



Breville Customer Service Center

US Customers

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

Phone: Customer Service
1 (866) BREVILLE

Email: Customer Service:
askus@brevilleusa.com

Canada Customers

Mail: Breville Canada
2555, Avenue de l'Aviation
Pointe-Claire (Montreal)
Quebec H9P 2Z2

Phone: Customer Service
1 (866) BREVILLE

Email: Customer Service:
askus@breville.ca

www.breville.com

Breville is a registered trademark of Breville Pty. Ltd. A.B.N. 98 000 092 928.
Copyright Breville Pty. Ltd. 2011.

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

Model BOV650XL /B Issue - F11

Breville®

the Compact Smart Oven™

Instruction Book - Livret d'instructions



BOV650XL /B

CONGRATULATIONS

On the purchase of your new
Breville Compact Smart Oven™

4	Breville recommends safety first
7	Know your Breville Compact Smart Oven™
10	Quick Start Guide
14	Before first use - Preparing the oven for use - A note on cooking times - A note on rack height positions - A note on STANDBY mode - A note on optional settings
20	Operating your Breville Compact Smart Oven™ 21 - TOAST function 23 - BAGEL function 25 - BAKE function 28 - ROAST function 31 - BROIL function 34 - PIZZA function 38 - COOKIE function 40 - REHEAT function
44	Using the plate warming tray
46	Care and cleaning - Cleaning the outer body and door - Cleaning the interior - Cleaning the crumb tray - Cleaning the wire rack, broil rack, and baking pan - Storage
50	Troubleshooting
54	Recipes
76	One Year Limited Warranty
78	French

We at Breville 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

- Remove and safely discard any packing materials and promotional labels before using the oven for the first time.
- To eliminate a choking hazard for young children, remove and safely discard the protective cover fitted to the power plug of this appliance.
- Do not place the oven near the edge of a bench or table during operation. Ensure the surface is level, clean and free of water, flour, etc.
- Always operate the oven on a stable, heat resistant surface. 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 place the oven on or near a hot gas or electric burner, or where it could touch another heated oven.
- Do not let the power cord hang over the edge of a table or counter, or touch hot surfaces.
- To protect against electric shock do not immerse the oven, power cord or power plug in water or any other liquid.
- When operating the oven, keep a minimum distance of 4" (10cm) of space on both sides of the appliance. This will allow for adequate air circulation and help prevent the possibility of wall discoloration due to radiated heat.
- Do not touch hot surfaces. Appliance surfaces, including the door and outer surface of the oven are hot during and after operation. To prevent burns or personal injury, always use protective hot pads or insulated oven mitts, or use handles and knobs where available, when inserting, removing or handling items from the oven. Alternatively, allow the oven to cool down before handling.
- Extreme caution must be used when removing pans, dishes and accessories such as the included broil rack and baking pan, that contain hot oil or other hot liquids.
- The glass of the oven door has been specially treated to make it stronger, more durable and safer than ordinary glass, however it is not unbreakable. If struck extremely hard, it may break or weaken, and could at a later time, shatter into many small pieces without apparent cause.
- Do not leave the door standing open for extended periods of time when the oven is turned ON.
- The top of the oven is very hot during and after operation. Do not store any item on top of the oven when in operation. The only exceptions are described on Page 45 - one layer of ceramic plates for warming, and the any accessory provided by Breville for use in the ribbed section on top of the oven. If the ribbed section is used as a warming tray during operation, protective hot pads or insulated oven mitts should be used when removing heated items. Alternatively, allow the oven to cool down before handling.
- Do not place cardboard, plastic, paper, or other flammable materials in the oven.

BREVILLE RECOMMENDS SAFETY FIRST

- Caution should be exercised when cooking foods with high oil content such as pine nuts and walnuts. Broiling these foods; cooking them for extended periods of time or at high temperatures may create a fire risk.
- In the event that any foods catch fire in the oven, keep the oven door closed. Turn the oven off and unplug from the power outlet. Wait until the fire goes out before opening the oven door.
- Caution should be exercised when using pans and dishes constructed of materials other than metal. If using ceramic or glass pans or dishes it is important that they are oven safe to prevent cracking.
- 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.
- Oversized foods and metal utensils must not be inserted in the oven as they may create fire or risk of electric shock.
- Metal utensils such as knives should not be inserted in the oven to remove food residue from the quartz tube elements. This can damage the elements as well as lead to electrocution.
- It is recommended to use only the accessories supplied with this oven. When broiling, the broil rack must be inserted into the supplied baking pan.
- The use of any accessory attachments not recommended by Breville may cause injuries.
- Do not use the toast function for purposes other than toasting foods.
- Do not place hands inside the oven during operation.
- This appliance is for household use only.
- Do not use the appliance for anything other than its intended purpose as described in this booklet. Do not use outdoors. Do not use in moving vehicles or boats.
- Do not attempt to operate the oven by any method other than those described in this booklet.
- Do not leave the appliance unattended when in use.
- Close supervision is necessary when the appliance is used by or near children.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- To turn OFF the oven, press the START/CANCEL button on the control panel. The oven is OFF when the button surround illumination is OFF and LCD is blue.
- To disconnect from the wall outlet, first turn OFF the oven, and then remove the power plug from the wall outlet.
- When the oven is not in use or when left unattended, disconnect the oven from the wall outlet.
- Before attempting to move the oven, or before assembling or disassembling parts, cleaning or storing, turn OFF the oven, allow to cool, and disconnect from the wall outlet.
- Strictly follow the Care and Cleaning instructions on Page 47. Do not clean with metal scouring pads. Pieces can break off the pad and touch electrical parts, creating a risk of electric shock.
- Regularly clean the crumb tray to discard crumbs. Ensure to turn OFF the oven, remove the power plug from the wall outlet and allow the oven to cool before pulling the crumb tray out.
- Always ensure the crumb tray is thoroughly dried after cleaning. Ensure to re-insert the crumb tray before operating the oven.

BREVILLE RECOMMENDS SAFETY FIRST

- Do not store any materials other than the supplied accessories in the oven when not in use.
- This appliance is equipped with a power cord having a grounding wire with a grounding plug. The appliance must be grounded using a 3-hole properly grounded outlet. In the event of an electrical short circuit, grounding reduces the risk of electrical shock.
- If the power outlet is a standard 2-prong wall outlet, it is your personal responsibility and obligation to have it replaced with a properly grounded 3-prong wall outlet.
- Do not, under any circumstances, cut or remove the third (ground) prong from the power cord or use an adapter.
- Consult a qualified electrician if the grounding instructions are not completely understood, or if doubt exists as to whether the appliance is properly grounded.
- 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 operation current not exceeding 30mA be installed in the electrical circuit supplying the appliance. See your electrician for professional advice.
- Regularly inspect the supply cord, plug and actual appliance for any damage. Do not operate if damaged in anyway or after the appliance malfunctions. Immediately cease use of the appliance and visit **www.Breville.com** or call Breville Customer Service at 1-866-BREVILLE for examination, repair or adjustment.
- For any maintenance other than cleaning, visit **www.Breville.com** or call Breville Customer Service at 1-866-BREVILLE.
- Your Breville appliance comes with a unique Assist Plug™, conveniently designed with a finger hole in the power plug for easy and safe removal from the wall outlet. For safety reasons it is recommended you plug your Breville appliance directly into its own electrical outlet on a dedicated circuit separate from other appliances. If the electric circuit is overloaded with other appliances, your appliance may not function properly. Use in conjunction with a power strip or extension cord is not recommended.

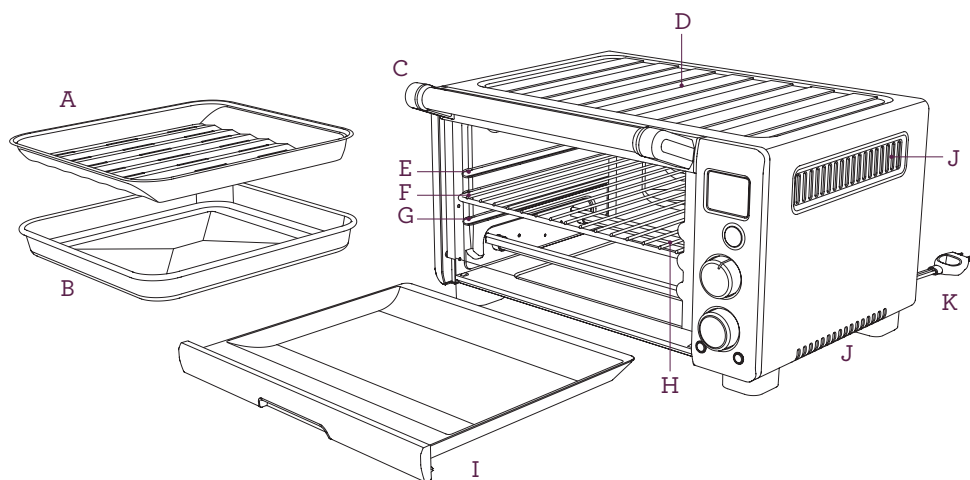
SHORT CORD INSTRUCTIONS

Your Breville appliance is fitted with a short power supply cord as a safety precaution to prevent personal injury or property damage resulting from pulling, tripping or becoming entangled with a longer cord. Do not allow children to use or be near this appliance without close adult supervision. If an extension cord is used, (1) the marked electrical rating of the cord set or extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance, (2) the cord should be arranged so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally and (3) the extension cord must include a 3-prong grounding plug.

FOR HOUSEHOLD USE ONLY SAVE THESE INSTRUCTIONS

KNOW

your Breville Compact Smart Oven™



- A. 10" x 10" enamel broil rack
- B. 10" x 10" enamel baking pan
- C. Door handle
- D. Ribbed plate warming tray

IMPORTANT

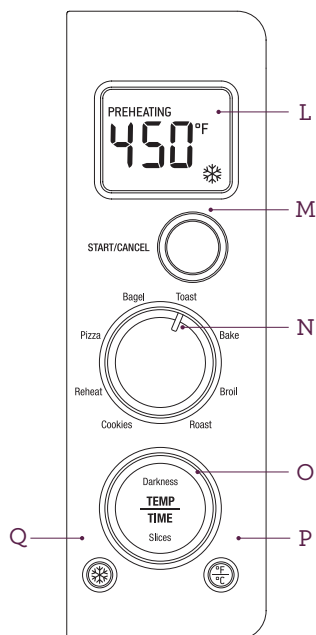
The outer surface of the oven, including the oven door, is hot during and after operation. Always use protective hot pads or insulated oven mitts when inserting, removing or handling items from the oven.

NOTE

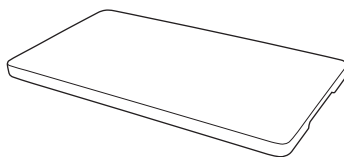
Only place items in the ribbed section on top of the oven as described on Page 44.

- E. **Top rack height position:**
BROIL and BAGEL function.
- F. **Middle rack height position:**
TOAST, PIZZA and COOKIE functions.
- G. **Bottom rack height position:**
BAKE, ROAST, and REHEAT functions.
- H. **Wire rack**
- I. **Crumb tray**
- J. **Ventilation slots**
- K. **Breville Assist Plug™**
- L. **LCD screen**
- M. **START/CANCEL button**
- N. **Function dial**
- O. **TEMPERATURE and TIME dial**
- P.  **Temperature conversion button**
- Q.  **Frozen foods button**

KNOW YOUR BREVILLE COMPACT SMART OVEN™

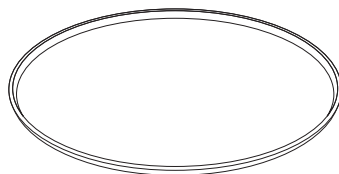


Available accessories sold separately:



Bamboo Cutting Board Part No: BOV650CB

Bamboo is the ideal material for a cutting board, as it absorbs very little moisture and has natural antibacterial properties. Bamboo is harder than most hardwoods, leaving less visible knife marks on the board surface.



12" Non-stick Pizza Pan Part No: BOV650PP12

The non-stick coating is for easy release and minimised abrasions while the dark colour absorbs heat and helps to effectively crisp the pizza crust.

IMPORTANT

Do not touch hot surfaces. The outer surface of the oven, including the oven door, is hot during and after operation. Allow the oven to cool down before handling.

