte à rebours débutera automatiquement. La température et le temps peuvent être ajustés durant le cycle en tournant les molettes correspondantes de **TEMPÉRATURE ET DE TEMPS**. Le cycle peut être interrompu en tout temps en pressant sur la touche **MARCHE/ARRÊT**.
9. À la fin du cycle de **BISCUITS**, le signal se fera entendre, la touche **MARCHE/ARRÊT** ne sera plus rétroéclairée et l'écran **ACL** s'illuminera en bleu.

FONCTION RÉCHAUFFER

La fonction **RÉCHAUFFER** est idéale pour réchauffer les restes sans les colorer.

1. Insérer la grille en position supérieure, en orientant les rayons vers le haut.
 2. Mettez les aliments dans la lèchefrite, la plaque à pizza ou tout autre plat allant au four, au centre de la grille pour faciliter une bonne circulation d'air autour des aliments.
 3. Fermez la porte du four.
4. Tournez la molette de **FONCTIONS** jusqu'à ce que l'indicateur pointe **REHEAT** (**RÉCHAUFFER**) sur l'écran **ACL**. Le chiffre du haut indique le pré-réglage de température '160°C' ('325°F'), tandis que le chiffre du bas indique le pré-réglage de temps de 15 MIN. Le pré-réglage **CONVECTION** sera également affiché.



5. La température et le temps peuvent être ajustés avant ou durant le cycle de réchauffage.
 - a) La température est affichée au haut de l'écran **ACL**. Tournez la molette de **TEMPÉRATURE** pour l'ajuster de 50°C (120°F) à un maximum de 230°C (450°F).
 - b) Le temps est affiché au bas de l'écran **ACL**. Tournez la molette de temps pour l'ajuster jusqu'à 2 heures.
6. Pressez sur la touche **MARCHE/ARRÊT** pour activer la fonction de **RÉCHAUFFAGE**. La touche sera rétroéclairée en rouge, le signal sonore se fera entendre et l'écran **ACL** s'illuminera en orange.
7. La minuterie sera affichée et le compte à rebours débutera. La température et le temps peuvent être ajustés durant le cycle de réchauffage en tournant les molettes correspondantes de **TEMPÉRATURE** et de **TEMPS**. Le cycle peut être interrompu en tout temps en pressant sur la touche **MARCHE/ARRÊT**.
8. À la fin du cycle de réchauffage, le signal se fera entendre, la touche **MARCHE/ARRÊT** ne sera plus rétroéclairée et l'écran **ACL** s'illuminera en bleu.

FONCTION GARDE-AU-CHAUD

La fonction GARDE-AU-CHAUD maintient les aliments à la température recommandée afin de prévenir la formation de bactéries (70°C/160°F ou plus).

1. Insérer la grille à la position supérieure, en orientant les rayons vers le haut.
2. Mettez les aliments dans la lèchefrite, la plaque à pizza ou tout autre plat allant au four, au centre de la grille pour faciliter une bonne circulation d'air autour des aliments.
3. Fermez la porte du four.
4. Tournez la molette de FONCTIONS jusqu'à ce que l'indicateur pointe WARM (CHAUD) sur l'écran ACL. Le chiffre du haut indique sur l'écran ACL la température prééglée de 160°C (325°F), tandis que le chiffre du bas indique le temps prééglé de 1 HRE. Le symbole du prééglage GARDE-AU-CHAUD sera également affiché.



5. La température et le temps peuvent être ajustés avant ou durant le cycle.
 - a) La température est affichée au haut de l'écran ACL. Tournez la molette de TEMPÉRATURE pour l'ajuster de 50°C (120°F) à un maximum de 230°C (450°F).
 - b) Le temps est affiché au bas de l'écran ACL. Tournez la molette de temps pour l'ajuster jusqu'à 2 heures.
6. Pressez sur la touche MARCHE/ARRÊT pour activer la fonction GARDE-AU-CHAUD. La touche sera rétroéclairée en rouge, le signal sonore se fera entendre et l'écran ACL s'illuminera en orange.
7. La minuterie sera affichée et le compte à rebours débutera automatiquement. La température et le temps peuvent être ajustés durant le cycle en tournant les molettes correspondantes de TEMPÉRATURE et de TEMPS. Le cycle peut être interrompu en tout temps en pressant sur la touche MARCHE/ARRÊT.
8. À la fin du cycle GARDE-AU-CHAUD, le signal sonore se fera entendre, la touche MARCHE/ARRÊT s'éteindra et l'écran ACL s'illuminera en bleu.