NOTE

When the oven is plugged into a power outlet, the oven alert will sound twice and the LCD screen will illuminate blue for 10 minutes before entering STANDBY mode.

Quick Start Guide

This Quick Start Guide is designed for first time use.

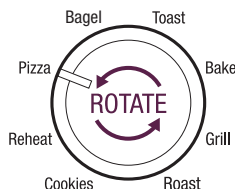
For safety and more information, refer to rest of the Instruction Booklet.

PREPARING THE OVEN (A ONE-TIME PROCESS)

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 are safe and not detrimental to the performance of the oven.

1. Place the oven on a flat, dry surface. Ensure there is 4" (10cm) of clear space on both sides of the appliance, there are no items on top, and the crumb tray has been inserted.
2. Unwind the power cord and insert the power plug into a power outlet.
3. The oven alert will sound and the LCD screen will illuminate.
4. Turn the FUNCTION dial until the indicator reaches the PIZZA function. The figure on the LCD screen indicates the preset temperature of '425°F'. The preset FROZEN FOODS setting will also be displayed.

FUNCTION DIAL



5. Press the START/CANCEL button to activate. The button surround will illuminate red, the oven alert will sound and the LCD screen will illuminate orange.
6. The LCD screen will indicate a blinking 'PREHEATING'. Once the oven has reached the set temperature, the temperature alert will sound.
7. The timer will be displayed and automatically begin to count down in one minute increments.
8. At the end of the cooking cycle, the oven alert will sound three times. The START/CANCEL button surround will no longer illuminate red and LCD screen will illuminate blue.
9. The oven is now ready to use.

NOTE

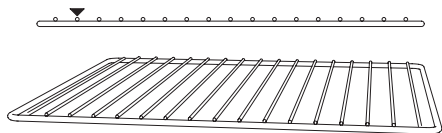
When the oven is turned on for the first time, it may emit vapors. This is due to the protective substances on the heating elements. These are safe and not detrimental to the performance of the oven.

QUICK START GUIDE

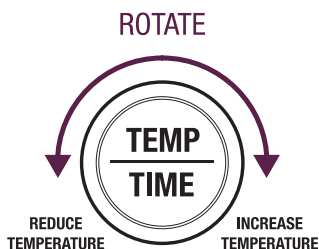
OPERATING YOUR BREVILLE COMPACT SMART OVEN™

The Breville Compact Smart Oven™ 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 are preset with our recommended settings, 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.

1. Insert the wire rack into the recommended rack height position. These are conveniently printed on the right hand side of the oven door's glass window. The wire rack should be positioned with the spokes facing upwards.



2. Turn the FUNCTION dial until the indicator reaches the desired setting.
3. To change the cooking temperature or time, press the center of the TEMP/TIME dial until the LCD screen displays the corresponding temperature or time screen. Turn the dial to the left to reduce the temperature/time or to the right to increase the temperature/time.



NOTE

The TEMP/TIME dial also functions as the Darkness and Slice selection control on the TOAST and BAGEL functions.

Center the food on the wire rack - either placing directly on the rack or positioned on the Breville baking pan and broil rack (see Page 27 of the Instruction Book for recommended cookware types and sizes).

NOTE

Some functions feature a preheating cycle. When the START/CANCEL button is pressed, the LCD screen will indicate a blinking 'PREHEATING'. Only place food inside the oven once the LCD screen no longer blinks 'PREHEATING' and the temperature alert has sounded.

4. Close the oven door.
5. Press the START/CANCEL button to activate. The button surround will illuminate red, the oven alert will sound and the LCD screen will illuminate orange.
6. The timer will be displayed and begin to count down. The cooking temperature and time can be adjusted during the cooking cycle.
7. At the end of the cooking cycle, the oven alert will sound three times. The START/CANCEL button surround will no longer illuminate red and 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 surround illumination will go out.

QUICK START GUIDE

OVEN FUNCTIONS

TOAST FUNCTION: Evenly toasts bread so it's crisp and crunchy on the outside, while soft and moist on the inside.

Rack Position: Middle

Optional Settings:  FROZEN FOODS button.

NOTE

During the toasting cycle, condensation may form on the oven door and steam may be emitted. This is normal - caused by the moisture content of the bread. Freshly baked and frozen breads generally produce more condensation and steam.

BAGEL FUNCTION: Crisps the insides of your cut bagel while only lightly toasting the outside.

Rack Position: Middle

Optional Settings:  FROZEN FOODS button.

NOTE

The upside of the bagel must always face upwards towards the top heating elements - so the top side becomes crisp while the crust is only lightly toasted.

BAKE FUNCTION: Bakes cakes, muffins, brownies and pastries evenly throughout. Also is ideal for cooking pre-packaged frozen meals including lasagna and pies.

Rack Position: Bottom

Optional Settings:  TEMPERATURE CONVERSION button  FROZEN FOODS button.

ROAST FUNCTION: Cooks a variety of meats and poultry that are tender and juicy inside and roasted to perfection outside.

Rack Position: Bottom

Optional Settings:  TEMPERATURE CONVERSION button.

BROIL FUNCTION: Ideal for open sandwiches, small cuts of meat, poultry, fish, sausages and vegetables. Broiling can also be used to brown the tops of casseroles and gratins.

Rack Position: Top

Optional Settings:  TEMPERATURE CONVERSION button.

NOTE

There are two Broiling temperature settings: 'HI' and 'LOW'. This determines how quickly the tops of your food brown - depending on the food, quantity and your personal taste.

NOTE

When Broiling, the Breville Broil rack must be inserted into the Breville baking pan. When assembled together, the Broil rack is designed to drain grease and fats away from meats for healthier cooking. The baking pan collects these pan drippings and helps prevent spattering. Depending on the food being Broiled, it may be necessary to turn food over half way through the cooking time to achieve even cooking and browning.

QUICK START GUIDE

PIZZA FUNCTION: Melts and browns cheese and toppings, while crisping the pizza crust.

Rack Position: Middle

Optional Settings:  TEMPERATURE
CONVERSION button  FROZEN
FOODS button.

NOTE

If cooking a frozen pizza, ensure to remove all packaging (including the metal foil pizza pan that may be provided) before placing the pizza in the oven. If cooking a fresh pizza or using a pizza stone, see Page 37 of the Instruction Book.

COOKIE FUNCTION: Ideal for baking homemade or commercially prepared cookies and ready-to-bake croissants, scones, biscuits and mini tarts or pies.

Rack Position: Middle

Optional Settings:  TEMPERATURE
CONVERSION button  FROZEN
FOODS button.

REHEAT FUNCTION: Ideal for reheating leftovers without browning the top.

Rack Position: Bottom

Optional Settings:  TEMPERATURE
CONVERSION button.

BEFORE FIRST USE

of your Breville Compact Smart Oven™

BEFORE FIRST USE

PREPARING THE OVEN FOR USE

1. Remove and safely discard any packing material, promotional labels and tape from the oven.
2. Remove the crumb tray, wire rack, broil rack, and baking pan from the polyfoam packaging. Wash them in warm soapy water with a soft sponge, rinse and dry thoroughly. Insert the crumb tray into the oven.
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. Ensure there are no items on top of the oven.
5. Unwind the power cord completely and insert the power plug into a grounded power outlet.
6. The oven alert will sound twice and the LCD screen will illuminate.

NOTE

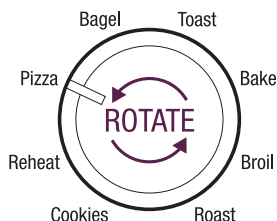
In order to remove any protective substances on the heating elements, it is necessary to run the oven empty for 15 minutes.

NOTE

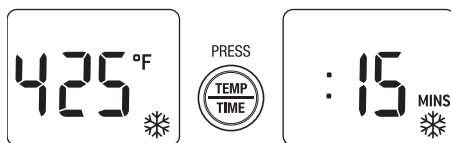
Ensure the area is well ventilated as the oven may emit vapors. These are safe and not detrimental to the performance of the oven.

7. Turn the FUNCTION dial until the indicator reaches the PIZZA function. The figure on the LCD screen indicates the preset temperature of '425°F'. The preset (❄️) FROZEN FOODS setting will also be displayed.

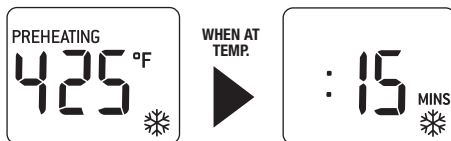
FUNCTION DIAL



Press the center of the TEMP/TIME dial. The LCD screen will indicate the preset time of '15 MINS'.



8. Press the START/CANCEL button to activate this setting. The oven alert will sound, the button surround will illuminate red and the LCD screen will illuminate orange.
9. The LCD screen will indicate a blinking 'PREHEATING'. Once the oven has reached the set temperature, the temperature alert will sound.
10. The time will be displayed and automatically begin to count down in one minute increments.



BEFORE FIRST USE

11. At the end of the cooking cycle, the oven alert will sound three times. The START/CANCEL button surround will no longer illuminate red and LCD screen will illuminate blue.
12. The oven is now ready to use.

NOTE

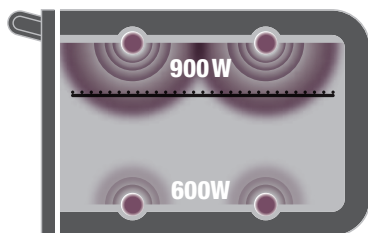
The cooking cycle can be stopped at any time by pressing the START/CANCEL button. The START/CANCEL button surround will no longer illuminate red and the LCD screen will illuminate blue.

A NOTE ON COOKING TIMES

The Breville Compact Smart Oven™ features Element IQ™ - a unique cooking technology that adjusts the power of the cooking elements for optimum results.

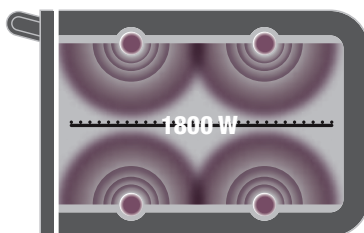
Broil

High temperature top heat, and low temperature bottom heat: melts and browns.



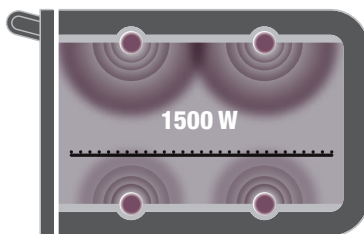
Toast

Searing top and bottom heat: seals and crisps.



Bake

Even heating: cooks right through.



It is normal to notice the following occur during the cooking cycle:

- It is normal that during the broil function, the bottom set of elements turn off while the top set is heating at full power.
- It is normal that the ends of each heating element will glow more brightly than the middle of the element.
- It is normal that the elements are heating even if they are not lighting up.

This cooking technology allows foods to cook more evenly and quickly, significantly reducing cooking times. The oven's preset cooking temperatures and times, as well as the cooking temperature and time directions on pre-packaged foods, may need to be changed depending on the recipe, the amount of food and your personal taste.

BEFORE FIRST USE

We recommend experimenting with the temperature and time settings to produce the desired results.

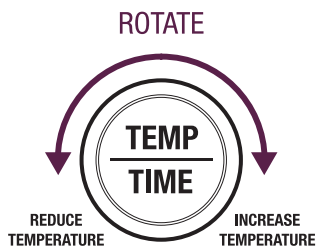
The cooking temperature and time can be adjusted before or during the cooking cycle.

Pressing the center of the TEMP/TIME dial changes the display on the LCD screen from TEMPERATURE to TIME and vice versa; while rotating the dial increases or decreases the TEMPERATURE or TIME.

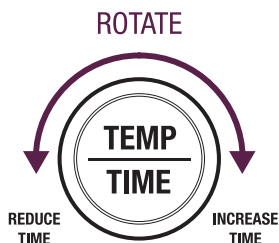
NOTE

The TEMP/TIME dial also functions as the Darkness and Slice selection control on the TOAST and BAGEL functions.

- a) To change the cooking temperature, press the center of the TEMP/TIME dial until the LCD screen displays the temperature screen.
- Turn the dial to the left to reduce the temperature, or to the right to increase the temperature.



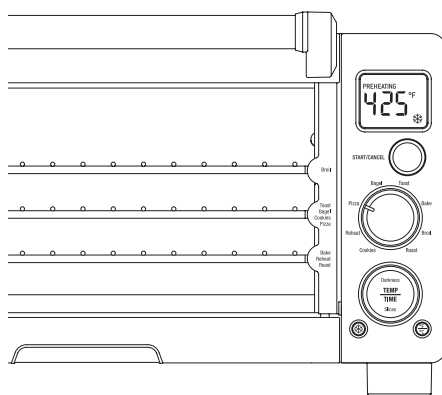
- The cooking temperature can be adjusted in 10°F increments, from 120°F to a maximum of 450°F (or in the Celsius mode, 5°C increments, from 50°C to a maximum 230°C).
- b) To change the cooking time, press the center of the TEMP/TIME dial until the LCD screen displays the time screen.
- Turn the dial to the left to reduce the cooking time, or to the right to increase the cooking time.



- The cooking time can be adjusted in one minute increments up to 1 hour, and in 5 minute increments between 1 and 2 hours.

A NOTE ON RACK HEIGHT POSITIONS

Cooking results are significantly affected by the position of the wire rack as this determines how close the food is to the heating elements. We highly recommend following the rack height position for each function as printed on the right hand side of the oven door's glass window. However, these are a guide only. Certain foods may require a different rack height position depending on the recipe, the amount and size of the food and your personal taste.



BEFORE FIRST USE

Top rack height position: BROIL and BAGEL functions.

Middle rack height position: TOAST, PIZZA and COOKIE functions.

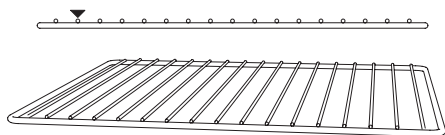
Bottom rack height position: BAKE, ROAST, and REHEAT functions.

NOTE

When using metal foil to cover accessories, pans, and dishes, it is recommended that the wire rack be in the middle or bottom rack height position. This is to minimize the risk of the metal foil coming into contact with the top heating elements.

For optimum cooking results:

- The wire rack should always be inserted into the rack height position with the spokes facing upwards.



- Food should be positioned on the center of the wire rack, Broil rack or baking tray to let maximum airflow reach the food.

A NOTE ON STANDBY MODE

When the oven is plugged into a power outlet, the oven alert will sound twice and the LCD screen will illuminate for 10 minutes before entering STANDBY mode. When in STANDBY mode, the LCD screen will cease to illuminate, however the word 'STANDBY' will 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. Press the START/CANCEL button to activate the oven.

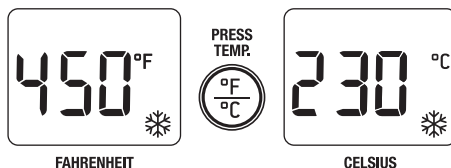
The oven is ON (preheating and cooking) when the oven alert sounds, the button surround is illuminated red and the LCD screen illuminates orange. The oven is OFF when the START/CANCEL button is pressed a second time, the button surround no longer illuminates red, and the LCD screen illuminates blue.

A NOTE ON OPTIONAL SETTINGS

Temperature Conversion Button

The temperature reading on the oven is preset to Fahrenheit. Pressing the  TEMPERATURE CONVERSION button allows the Fahrenheit temperature reading to be converted to Celsius. The corresponding 'F' or 'C' symbol is displayed on the LCD screen.

The  TEMPERATURE CONVERSION button may be selected when using the BAKE, ROAST, BROIL, PIZZA, COOKIE and REHEAT functions.



NOTE

The  TEMPERATURE CONVERSION button can be used as an electronic temperature conversion tool, particularly convenient for international recipes.

BEFORE FIRST USE

NOTE

If you have changed the default Celsius temperature reading to Fahrenheit, the setting will remain in the memory of the oven until the  TEMPERATURE CONVERSION button is pressed a second time or the oven is unplugged from the power outlet. When the oven is plugged back into the power outlet, the temperature reading will automatically return to the preset Celsius setting.

Frozen Foods Button

The  FROZEN FOODS button adds the recommended, additional time required to defrost and then toast frozen bread or bagels and cook frozen pizza or cookie dough.

The  FROZEN FOODS button may be selected when using the TOAST, BAGEL, BAKE and COOKIE functions, and is the default setting on the PIZZA function.

On the TOAST, BAGEL, BAKE and COOKIE functions, the  FROZEN FOODS button can be selected before or during the cycle. The setting can be de-selected by pressing the  FROZEN FOODS button a second time. The frozen symbol  is displayed on the LCD screen whenever this setting is selected.



'FROZEN' OFF



'FROZEN' ON

NOTE

If you have selected the  FROZEN FOODS button and the frozen symbol  is displayed on the LCD screen, the setting will remain in the memory of the oven and be activated for each subsequent TOAST/BAGEL/BAKE/COOKIE cycle until the  FROZEN FOODS button is pressed a second time, or the oven is unplugged from the power outlet. When the oven is plugged back into the power outlet, the function will automatically return to the preset TOAST/BAGEL/BAKE/COOKIE function without the  FROZEN FOODS setting.

On the PIZZA function,  FROZEN FOODS is the default setting, and the frozen symbol  is displayed on the LCD screen. When cooking fresh pizzas, the setting can be de-selected by pressing the  FROZEN FOODS button.



FROZEN PIZZA
DEFAULT TIME '15 MINS'



FRESH PIZZA
DEFAULT TIME '9 MINS'

NOTE

If you have de-selected the  FROZEN FOODS setting, the setting will remain in the memory of the oven and be activated for each subsequent PIZZA cycle until the  FROZEN FOODS button is pressed a second time, or the oven is unplugged from the power outlet. When the oven is plugged back into the power outlet, the function will automatically return to the preset PIZZA function with the  FROZEN FOODS setting.

OPERATING

your Breville Compact Smart Oven™

OPERATING YOUR BREVILLE COMPACT SMART OVEN™ – TOAST

TOAST FUNCTION

Elements

Top and bottom heating elements cycle on and off to regulate the correct temperature.

Rack Position

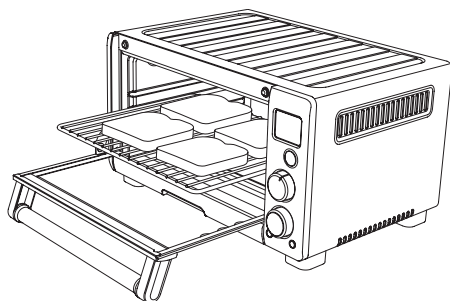
Middle rack height position.

Optional Settings

 FROZEN FOODS button.

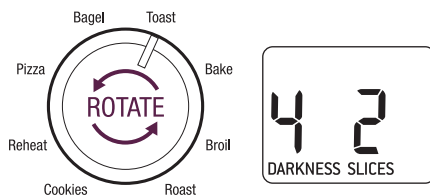
The TOAST function browns and crisps the outside of your bread while keeping the inside soft and moist. This function is also ideal for English muffins and frozen waffles.

1. Insert the wire rack into the middle rack height position. The wire rack should be positioned with the spokes facing upwards.
2. If toasting 1-2 slices, center the slices on the wire rack. If toasting 3-4 slices, evenly space them with 1-2 slices at the front of the wire rack and 1-2 slices at the back of the rack.



3. Close the oven door.
4. Turn the FUNCTION dial until the indicator reaches the TOAST function. The left figure on the LCD screen indicates the preset browning or 'Darkness' setting '4', while the right figure on the LCD screen indicates the preset number of slices '2'.

FUNCTION DIAL



5. The browning setting and number of slices can be adjusted before or during the toasting cycle.
 - a) To change the browning setting, press the center of the TEMP/TIME (Darkness/Slices) dial until the LCD screen displays a flashing 'DARKNESS'. Turn the dial to the left to reduce the browning setting, or to the right to increase the browning setting.

NOTE

The browning settings range from '1' (lightest) to '7' (darkest).

As a general guide:

DESIRED TOAST COLOR	SETTING
Light colour toast	1 or 2
Medium colour toast	3, 4 or 5
Dark colour toast	6 or 7

When using the TOAST function for the first time, we recommend toasting on the preset browning setting '4' so you can adjust the browning setting to your preference - considering the type, thickness and freshness of the bread.

For example, raisin toast, white light-textured breads or thinly sliced bread may require a lighter setting, whilst heavier textured rye, whole wheat or fresh breads may require a darker setting.

OPERATING YOUR BREVILLE COMPACT SMART OVEN™ – TOAST

- b) To change the **number of slices**, press the center of the TEMP/TIME (Darkness/Slices) dial until the LCD screen displays a flashing ‘SLICES’.

Turn the dial to the left to reduce the number of slices, or to the right to increase the number of slices. The number of slices range from ‘1’ to ‘4’.

NOTE

Your customized TOAST browning setting and number of slices will remain in the memory of the oven until you change them or unplug the oven from the power outlet. When the oven is plugged back into the power outlet, the TOAST function will automatically return to the preset browning setting ‘4’ and preset number of slices ‘2’.

6. Press the START/CANCEL button to activate this setting. The button surround will illuminate red, the oven alert will sound and the LCD screen will illuminate orange.
7. The timer will be displayed and begin to count down. The time can be adjusted during the toasting cycle by turning the TEMP/TIME dial.



NOTE

Element IQ™ will automatically adjust the toasting time depending on the heat already present inside the oven. For example, if the oven is already warm after one cycle of toasting, the toasting time for the second cycle will be less.

NOTE (continued)

During the toasting cycle, condensation may form on the oven door and steam may be emitted. This is normal. Condensation and steam occur as a result of the moisture content of the bread. Freshly baked and frozen breads generally produce more condensation.

8. At the end of the toasting cycle, the oven alert will sound three times. The START/CANCEL button surround will no longer illuminate red and LCD screen will illuminate blue.

⚠ IMPORTANT

The outer surface of the oven, including the oven door, is hot during and after operation. Always use protective hot pads or insulated oven mitts when inserting, removing or handling items from the oven.

9. The toasting cycle can be stopped at any time by pressing the START/CANCEL button. This will cancel the cycle. The button surround illumination will go out and the LCD screen will illuminate blue.

NOTE

Default temperatures and times shown in the illustrations in this section may vary from those displayed on your oven.

OPERATING YOUR BREVILLE COMPACT SMART OVEN™ – BAGEL

BAGEL FUNCTION

Elements

Top and bottom heating elements cycle on and off to regulate the correct temperature.

Rack Position

Middle rack height position.

Optional Settings

 FROZEN FOODS button.

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

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.

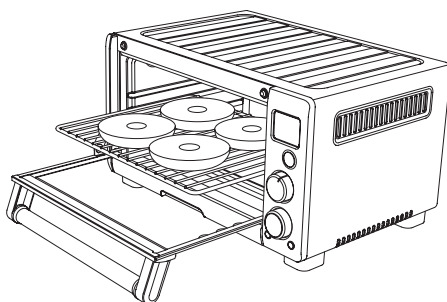
1. Insert the wire rack into the top rack height position. The wire rack should be positioned with the spokes facing upwards.
2. Slice each bagel into two equal halves
3. If toasting 1-2 bagel halves, center the halves on the wire rack. If toasting 3-4 halves, evenly space them with 1-2 halves at the front of the wire rack and 1-2 halves at the back of the rack.

NOTE

The upside of the bagel must always face upwards towards the top heating elements. This allows the topside to be crisp while the crust is only lightly toasted.

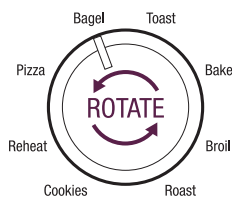
NOTE

For bagels, change the rack to the middle rack height position, cut the bagel in half, lengthways. The upside(outside) of the bagel must always face upwards towards the top heating elements - so the topside(outside) becomes crisp while the crust is only lightly toasted.



4. Close the oven door.
5. Turn the FUNCTION dial until the indicator reaches the BAGEL function. The left figure on the LCD screen indicates the preset browning or 'Darkness' setting '4', while the right figure on the LCD screen indicates the preset number of bagel halves '2'.

FUNCTION DIAL



6. The browning setting and number of bagel halves can be adjusted before or during the bagel cycle.

OPERATING YOUR BREVILLE COMPACT SMART OVEN™ – BAGEL

- a) To change the **browning setting**, press the center of the TEMP/TIME (Darkness/Slices) dial until the LCD screen displays a flashing ‘DARKNESS’.