FONCTION CUISSON LENTE

La fonction CUISSON LENTE offre des profils de température programmés pour que les viandes soient tendres et que les sauces prennent toute leur saveur.

1. Insérer la grille en position supérieure, en orientant les rayons vers le haut.
2. Fermez la porte du four.
3. Tournez la molette de FONCTIONS jusqu'à ce que l'indicateur pointe SLOW COOK (CUISSON LENTE) sur l'écran ACL. Le chiffre du haut sur l'écran ACL indique le pré-réglage de CUISSON LENTE 'HI' (HAUT), tandis que le chiffre du bas indique le temps pré-réglé de 4 HRES. Le pré-réglage CONVECTION sera également affiché.



4. La température et le temps peuvent être ajustés.
- a) Le réglage de cuisson lente température est affiché au haut de l'écran ACL. Tournez la molette de TEMPÉRATURE pour l'ajuster à l'un des deux réglages: 'LO' (BAS) ou 'HI' (HAUT).
 - b) Le temps est affiché au bas de l'écran ACL. Tournez la molette de temps pour l'ajuster entre 4 et 10 heures pour le réglage BAS, et 2 à 8 heures pour le réglage HAUT.

5. Pressez sur la touche MARCHE/ARRÊT pour activer la fonction CUISSON LENTE. La touche sera rétroéclairée en rouge, le signal sonore se fera entendre et l'écran ACL s'illuminera en orange. Le message 'PREHEATING' sera également affiché.
6. Une fois que le four aura atteint la température sélectionnée, le signal sonore se fera entendre.
7. Mettez les aliments dans un fait-tout allant au four, au centre de la grille pour faciliter la circulation d'air autour des aliments.
8. Après que le signal de PRÉCHAUFFAGE se sera fait entendre, le compte à rebours débutera automatiquement. Le temps peut être ajusté durant la cuisson lente en tournant la molette correspondante. Le cycle peut être interrompu en tout temps en pressant la touche MARCHE/ARRÊT.
9. À la fin du cycle de CUISSON LENTE, le four passera automatiquement à la fonction GARDE-AU-CHAUD. L'écran ACL affichera 'KEEP WARM' et le compte à rebours du temps maximal de maintien au chaud de '2:00 HRS' débutera. Vous pouvez arrêter le cycle de maintien au chaud en tout temps en pressant la touche MARCHE/ARRÊT.



NOTE

Ne sortez pas plus de la moitié de la grille lorsque vous insérez ou retirez le fait-tout du four.



Trucs

TRUCS POUR LA CUISSON LENTE

1. Assurez-vous que le fait-tout vide n'excède pas 6 kg (13 lb) et n'est pas rempli au-delà des $\frac{3}{4}$ de sa capacité.
2. Remplissez le fait-tout à un minimum de $\frac{1}{2}$ et un maximum de $\frac{3}{4}$ de sa capacité. Pour prévenir les débordements, ne remplissez pas le fait-tout au-delà des trois quarts.
3. La cuisson lente doit toujours se faire à couvert afin d'empêcher les aliments de sécher. Couvrez le fait-tout d'une couche de papier aluminium avant de mettre le couvercle; cela aidera à garder le plus de vapeur à l'intérieur.
4. Suivez les réglages de cuisson et de temps décrits dans les recettes traditionnelles de cuisson lente. Une heure au réglage HAUT équivaut à environ une heure et demie à deux heures au réglage BAS.
5. Les aliments froids prendront plus de temps à cuire que ceux qui ont été revenus ou chauffés au préalable. Vous devrez donc ajuster le temps de cuisson en conséquence. Ne faites pas de cuisson lente avec des aliments congelés.

UTILISER LE RÉCHAUD

Le dessus du four est très chaud durant et après l'opération. Il n'est donc pas recommandé d'y déposer des objets.