Turn the dial to the left to reduce the browning setting, or to the right to increase the browning setting.

NOTE

The browning settings range from ‘1’ (lightest) to ‘7’ (darkest).

As a general guide:

DESIRED BAGEL COLOR	SETTING
Light color bagel	1 or 2
Medium color bagel	3, 4 or 5
Dark color bagel	6 or 7

When using the BAGEL function for the first time, we recommend toasting on the preset browning setting ‘4’ so you can adjust the browning setting to your preference - considering the type and freshness of the bagel.

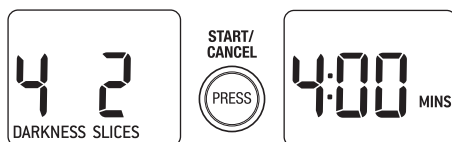
- b) To change the number of bagel halves, press the center of the TEMP/TIME (Darkness/Slices) dial until the LCD screen displays a flashing ‘SLICES’.

Turn the dial to the left to reduce the number of bagel halves, or to the right to increase the number of bagel halves. The number of bagel halves range from ‘1’ to ‘4’.

NOTE

Your customized BAGEL browning setting and number of bagel halves will remain in the memory of the oven until you change them or unplug the oven from the power outlet. When the oven is plugged back into the power outlet, the BAGEL function will automatically return to the preset browning setting ‘4’ and preset number of bagel halves ‘2’.

- Press the START/CANCEL button to activate this setting. The button surround 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 time can be adjusted during the bagel cycle by turning the TEMP/TIME dial.



NOTE

During the BAGEL function, Element IQ™ will automatically adjust the power of the cooking elements for optimum results. It is normal to notice the bottom set of elements turn off while the top set is heating at full power. This ensures the inside of the bagel is crisp while the crust is only lightly toasted.

NOTE

Element IQ™ will automatically adjust the toasting time depending on the heat already present inside the oven. For example, if the oven is already warm after one cycle of toasting, the toasting time for the second cycle will be less.

9. At the end of the cooking cycle, the oven alert will sound three times. The START/CANCEL button surround will no longer illuminate red and LCD screen will illuminate blue.



IMPORTANT

The outer surface of the oven, including the oven door, is hot during and after operation. Always use protective hot pads or insulated oven mitts when inserting, removing or handling items from the oven.

10. The bagel cycle can be stopped at any time by pressing the START/CANCEL button. This will cancel the cycle. The button surround illumination will go out and the LCD screen will illuminate blue.

BAKE FUNCTION

Elements

Top and bottom heating elements cycle on and off to regulate the correct temperature.

Rack Position

Bottom rack height position.

Optional Settings

-  FROZEN FOODS button.
-  TEMPERATURE CONVERSION button.

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 including lasagna and pot pies.

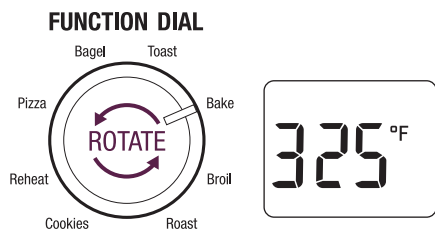
1. Insert the wire rack into the bottom rack height position. The wire rack should be positioned with the spokes facing upwards.

NOTE

We recommend using the bottom rack height position during the BAKE function. However this is a guide only. The position of the rack may vary depending on the type and size of food being baked. Some baked goods such as brownies or pastries may be more suited to the middle rack height position.

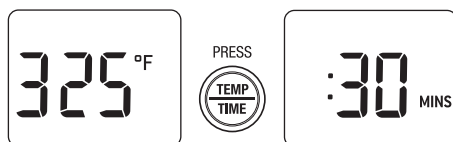
2. Close the oven door.
3. Turn the FUNCTION dial until the indicator reaches the BAKE function. The LCD screen indicates the preset BAKE temperature of '325°F'.

OPERATING YOUR BREVILLE COMPACT SMART OVEN™ – BAKE



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

- a) The preset '325°F' is displayed as default baking temperature on the LCD screen. To select the baking temperature, turn the TEMP/TIME dial to adjust the baking temperature in 10°F increments, from 120°F to a maximum of 450°F (or in the Celsius mode, 5°C increments, from 50°C to a maximum 230°C)
- b) To select the **baking time**, press the center of the TEMP/TIME dial until the LCD screen displays the preset baking time of ':30 MINS'.

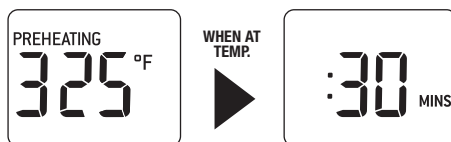


Turn the dial to adjust the baking time in one minute increments up to 1 hour, and in 5 minute increments between 1 and 2 hours.

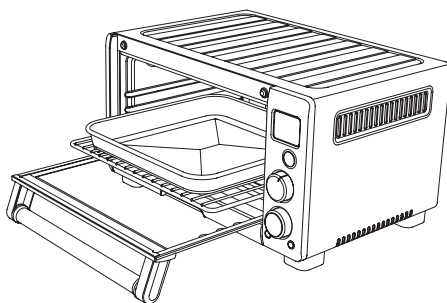
NOTE

Your customized BAKE temperature and time settings will remain in the memory of the oven until you change them or unplug the oven from the power outlet. When the oven is plugged back into the power outlet, the BAKE function will automatically return to the preset temperature of '325°F' and preset time of ':30 MINS'.

5. Press the START/CANCEL button to activate this setting. The button surround will illuminate red, the oven alert will sound and the LCD screen will illuminate orange.
6. The LCD screen will indicate a blinking 'PREHEATING'. Once the oven has reached the set temperature, the temperature alert will sound.



7. Place food, positioned on the Breville enamel baking pan or in an oven-proof dish, on the center of the wire rack so air flows around the sides of the food.



⚠ IMPORTANT

The outer surface of the oven, including the oven door, is hot during and after operation. Always use protective hot pads or insulated oven mitts when inserting, removing or handling items from the oven.

OPERATING YOUR BREVILLE COMPACT SMART OVEN™ – BAKE

NOTE

The following bakeware will fit into the oven:

- 7 ½" x 11" baking pan no handles
- 9" square baking pan
- 6 cup muffin tin
- 9" loaf pan
- Up to 11" pie plate

NOTE

For questions regarding the use of oven safe and specialty bakeware in compact ovens, please contact the bakeware manufacturer directly.

NOTE

Citric acid, found in foods such as orange, lemon and lime juice, may damage the porcelain enamel finish of the baking pan and broiling rack. When cooking foods with high citric acid content, we strongly recommend lining the enamel surfaces with foil or baking paper to extend the life of these accessories.

NOTE

Caution should be exercised when using metal foil to cover accessories, pans, and dishes. Be sure that the metal foil is fitted securely as close contact with the oven's heating elements can cause overheating and risk of fire.

NOTE

When using metal foil to cover accessories, pans, and dishes, it is recommended that the wire rack be in the middle or bottom rack height position. This is to minimize the risk of the metal foil coming into contact with the top heating elements.

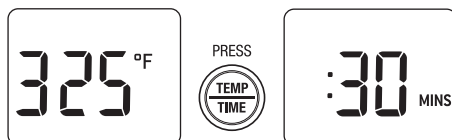
NOTE

Caution should be exercised when using pans and dishes constructed of materials other than metal. If using ceramic or glass pans or dishes it is important that they are oven safe to prevent cracking.

NOTE

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.

- After the PREHEATING alert has sounded, the timer will automatically begin to count down in one minute increments. The temperature and time can be adjusted during the baking cycle by turning the TEMP/TIME dial. Toggle between the temperature and time LCD screen by pressing the center of the TEMP/TIME dial.



- At the end of the cooking cycle, the oven alert will sound three times. The START/CANCEL button surround will no longer illuminate red and LCD screen will illuminate blue.
- The baking cycle can be stopped at any time by pressing the START/CANCEL button. This will cancel the cycle. The button surround illumination will go out and the LCD screen will illuminate blue.

OPERATING YOUR BREVILLE COMPACT SMART OVEN™ – ROAST

ROAST FUNCTION

Elements

Top and bottom heating elements cycle on and off to regulate the correct temperature.

Rack Position

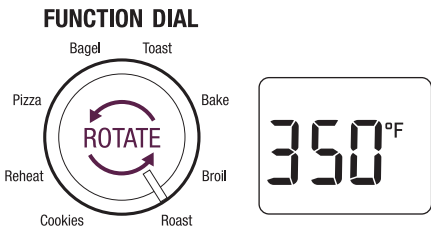
Bottom rack height position.

Optional Settings

 TEMPERATURE CONVERSION button.

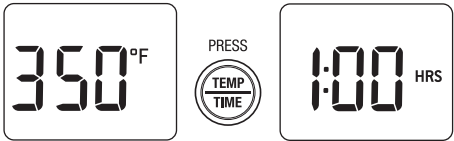
The ROAST function is ideal for cooking a variety of meats and poultry that are tender and juicy on the inside and roasted to perfection on the outside.

- 1. Insert the wire rack into the bottom rack height position. The wire rack should be positioned with the spokes facing upwards.
- 2. Close the oven door.
- 3. Turn the FUNCTION dial until the indicator reaches the ROAST function. The LCD screen indicates the preset ROAST temperature of '350°F'.



- 4. The roasting temperature and time can be adjusted before or during the roasting cycle.
- a) The preset '350°F' is displayed as default roasting temperature on the LCD screen. Turn the TEMP/TIME dial to adjust the roasting temperature in 10°F increments, from 120°F to a maximum of 450°F (or in the Celsius mode, 5°C increments, from 50°C to a maximum 230°C).

- b) To select the roasting time, press the center of the TEMP/TIME dial until the LCD screen displays the preset roasting time of '1:00 HRS'.



Turn the dial to adjust the roasting time in one minute increments up to 1 hour, and in 5 minute increments between 1 and 2 hours.

NOTE

Use the table below as a guide only to estimate and plan cooking times. We recommend checking doneness with a reliable meat thermometer.

TYPE/CUT	ROASTING TIME PER 1LB (500G)
Beef - Rib Eye, Round or Rib Roast	30 minutes
Pork - Loin (bone in/out)	35 minutes
Lamb - Leg (bone in/out)	30 minutes
Chicken - Whole	30 minutes

NOTE

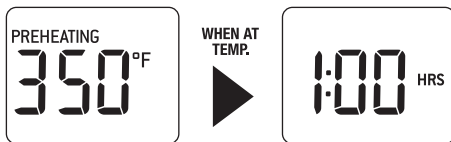
We recommend limiting the weight of meats and poultry to be roasted to 4.5 lbs (2kg). However the actual maximum weight will vary depending on the type, cut, shape and size of the meat.

OPERATING YOUR BREVILLE COMPACT SMART OVEN™ – ROAST

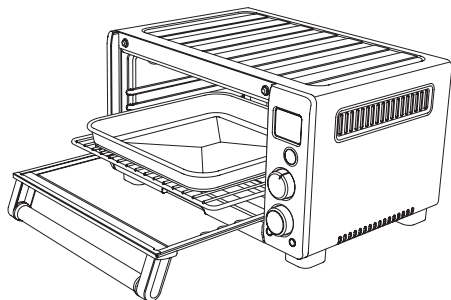
NOTE

Your customized ROAST temperature and time settings will remain in the memory of the oven until you change them or unplug the oven from the power outlet. When the oven is plugged back into the power outlet, the ROAST function will automatically return to the preset temperature of '350°F' and preset time of '1:00 HRS'.

- Press the START/CANCEL button to activate this setting. The button surround 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 Breville enamel baking pan or in an oven-proof dish, on the center of the wire rack so air flows around the sides of the food.



IMPORTANT

The outer surface of the oven, including the oven door, is hot during and after operation. Always use protective hot pads or insulated oven mitts when inserting, removing or handling items from the oven.

NOTE

When roasting, the Breville enamel broil rack may be inserted into Breville enamel baking pan. When assembled together, the broil rack is designed to drain grease and fats away from meats for healthier cooking. The baking pan collects these pan drippings and helps prevent spattering.

NOTE

Caution should be exercised when using metal foil to cover accessories, pans, and dishes. Be sure that the metal foil is fitted securely as close contact with the oven's heating elements can cause overheating and risk of fire.

NOTE

When using metal foil to cover accessories, pans, and dishes, it is recommended that the wire rack be in the middle or bottom rack height position. This is to minimize the risk of the metal foil coming into contact with the top heating elements.

OPERATING YOUR BREVILLE COMPACT SMART OVEN™ – ROAST

NOTE

Caution should be exercised when using pans and dishes constructed of materials other than metal. If using ceramic or glass pans or dishes it is important that they are oven safe to prevent cracking.

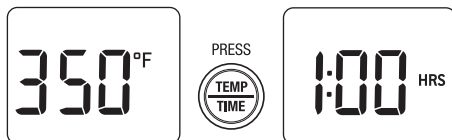
NOTE

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.

NOTE

Check doneness with a reliable meat thermometer. Use an independent timer to remind you to check the meat temperature.

- After the PREHEATING alert has sounded, the timer will automatically begin to count down in one minute increments. The temperature and time can be adjusted during the roasting cycle by turning the TEMP/TIME dial. Toggle between the temperature and time LCD screen by pressing the center of the TEMP/TIME dial.



- At the end of the cooking cycle, the oven alert will sound three times. The START/CANCEL button surround will no longer illuminate red and LCD screen will illuminate blue.

- The roast cycle can be stopped at any time by pressing the START/CANCEL button. This will cancel the cycle. The button surround illumination will go out and the LCD screen will illuminate blue.

OPERATING YOUR BREVILLE COMPACT SMART OVEN™ – BROIL

BROIL FUNCTION

Elements

Top heating elements cycle on and off to provide intense top heat. Bottom heating elements remain on low.

Rack Position

Top rack height position.

Optional Settings

 TEMPERATURE CONVERSION button.

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

1. Insert the wire rack into the top rack height position. The wire rack should be positioned with the spokes facing upwards.

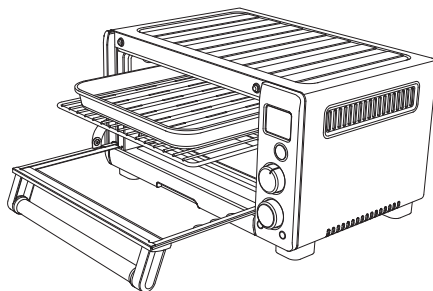
NOTE

We recommend using the top rack height position during the BROIL function. However this is a guide only. Certain foods may require the middle rack height position depending on the recipe, the amount and size of the food and your personal taste.

For example, the middle rack height position may be more appropriate for taller foods that may touch the heating elements, thicker foods such as hamburger patties, marinated foods such chicken wings, or foods that require a gentle broil.

We recommend experimenting with the rack height position, as well as the temperature and time settings to produce the desired results.

2. Insert the Breville enamel broil rack into the enamel baking pan. Place food on the assembled broil 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.



NOTE

When broiling, the Breville enamel broil rack must be inserted into the Breville enamel baking pan. When assembled together, the broil rack is designed to drain grease and fats away from meats for healthier cooking. The baking pan collects these pan drippings and helps prevent spattering.

NOTE

Caution should be exercised when using metal foil to cover accessories, pans, and dishes. Be sure that the metal foil is fitted securely as close contact with the oven's heating elements can cause overheating and risk of fire.

OPERATING YOUR BREVILLE COMPACT SMART OVEN™ – BROIL

NOTE

When using metal foil to cover accessories, pans, and dishes, it is recommended that the wire rack be in the middle or bottom location.

NOTE

Caution should be exercised when using pans and dishes constructed of materials other than metal. If using ceramic or glass pans or dishes it is important that they are oven safe to prevent cracking.

NOTE

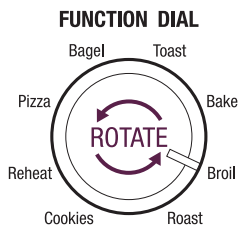
Caution should be exercised when using lids in the oven, as pressure build up in a covered pan or dish may cause hot ingredients to expel or the dish to crack.

3. Close the oven door.

IMPORTANT

Always ensure the oven door is completely Closed when using the BROIL function.

4. Turn the FUNCTION dial until the indicator reaches the BROIL function. The LCD screen indicates the preset BROIL temperature of 'HI'.

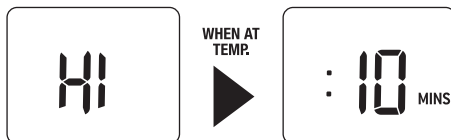


5. The broiling temperature and time can be adjusted before or during the broiling cycle.
 - a) The preset 'HI' is displayed as default broiling temperature on the LCD screen. To select the broiling temperature, turn the TEMP/TIME dial to select either 'HI' (high) or 'LO' (low).

NOTE

The two preset broiling temperatures allow you to change the broiling speed – how quickly the tops of your food brown - depending on the food to be broiled, quantity of food & your personal taste. While we suggest most foods should be broiled using the preset 'HI', we recommend experimenting with the broiling temperature and time settings to produce the desired results.

- b) To select the broiling time, press the center of the TEMP/TIME dial until the LCD screen displays the preset Broiling time of '10 MINS'.



Turn the dial to adjust the Broiling time in one minute increments up to a maximum of 20 minutes.

OPERATING YOUR BREVILLE COMPACT SMART OVEN™ – BROIL

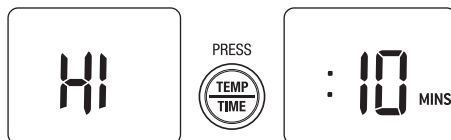
TYPE/CUT	WEIGHT/ THICKNESS	BROILING TIME
Beef Sirloin Hamburger	1" (2.5cm) 1" (2.5cm)	12-15 mins 10-15 mins
Pork Chops Ribs Bacon	1" (2.5cm) 1 rack 3 rashers	15 mins 20 mins 10 mins
Lamb Neck chops Cutlets	4 pieces 8 pieces	15 mins 10-12 mins
Sausages Thin Thick	8 pieces 6 pieces	8 mins 12 mins
Chicken Wings Breast or Thigh	1lb (500g) 0.5lbs (250g)	12-15 mins 20 mins
Fish	0.5lbs (250g) 1lb (500g)	8 mins 8-10 mins
Cheese Melt		3-5 mins

NOTE

Your customized broil temperature and time settings will remain in the memory of the oven until you change them or unplug the oven from the power outlet. When the oven is plugged back into the power outlet, the BROIL function will automatically return to the preset temperature of 'HI', and preset time of ':10MINS'.

- Press the START/CANCEL button to activate this setting. The button surround 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 in one minute increments. The temperature and time can be adjusted during the Broiling cycle by turning the TEMP/TIME dial. Toggle between the temperature and time LCD screen by pressing the center of the TEMP/TIME dial.



NOTE

Depending on the food being Broiled, it may be necessary to turn food over half way through the cooking time to achieve even cooking and browning.

- At the end of the cooking cycle, the oven alert will sound three times. The START/CANCEL button surround will no longer illuminate red and LCD screen will illuminate blue.



IMPORTANT

The outer surface of the oven, including the oven door, is hot during and after operation. Always use protective hot pads or insulated oven mitts when inserting, removing or handling items from the oven.

- The broiling cycle can be stopped at any time by pressing the START/CANCEL button. This will cancel the cycle. The button surround illumination will go out and the LCD screen will illuminate blue.

PIZZA FUNCTION

Elements

Top and bottom heating elements cycle on and off to regulate the correct temperature.

Rack Position

Middle rack height position.

Optional Settings

 FROZEN FOODS button.

 TEMPERATURE CONVERSION button.

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

1. Insert the wire rack into the middle rack height position. The wire rack should be positioned with the spokes facing upwards. Close the oven door.

NOTE

We recommend using the middle rack height position during the PIZZA function. However this is a guide only. The position of the rack may vary depending on the type and size of the pizza. Some fresh pizza's may be more suited to the bottom rack height position.

We recommend experimenting with the rack height position, as well as the temperature and time settings to produce the desired results.

NOTE

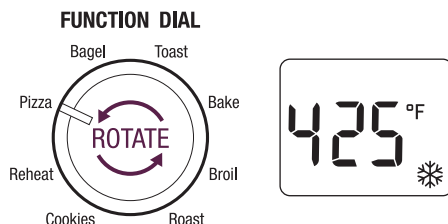
If cooking a frozen pizza, ensure to remove all packaging, including cardboard, plastic, paper, or other flammable materials before placing the pizza in the oven.

Breville recommends using a dark colored, non-stick pizza pan when cooking a pizza. Light colored pans reflect heat and may not effectively crisp the pizza crust.

The optional 12" (30cm) non-stick pizza pan accessory is available.

For a crisper crust, pizzas can be cooked directly on the wire rack. However care should be taken as melted cheese and other ingredients may build-up on the heating elements and create a potential fire risk.

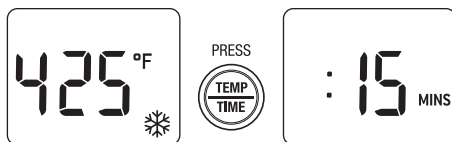
2. Turn the FUNCTION dial until the indicator reaches the PIZZA function. The LCD screen indicates the preset PIZZA temperature of '425°F'. The preset  FROZEN FOODS setting will also be displayed (see Page 37 if cooking fresh pizza).



3. The pizza cooking temperature and time can be adjusted before or during the cooking cycle.

OPERATING YOUR BREVILLE COMPACT SMART OVEN™ – PIZZA

- a) The preset cooking temperature of 425°F is displayed as the default on the LCD screen. Turn the TEMP/TIME dial to adjust the cooking temperature in 10°F increments, from 120°F to a maximum of 450°F (or in the Celsius mode, 5°C increments, from 50°C to a maximum 230°C).
- b) To select the cooking time, press the center of the TEMP/TIME dial until the LCD screen displays the preset cooking time of '15 MINS'.



Turn the dial to adjust the cooking time in one minute increments up to 1 hour, and in 5 minute increments between 1 and 2 hours.

NOTE

The cooking technology in The Compact Smart Oven™ allows foods to cook more evenly and quickly, significantly reducing cooking times. The oven's preset cooking temperatures and times, as well as the cooking temperature and time directions on pre-packaged foods, may need to be changed depending on the recipe, the amount of food and your personal taste.

We recommend experimenting with the temperature and time settings to produce the desired results.

NOTE

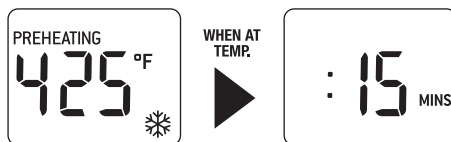
Due to the wide variety of pizzas available, you will need to consider whether you are cooking a fresh or frozen pizza or a thin crust or deep dish, and adjust the cooking time to produce the ideal result.

For example, frozen pizzas may need additional cooking time. Thick crust pizzas may also require slightly more cooking time.

NOTE

Your customized PIZZA temperature and time settings will remain in the memory of the oven until you change them or unplug the oven from the power outlet. When the oven is plugged back into the power outlet, the PIZZA function will automatically return to the preset temperature of 425°F (220°C), preset time of '15 MINS' and preset  FROZEN FOODS setting.

5. Press the START/CANCEL button to activate this setting. The button surround will illuminate red, the oven alert will sound, and the LCD screen will illuminate orange.
6. The LCD screen will indicate a blinking 'PREHEATING'. Once the oven has reached the set temperature, the temperature alert will sound.



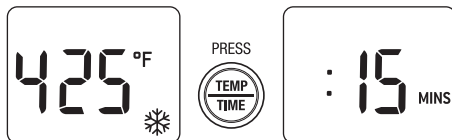
OPERATING YOUR BREVILLE COMPACT SMART OVEN™ – PIZZA

- Place the pizza pan or pizza on the wire rack so air flows around the sides of the food.

NOTE

Pizza pan color, size, and thickness can affect browning/crispiness of the pizza base.

- After the PREHEATING alert has sounded, the timer will automatically begin to count down in one minute increments. The temperature and time can be adjusted during the cooking cycle by turning the TEMP/TIME dial. Toggle between temperature and time LCD screen by pressing the center of the TEMP/TIME dial.