La seule exception est la Plaque à découper/Plateau de service en bambou de Breville qui repose dans l'encoche de positionnement sur le dessus du four. Visitez www.breville.com pour plus d'informations.





Entretien, nettoyage et rangement

Avant de nettoyer votre four, assurez-vous qu'il est éteint en pressant la touche MARCHE/ARRÊT du panneau de commande. Le four est éteint lorsque la touche n'est plus rétroéclairée.

Retirez le cordon d'alimentation de la prise électrique. Laissez le four et ses accessoires refroidir complètement avant de les désassembler et les nettoyer.

Nettoyer le boîtier et la porte

1. Essuyez le boîtier du four avec une éponge douce et humide. Un liquide nettoyant non-abrasif ou une solution douce en vaporisateur peuvent être utilisés pour prévenir l'accumulation de taches. Appliquez le nettoyant sur l'éponge, et non sur le four, avant le nettoyage.
2. Pour nettoyer la porte en verre, utilisez un nettoyant à vitres ou un détergent doux et une éponge douce et humide, ou encore des tampons à récurer en plastique. N'utilisez pas de nettoyants abrasifs ou de tampons à récurer métallisés, car ils pourraient égratigner la surface de la vitre.
3. Essuyez l'écran ACL avec un chiffon doux et humide. Appliquez le nettoyant sur le chiffon et non sur l'écran ACL. Des nettoyants abrasifs ou un chiffon sec peuvent en égratigner la surface.
4. Laissez sécher toutes les parois du four avant de le brancher et de le mettre en marche.



ATTENTION

Ne plongez pas le boîtier, le cordon d'alimentation ou la fiche dans l'eau ou tout autre liquide, car cela pourrait causer une électrocution.

Nettoyer l'intérieur

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



ATTENTION

Faites preuve d'extrême prudence lorsque vous nettoyez les éléments chauffants à quartz. Laissez le four refroidir complètement, puis essuyez les éléments délicatement sur la longueur avec une éponge douce et humide ou un chiffon. N'utilisez aucun produit ou agent nettoyant. Laissez les éléments sécher complètement avant de brancher le four et de le mettre en marche.

2. Laissez sécher toutes les parois du four avant de le brancher et de le mettre en marche.

Nettoyer le ramasse-miettes

1. Après chaque utilisation, retirez le ramasse-miettes et jetez les miettes. Essuyez le plateau avec une éponge douce et humide. Un nettoyant liquide non-abrasif peut être utilisé pour éviter l'accumulation de taches. Appliquez le nettoyant sur l'éponge, et non sur le plateau, avant le nettoyage. Séchez soigneusement.
2. Pour nettoyer la graisse collée, laissez tremper le plateau dans l'eau chaude savonneuse, puis lavez-le avec une éponge douce ou un tampon à récurer en plastique. Rincez et séchez soigneusement.
3. N'oubliez pas de replacer le ramasse-miettes dans le four après l'avoir nettoyé et avant de brancher le four et de le mettre en marche.

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

1. Lavez tous les accessoires dans l'eau chaude savonneuse à l'aide d'une éponge douce ou un tampon à récurer en plastique. Rincez et séchez correctement. N'utilisez pas de nettoyeurs abrasifs, tampons à récurer ou ustensiles en métal pour nettoyer les accessoires, car ils peuvent endommager la surface.
2. Afin de prolonger la durée de vie de vos accessoires, il n'est pas recommandé de les nettoyer au lave-vaisselle.

Rangement

1. Assurez-vous que le four est éteint en pressant la touche MARCHÉ/ARRÊT du panneau de commande. Le four est éteint lorsque la touche n'est plus rétroéclairée.
2. Débranchez l'appareil. Laissez le four et tous les accessoires refroidir complètement avant de les réassembler et de les nettoyer.
3. Assurez-vous que le four et tous les accessoires sont propres et secs.
4. Assurez-vous que le plateau ramasse-miettes est bien en place dans le four, que le grilloir est en place dans la lèchefrite et repose sur la grille à la position centrale.
5. Assurez-vous que la porte est fermée.
6. Rangez le four sur une surface de niveau et bien assis sur ses pieds. Ne déposez aucun objet sur le dessus, la seule exception étant la Planche à découper/Plateau de service en bambou de Breville.