NOTE

Some large pizzas may brown unevenly in compact ovens. Open the oven door half way through the cooking time and carefully rotate the pizza 90 degrees for more even browning.

- At the end of the cooking cycle, the oven alert will sound three times, the START/CANCEL button will cease to illuminate and the LCD back light will illuminate blue.

NOTE

Be sure to use protective hot pads or insulated ovens mitts when removing the pizza from the oven as melted cheese and toppings will be hot.

- The pizza cycle can be stopped at any time by pressing the START/CANCEL button. This will cancel the cycle. The button surround illumination 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.

- Insert the wire rack into the middle rack height position. The wire rack should be positioned with the spokes facing upwards.
- Place the pizza stone on the center of the wire rack so air flows around the sides of the stone.
- Close the oven door.
- Press the START/CANCEL button to activate this setting. The button surround 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.
- The timer will be displayed and automatically begin to count down in one minute increments.

7. At the end of the pizza stone heating cycle, the oven alert will sound three times, the START/CANCEL button will cease to illuminate and the LCD back light will illuminate blue.
8. Now carefully place the frozen pizza on the heated pizza stone.

NOTE

If cooking a fresh pizza, we recommend using protective hot pads or insulated oven mitts to remove the entire wire rack with pizza stone, and place on the open oven door or bench. This will assist in transferring the fresh pizza dough onto the heated pizza stone. Always use protective hot pads or insulated oven mitts to re-insert the wire rack with pizza stone and pizza, inside the oven.

9. Select the desired pizza setting and press the START/CANCEL button to restart the pizza cycle.

OPERATING YOUR BREVILLE COMPACT SMART OVEN™ – COOKIE

COOKIE FUNCTION

Elements

Top and bottom heating elements cycle on and off to regulate the correct temperature.

Rack Position

Middle rack height position.

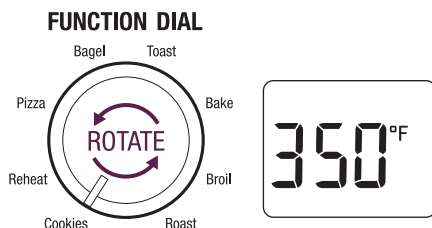
Optional Settings

-  FROZEN FOODS button.
-  TEMPERATURE CONVERSION button.

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

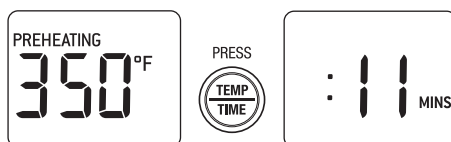
Ready-to-bake crescent rolls, cinnamon scrolls, biscuits and strudels are ideally baked using this function.

1. Insert the wire rack into the middle rack height position. The wire rack should be positioned with the spokes facing upwards.
2. Close the oven door.
3. Turn the FUNCTION dial until the indicator reaches the COOKIE function. The LCD screen indicates the preset temperature of '350°F'.



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

- a) The preset baking temperature of 350°F is displayed as the default on the LCD screen. Turn the TEMP/TIME dial to adjust the baking temperature in 10°F increments, from 120°F to a maximum of 450°F (or in the Celsius mode, 5°C increments, from 50°C to a maximum 230°C).
- b) To select the baking time, press the center of the TEMP/TIME dial until the LCD screen displays the preset baking time of '11 MINS'.



Turn the dial to adjust the cooking time in one minute increments up to a maximum of 1 hour.

NOTE

Due to the wide variety of cookie types, you will need to consider whether you're baking fresh, refrigerated or frozen cookie dough, and adjust the baking time to produce the ideal result.

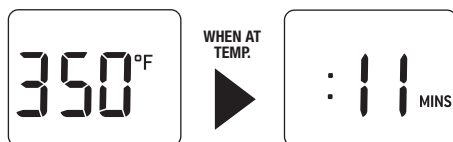
For example, frozen cookie dough may need additional baking time. The amount of dough per cookie or the thickness of the cookie may also vary the cooking time.

NOTE

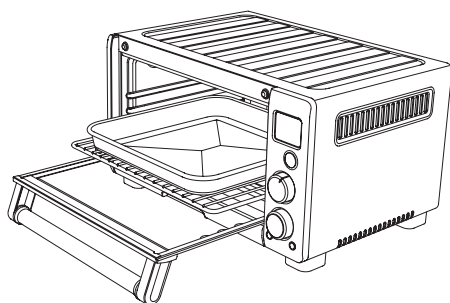
Your customized COOKIE temperature and time settings will remain in the memory of the oven until you change them or unplug the oven from the power outlet. When the oven is plugged back into the power outlet, the COOKIE function will automatically return to the preset temperature of 350°F (175°C), and preset time of '11 MINS'.

OPERATING YOUR BREVILLE COMPACT SMART OVEN™ – COOKIE

5. Press the START/CANCEL button to activate this setting. The button surround will illuminate red, the oven alert will sound, and the LCD screen will illuminate orange.
6. The LCD screen will indicate a blinking 'PREHEATING'. Once the oven has reached the set temperature, the temperature alert will sound.



7. Place food on the Breville enamel baking pan or in an oven-proof pan, then place on the center of the wire rack so air flows around the back, as well as the front of the food.



NOTE

It may be necessary to lightly grease or line the enamel baking pan with baking paper to prevent cookies from sticking.

NOTE

Caution should be exercised when using metal foil to cover accessories, pans, and dishes. Be sure that the metal foil is fitted securely as close contact with the oven's heating elements can cause overheating and risk of fire.

NOTE

When using metal foil to cover accessories, pans, and dishes, it is recommended that the wire rack be in the middle or bottom location.

NOTE

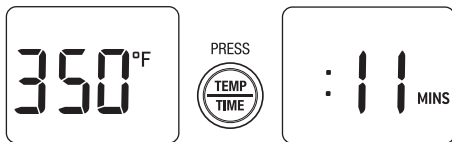
Caution should be exercised when using pans and dishes constructed of materials other than metal. If using ceramic or glass pans or dishes it is important that they are oven safe to prevent cracking.

NOTE

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.

OPERATING YOUR BREVILLE COMPACT SMART OVEN™ – COOKIE

8. After the PREHEATING alert has sounded, the timer will automatically begin to count down in one minute increments. The temperature and time can be adjusted during the baking cycle by turning the TEMP/TIME dial. Toggle between Temperature and Time by pressing the TEMP/TIME button.



9. At the end of the baking cycle, the oven alert will sound three times, the START/CANCEL button will cease to illuminate and the LCD screen will illuminate blue.



IMPORTANT

The outer surface of the oven, including the oven door, is hot during and after operation. Always use protective hot pads or insulated oven mitts when inserting, removing or handling items from the oven.

10. The baking cycle can be stopped at any time by pressing the START/CANCEL button. This will cancel the cycle. The button surround illumination will go out and the LCD screen will illuminate blue.

REHEAT FUNCTION

Elements

Top and bottom heating elements cycle on and off to regulate the correct temperature.

Rack Position

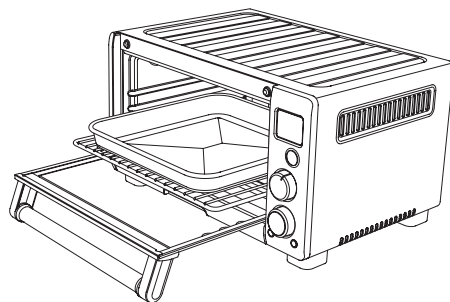
Bottom rack height position.

Optional Settings

 TEMPERATURE CONVERSION button.

The REHEAT function is ideal for reheating leftovers without browning.

1. Insert the wire rack into the bottom rack height position. The wire rack should be positioned with the spokes facing upwards.
2. Place food on the Breville enamel baking pan or in an oven-proof dish, then place on the center of the wire rack so air flows around the sides of the food.



NOTE

Caution should be exercised when using metal foil to cover accessories, pans, and dishes. Be sure that the metal foil is fitted securely as close contact with the oven's heating elements can cause overheating and risk of fire.

OPERATING YOUR BREVILLE COMPACT SMART OVEN™ – REHEAT

NOTE

When using metal foil to cover accessories, pans, and dishes, it is recommended that the wire rack be in the middle or bottom location.

NOTE

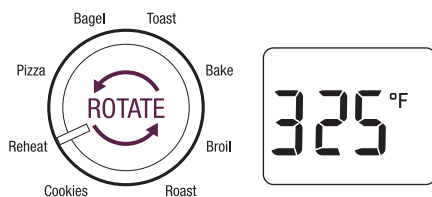
Caution should be exercised when using pans and dishes constructed of materials other than metal. If using ceramic or glass pans or dishes it is important that they are oven safe to prevent cracking.

NOTE

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.

3. Close the oven door.
4. Turn the FUNCTION dial until the indicator reaches the REHEAT function. The LCD screen indicates the preset temperature of '325°F'.

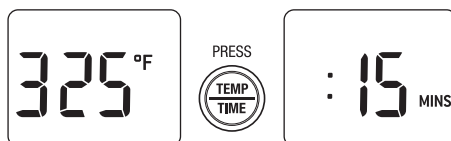
FUNCTION DIAL



5. The reheating temperature and time can be adjusted before or during the reheating cycle.
 - a) The preset reheating temperature of 325°F is displayed as the default on the LCD screen. Turn the TEMP/TIME

dial to adjust the cooking temperature in 10°F increments, from 120°F to a maximum of 450°F (or in the Celsius mode, 5°C increments, from 50°C to a maximum 230°C).

- b) To select the reheating time, press the center of the TEMP/TIME dial until the LCD screen displays the preset reheating time of ':15 MINS'.



Turn the dial to adjust the cooking time in one minute increments up to a maximum of 1 hour.

NOTE

Your customized REHEAT temperature and time settings will remain in the memory of the oven until you change them or unplug the oven from the power outlet. When the oven is plugged back into the power outlet, the REHEAT function will automatically return to the preset temperature of '325°F', preset time of ':15 MINS'.

6. Press the START/CANCEL button to activate this setting. The button surround will illuminate red, the oven alert will sound, and the LCD screen will illuminate orange.
7. The timer will be displayed and begin to count down in one minute increments. The temperature and time can be adjusted during the reheating cycle by turning the corresponding TEMP/TIME dial.

8. At the end of the reheating cycle, the oven alert will sound three times, the START/CANCEL button will cease to illuminate and the LCD back light will illuminate blue.



IMPORTANT

The outer surface of the oven, including the oven door, is hot during and after operation. Always use protective hot pads or insulated oven mitts when inserting, removing or handling items from the oven.

9. The reheating cycle can be stopped at any time by pressing the START/CANCEL button. This will cancel the cycle. The button surround illumination will go out and the LCD screen will illuminate blue.

USING THE PLATE WARMING TRAY

of your Breville Compact Smart Oven™

USING THE PLATE WARMING TRAY

The top of the oven is very hot during and after operation. Do not store any item on top of the oven when in operation.

The only exceptions are:

- One layer of ceramic plates for warming.
- The (optional) Bamboo Cutting Board accessory provided by Breville for use in the ribbed section on top of the oven. Visit breville.com.au for more information and refer to the Accessories Card enclosed.



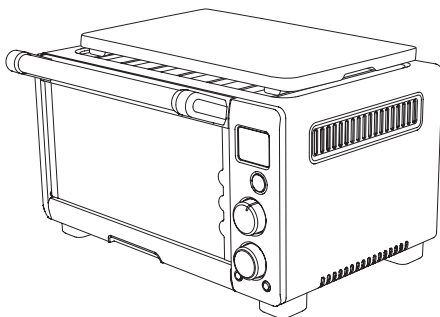
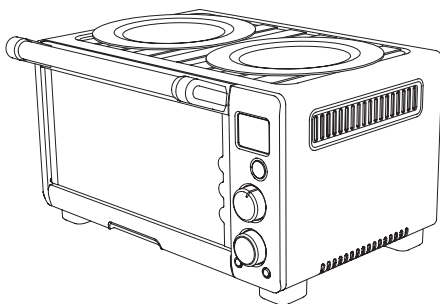
IMPORTANT

The use of any accessory attachments not recommended by Breville may cause injuries.



IMPORTANT

The outer surface of the oven, including the oven door, is hot during and after operation. Always use protective hot pads or insulated oven mitts when inserting, removing or handling items from the oven. Alternatively, allow the oven to cool down before handling.



CARE & CLEANING

your Breville Compact Smart Oven™

Ensure the oven is turned OFF by pressing the START/CANCEL button on the control panel. The oven is OFF when the button surround illumination is no longer red. Remove the power plug from the power outlet. Allow the oven and all accessories to cool completely before disassembling and cleaning.

NOTE

Do not use abrasive cleansers, metal scouring pads or metal utensils on any of the interior or exterior surfaces of the oven, including the crumb tray.

Do not use abrasive cleansers, metal scouring pads or metal utensils to clean any of the accessories as they may damage the porcelain enamel finish of the baking pan and broiling rack.

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



IMPORTANT

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, 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.



IMPORTANT

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, broil rack and baking pan.

1. Wash all accessories in warm soapy water with a soft sponge or soft plastic scouring pad. Rinse and dry thoroughly.
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 surround illumination is no longer red. Then remove the power plug from the power outlet.
2. Allow the oven and all accessories to cool completely.
3. Ensure the oven and all accessories are clean and dry.
4. Ensure the crumb tray is inserted into the oven, the broil 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 and inside oven except the accessories.

NOTE

Citric acid, found in foods such as orange, lemon and lime juice, may damage the porcelain enamel finish of the baking pan and broiling rack. When cooking foods with high citric acid content, we strongly recommend lining the enamel surfaces with foil or baking paper to extend the life of these accessories.

TROUBLESHOOTING

TROUBLESHOOTING

PROBLEM	EASY SOLUTION
Oven will not switch “ON”	• Check that the power plug is securely inserted into the power outlet • Insert the power plug into an independent power 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 power plug from the power outlet. • To restore the oven’s default settings for each function, remove the power 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 ‘STANDBY’ 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 browning.
The pizza crust does not crisp	• Breville recommends using a dark colored, non-stick pizza pan when cooking a pizza. Light colored pans reflect heat and may not effectively crisp the pizza crust. Oven accessories are available at breville.com • For a crisper crust, pizzas can be cooked directly on the wire rack. However care should be taken as melted cheese and other ingredients may build-up on the heating elements and create a potential fire risk.
I cannot select the FROZEN FOODS button	• The FROZEN FOODS button is only selectable during the TOAST, BAGEL, BAKE, PIZZA and COOKIE 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.

TROUBLESHOOTING

PROBLEM	EASY SOLUTION
Water is dripping onto benchtop 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 bench.
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.
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. See below for full explanation.
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).

TROUBLESHOOTING

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 wall outlet and call the Breville Customer Service Center (1-866-BREVILLE).
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 wall outlet and call the Breville Customer Service Center (1-866-BREVILLE).
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 wall outlet, allow the oven to cool for 15 minutes, then plug back in. • Call Breville Customer Service (1-866-BREVILLE) 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 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 wall outlet and call the Breville Customer Service Center (1-866-BREVILLE).

RECIPES

RECIPES

PARMESAN CRISPS

Function: BAKE

Temperature: 400°F (205°C)

Cooking Time: Approximately 6 minutes

Yield: 8 two-inch disks

INGREDIENTS

½ cup (120 ml) freshly grated
Parmesan cheese

METHOD

1. Line a cookie sheet with parchment paper. Evenly space 4 mounded tablespoons of freshly grated Parmesan cheese.
2. Set the wire rack in the bottom rack height position. Turn the FUNCTION dial to BAKE. Set the TEMPERATURE to 400°F (205°C) and set the TIME to 6 minutes. Press the START/CANCEL button to activate.
3. The cheese will melt, spread, bubble and be golden in color when done. Remove the crisps with a thin spatula and set on a wire rack to cool and harden. To give them a curved shape, immediately place the crisps from the oven onto a rolling pin to cool. As they cool, they will take the shape of the rolling pin.

NOTE

Parmesan Crisps are a great garnish to your favorite salad. They're even great as a snack.

PITA CHIPS

Function: TOAST

Darkness: 5

Slices: 4

Yield: 32 Chips

INGREDIENTS

4 whole wheat pita pockets
¼ cup (60ml) olive oil
1 teaspoon (5 ml) salt
pinch cayenne pepper (optional)
2 tablespoons (30 ml) dried basil
½ teaspoon (2.5 ml) garlic powder
¼ teaspoon (1 ml) paprika

METHOD

1. In a small bowl, combine olive oil, salt, cayenne (optional), dried basil, garlic powder and paprika. Set aside.
2. Using scissors, cut around the outer edge of one pita, dividing the pita into two rounds. Expose the inside of the pita. Dip a pastry brush into the seasoned oil and brush evenly on the inside of the pita. Cut into 8 triangles and arrange them oiled side up in a single layer onto a cookie sheet.
3. Position the wire rack in the middle rack height position. Turn the FUNCTION dial to TOAST. Select DARKNESS #3 and SLICES to #3. Press the START/CANCEL button to activate. Repeat the process for the remaining pita.

TIP

Try the Pita Chips with the Roasted Red Pepper, Spinach and Broccoli Dip on page 56.

NOTE

Pita chips are a great snack on their own, with salsa or enjoyed as a garnish on your salad.

ROASTED RED BELL PEPPER, SPINACH AND BROCCOLI DIP

Function: BROIL AND BAKE

Yield: 4 cups

INGREDIENTS

- ¼ cup (60 ml) cooked spinach,
excess water removed
- 1 cup (250 ml) cooked bite-sized broccoli florets
- 1 red bell pepper
- 1 garlic clove, crushed
- ¼ cup (60 ml) freshly grated Parmesan cheese
- ¾ cup (180 ml) mayonnaise
- ¾ cup (180 ml) shredded mozzarella

METHOD

Roasting the Red Pepper

1. Slice the red bell pepper in 4 pieces. Remove the seeds and the stem. Flatten each piece and place skin side up onto the Breville enamel baking pan.
2. Set the wire rack in the top rack height position. Turn the FUNCTION dial to BROIL, set TEMPERATURE to HI and set the TIMER to 12 minutes. Press the START/CANCEL button to activate.
3. Broil the pepper until the skin is blackened.
4. Remove the pepper from the oven. As it cools, the skin will loosen from the flesh.
5. When cool enough to handle, peel away the skin. Chop the pepper in small dices.

The Dip

1. In a medium sized bowl, fold together all the ingredients.
2. Turn the dip into a 4-cup (1 liter) capacity baking dish, or divide the dip into two 2-cup (500 ml) baking dishes.
3. Position the wire rack at the bottom rack height position. Turn the FUNCTION dial to BAKE. Set the TEMPERATURE to 350 °F (175 °C) and the TIME to 25 minutes. Press the START/CANCEL button to activate.
4. Bake the dip until it bubbles and is completed heated through.

TIP

Serve the dip with Pita Chips. The recipe can be found on page 55.

VEGETABLE STRATA

Function: BROIL, BAKE

Yield: 6

INGREDIENTS

- 30 g (1 oz) asparagus, chopped
- 1 tablespoon (15 ml) olive oil
- pinch salt
- 1 red bell pepper
- 1 yellow bell pepper
- 1 medium onion, diced
- 4 eggs
- 1 cup (250 ml) milk
- 5 cups (1.2 liters) French stick cut into ½ inch (1.25 cm) cubes
- 1 cup (250 ml) shredded white cheddar
- 2 tablespoons (30 ml) freshly chopped basil

METHOD

Roasting the Red and Yellow Peppers

1. Slice the red and yellow peppers in 4 pieces each. Remove the seeds and the stem. Flatten each piece and place skin side up onto the Breville enamel baking pan.
2. Set the wire rack at the top rack height position. Turn the FUNCTION dial to BROIL. Set the TEMPERATURE to HI and set the TIME to 12 minutes. Press the START/CANCEL button to activate.
3. Broil the peppers until the skin is blackened.
4. Remove the peppers from the oven. As it cools, the skin will loosen from its flesh.
5. When cool enough to handle, peel away the skin. Chop the pepper in small dices.

Roasting the Asparagus and Onion

1. Using the Breville enamel baking pan, toss onion and asparagus with the olive oil and season with salt. Position the wire rack at the bottom rack height position. Set the FUNCTION dial to ROAST. Set the TEMPERATURE to 400°F (205°C) and the TIME to 5 minutes. Roast until softened.
2. In a medium bowl, beat the eggs, milk and basil. Stir in the shredded cheese. Add the cubed bread, onion, asparagus and roasted peppers.
3. Turn out into a buttered 11" x 7" x 2" (28 cm x 19 cm x 6 cm) baking dish. Set aside for 20 minutes to allow the bread to soak up the liquid.
4. Position the wire rack at the bottom rack height position. Turn the FUNCTION dial to BAKE. Set the TEMPERATURE to 350°F (175°C) and the TIME to 40 minutes. Press the START/CANCEL button to activate.
5. Bake until set.

NOTE

A strata is a savory bread pudding that can be enjoyed for breakfast or brunch.

CODDLED EGGS WITH SAUTEED MUSHROOMS AND SPINACH

Function: BAKE

Temperature: 325°F (162°C)

Cooking Time: 18-20 minutes

Yield: 4 servings

INGREDIENTS

1 Shallot, finely diced
4 eggs
2 tablespoons (30 ml) unsalted butter
1 cup (250 ml) finely sliced mushrooms (crimini, button, or Portobello)
1 cup (250 ml) loosely packed baby spinach
¼ cup (60 ml) heavy cream
1 oz (30 g) gorgonzola cheese
pinch grated nutmeg
salt and pepper to taste
2 tablespoons (30 ml) chopped chives
4 x ½ cup capacity (4 x 125 ml) ramekins

METHOD

1. In a medium sauté pan, melt the butter. Add shallots and sauté one minute. Add mushrooms and cook until the water evaporates. Add spinach and cook until wilted. Season with salt and pepper. Set aside.
2. In a small sauce pan heat the cream and gorgonzola cheese, stirring until the cheese melts. Pour 1 tablespoon into each ramekin. Divide the mushroom and spinach mixture amongst the ramekins and make a well using the back of a spoon. Crack one egg into each ramekin. Cover with the remaining gorgonzola cream.
3. Set the wire rack at the bottom rack height position. Turn the FUNCTION to BAKE. Set the temperature to 325°F (162°C) and set the TIME to 25 minutes. Press the START/CANCEL button to activate.
4. The coddled eggs are done when the whites are set and the yolks are still soft. Or cook them to your own taste.

Serve with a toasted slice of bread.

MUSHROOM QUESADILLA

Function: TOAST

Darkness: 5

Number of slices: 3

Yield: 4 Servings

INGREDIENTS

8 oz (225 g) cremini mushrooms, sliced
8 oz (225 g) white button mushrooms, sliced
2 medium sized Portobello mushrooms, stems removed, gills scraped
2 tablespoons (30 ml) butter
1 tablespoon (15 ml) olive oil
1 small garlic clove minced
4 sprigs fresh thyme
1 cup (250 ml) shredded Monterey Jack Cheese
Salt and pepper to taste
4 small flour or whole wheat tortillas

METHOD

1. Heat a medium sized skillet over medium heat. Add butter and olive oil then add the mushrooms. Sauté for 10 minutes or until water has evaporated and mushrooms have browned slightly. Add garlic and cook for another minute. Season with salt, pepper, and fresh thyme. Set aside to cool.
2. Spread ¼ of the mushroom mixture on half of one tortilla. Sprinkle with ¼ cup shredded cheese over the mushrooms. Fold the tortilla over. Repeat with remaining tortillas.
3. Place two of the folded tortillas on an 11 inch (28 cm) round pan.
4. Set the wire rack in the center rack height position. Turn the FUNCTION dial to TOAST. Set the DARKNESS to #5 and SLICES to #3. Press the START/CANCEL button to activate.
5. Remove from the oven when the tortillas crisp slightly and cheese has melted. Repeat with remaining two tortillas.
6. Slice into thirds and serve with your favorite salsa, sour cream and guacamole.

TOASTED CHICKEN SANDWICH WITH BALSAMIC CARAMELIZED ONIONS AND CAMEMBERT

Function: ROAST, TOAST

Temperature/Slices 375°F (192°C);

darkness #4, 2 slices

Yield: 4 generous servings

INGREDIENTS FOR SANDWICH

- 1 fresh French baguette
- ¼ cup (60 ml) fig jam
- 2 tablespoons (30 ml) unsalted butter, softened
- 2 roasted chicken breasts (see recipe below)
- 3 cups (750 ml) loosely packed baby arugula leaves
- 6 oz (170g) Camembert cheese, sliced
- Balsamic caramelized onions (see recipe below)

INGREDIENTS FOR BALSAMIC CARAMELIZED ONIONS

- 1 medium onion, sliced
- 2 tablespoons (30 ml) olive oil
- 2 tablespoons (30 ml) water
- 3 tablespoons (45 ml) balsamic vinegar
- ½ teaspoon (2.5 ml) granulated sugar

INGREDIENTS FOR ROASTED CHICKEN BREASTS

- 2 boneless, skinless chicken breasts
- 2 tablespoons (30 ml) olive oil
- Salt and pepper to taste

MAKING BALSAMIC CARAMELIZED ONIONS

1. In a small sauté pan, heat the olive oil and sauté the onions for 1 minute. Add water, balsamic vinegar, salt and sugar, cover and continue to cook on low heat about 20 minutes, stirring occasionally.
2. Uncover and cook to evaporate any remaining liquid.
3. Set aside until ready to use.

ROASTING THE CHICKEN BREASTS

1. Brush the chicken breasts with olive oil and season with salt and pepper. Place the chicken breasts onto the Breville enamel broil tray with baking pan underneath.
2. Set the wire rack at the bottom rack height position. Turn the FUNCTION dial to ROAST. Set the TEMPERATURE to 375 °F (192 °C) and the TIME to 20 minutes. Press the START/CANCEL button to activate.
3. Roast the chicken breasts for approximately 20 minutes, or until the juices run clear and there are no traces of pink.
4. Allow the chicken breasts to rest 10 minutes before slicing.

ASSEMBLING THE SANDWICH

1. Slice through the French baguette lengthwise then cut the baguette in half. Spread softened butter on the top parts, and fig jam on the bottom parts of the sliced baguette.
2. Slice the chicken breasts on the diagonal in ¼ inch slices. Arrange the chicken on the fig side of the bread. Layer the onions on the chicken, and then top with sliced Camembert cheese.
3. Place one bottom half and one top half onto the Breville enamel baking pan. Set the wire rack in the center rack height position. Turn the FUNCTION dial to TOAST. Set the DARKNESS to #4 and SLICES to #2. Press the START/CANCEL button to activate. Repeat with remaining two halves.
4. Remove the sandwich from the oven and top the cheese side with arugula. Top with the buttered baguette. Cut each sandwich in half.

TWICE BAKED POTATOES

Function: BAKE

Yield: 4 servings

INGREDIENTS

- 4 baking potatoes
- 1 tablespoon (15 ml) butter
- ¼ teaspoon (1 ml) salt
- 3 tablespoons (45 ml) sour cream
- 2 tablespoons (30 ml) buttermilk or milk
- 2 tablespoons (30 ml) snipped chives
- 1 cup (250 ml) shredded cheddar cheese
- 5 rashers of bacon

BAKE THE POTATOES

1. Set the wire rack at the bottom rack height position. Place the potatoes on the wire rack.
2. Turn the FUNCTION dial to BAKE. Set the TEMPERATURE to 450° F (230° C) and the TIME to 1 hour. Press START/CANCEL button to activate. Bake until a sharp knife inserted in the center comes out easily.

CRISPING THE BACON

1. In a single layer, line the bacon rashers on the bottom of the Breville roasting tray.
2. Keep the FUNCTION dial on BAKE. Set the TEMPERATURE to 400° F (205° C) and the TIME for 8 minutes. Press the START/CANCEL button to activate.
3. Cook the bacon until crispy. Crumble and set aside.

ASSEMBLING THE TWICE BAKED POTATOES

1. Slice ¼ inch off the top of one potato. Using a teaspoon, scoop out the flesh into a medium sized bowl. Repeat with remaining potatoes. Save the skins as you will be re-filling them.
2. Add the butter, sour cream, buttermilk, salt, chive and all but 1 tablespoon (15 ml) of the crumbled bacon. Fold in the shredded cheese, reserving 2 tablespoons (30 ml). Scoop the filling into each “boat.” Top with remaining bacon and shredded cheese.
3. Place the potatoes onto the baking tray.
4. Position the wire rack at the bottom rack height position. Turn the FUNCTION dial to BAKE. Set the TEMPERATURE to 375° F (192° C), and the TIMER to 25 minutes. Press the START/CANCEL button to activate.
5. Bake until the potatoes are heated through and the cheese has melted.

GRATIN DAUPHINOISE (SCALLOPED POTATOES)

Function: BAKE

Temperature: 350°F (175°C)

Cooking Time: Approximately 1 hour

Yield: 6- 8 servings

INGREDIENTS

3 pounds (1.4 kg) Yukon gold potatoes
1 ½ cups (375 ml) cream
½ cup (125 ml) chicken stock
salt and pepper
1 tablespoon (15 ml) butter, small dice
½ cup (120 ml) shredded Fontina cheese

METHOD

1. Butter the bottom of an 11" x 7" x 2" (28 cm x 19 cm x 6 cm) baking dish.
2. Peel and thinly slice the potatoes.
3. Layer one-third of the potato slices, slightly overlapping each other. Sprinkle the potatoes with salt and pepper and dot with one third of the diced butter. Repeat layering two more times.
4. Combine the chicken stock and cream and pour over the potatoes. Cover with foil.
5. Set the wire rack at the bottom rack height position. Turn the FUNCTION dial to BAKE, Set the Temperature to 350 °F (175 °C), and the TIME to 1 hour. Press the START/CANCEL button to activate.
6. Remove the foil and top the gratin with the cheese. Leave the gratin on the baking dish and turn the FUNCTION dial to BROIL. Set the TEMPERATURE to HI and set the TIME to 7 minutes (approximately). Press START/CANCEL button to activate. Bake until the cheese is melted and golden.

ROASTED CORN ON THE COB

Function: ROAST

Temperature: 425°F (218°C)

Cooking Time: Approximately 15-18 minutes

Yield: 5 Roasted Corn on the Cob

INGREDIENTS

5 corn on the cob
2 ½ tablespoons (35 ml) softened butter
5 tablespoons (75 ml) freshly grated Parmesan Cheese
5 pieces of foil 10" squares (25 cm)
Salt and pepper to taste

METHOD

1. Brush ½ tablespoon (7.5 ml) of softened butter on one of the cobs. Place the corn onto one of the sheets of foil. Evenly sprinkle with 1 tablespoon (15 ml) of Parmesan Cheese all around the corn. Lightly season with salt and pepper and enclose in a foil packet tightly. Repeat with remaining cobs. Place all cobs onto the Breville enamel baking tray.
2. Set the wire rack at the bottom rack height position. Turn the FUNCTION dial to ROAST. Set the TEMPERATURE to 425 °F (218 °C) and the TIME to 15 minutes (approximately). Press START/CANCEL button to activate.
3. Roast the corn on the cob until tender and crisp.

RIBS WITH ASIAN BARBECUE SAUCE

Function: BAKE

Temperature: 350°F (175°C)

Cooking Time: 25 minutes

Yield: 1 rack of ribs

INGREDIENTS

- 1/3 cup (80 ml) plum sauce
- 1/2 cup (125 ml) hoisin sauce
- 1/4 cup (60ml) low sodium soy sauce
- 1/4 cup (60 ml) oyster sauce
- 1/4 cup (60 ml) honey
- 2 tablespoons (30 ml) minced ginger
- 2 cloves of garlic, minced
- 2 tablespoons (30 ml) sesame oil
- 2 tablespoons (30 ml) cider vinegar
- 1 tablespoon (15 ml) orange rind
- 1 teaspoon (5 ml) hot pepper sauce (optional)
- 1 rack of pork back ribs

METHOD

PREPARE THE MARINADE

1. In a medium sized bowl, combine plum sauce, hoisin sauce, soy sauce, oyster sauce, honey, ginger, garlic, sesame oil, cider vinegar, orange rind, hot pepper sauce (optional). Refrigerate until ready to use.
2. Bring a large pot of water to a boil. Prepare the ribs by trimming visible fat.
3. Remove the white membrane from the underside of the rack by pulling it from one side and tearing it off. Removing the membrane allows the marinade to penetrate through the meat.
4. Once the water begins to boil, gently place the ribs into the boiling water. Turn the heat to medium/low and boil the ribs for 25-30 minutes. This process will draw out the fat.

5. Remove the ribs from the water using a set of tongs, and rinse under cool running water. Cut the ribs into single or double-bones.
6. Reserve 1/2 cup of the marinade for basting. Place the ribs into the remaining marinade and toss to coat. Refrigerate and marinate from 4 to 24 hours.
7. Remove the ribs from the bowl and discard marinade. Place the ribs on the Breville broil tray with the baking pan underneath.
8. Set the wire rack at the bottom rack height position. Turn the FUNCTION dial to BAKE. Set the TEMPERATURE to 350°F (175°C) and the TIME to 30 minutes. Press the START/CANCEL button to activate.
9. Ten minutes before the ribs are done, baste with remaining marinade.

SAVORY WHOLE WHEAT TART WITH ROASTED CHERRY TOMATO HALVES, CARAMELIZED ONIONS AND GOAT CHEESE

Function: ROAST, BAKE

Yield: One 9-inch square tart
Whole Wheat Pastry Crust

INGREDIENTS

- ¾ cup (180 ml) all purpose flour
- ¾ cup (180 ml) whole wheat flour
- ½ teaspoon (2.5 ml) salt
- ¼ cup (60 ml) unsalted butter, cut into small pieces
- 3 tablespoons (45 ml) vegetable shortening
- 3 tablespoons (45 ml) ice water

ROASTED CHERRY TOMATOES

- 1 pint cherry tomatoes
- 2 tablespoons (30 ml) olive oil
- ¼ teaspoon (1 ml) salt
- dash of pepper

CARAMELIZED ONIONS

- 1 large sweet onion
- 2 tablespoons (30 ml) olive oil
- 1 tablespoon (15 ml) unsalted butter
- ¼ cup (60 ml) water
- ½ teaspoon (2.5 ml) salt
- 1 teaspoon (5 ml) granulated sugar
- 2.5 oz (7 g) goat cheese

PREPARE THE PASTRY CRUST

1. In a food processor, pulse together the whole wheat flour, all purpose flour and salt. Add butter and shortening and pulse the mixture until it resembles small crumbs. This process can also be done with two knives or with a pastry cutter.
2. Add ice water to bring the crumbs together and form a ball. Use more water if necessary.
3. Shape into a disk, wrap in plastic wrap and chill for at least one hour.

ROASTING THE CHERRY TOMATOES

1. Cut cherry tomatoes in half and scoop out seeds and water.

2. Toss in a bowl with olive oil, salt and pepper.
3. Line an 11-inch (28 cm) round baking sheet with parchment paper and arrange the cherry tomatoes in a single layer.
4. Set the rack at the bottom rack height position. Turn the FUNCTION dial to ROAST. Set the TEMPERATURE to 350 °F (175 °C) and the TIME to 20 minutes. Press START/CANCEL button to activate.
5. Set the roasted cherry tomatoes aside to cool.

CARAMELIZING THE ONIONS

1. In a small sauce pan on medium heat, heat the olive oil and butter. Sauté the onions for one minute.
2. Add water, salt and sugar. Cover and bring to a boil. Turn heat down to low.
3. Continue to cook on low heat for about 15 to 20 minutes or until the onions have softened and have taken on a golden color. Stir often.
4. Set the caramelized onions aside to cool.

ASSEMBLING THE TART

1. On a well-floured surface, roll out the pastry to a ¼ inch thickness. Transfer the rolled pastry to a 9-inch square tart pan. Press the dough onto the sides and cut off the excess. For best results refrigerate for half an hour.
2. Remove the tart pan from the refrigerator, and spread an even layer of the caramelized onions.
3. Arrange the roasted cherry tomato halves over the onions.
4. Dot with crumbled goat cheese.
5. Set the wire rack at the bottom rack height position. Turn the FUNCTION dial to BAKE. Set the TEMPERATURE to 375 °F (192 °C) and the TIME to 35 minutes. Press START/CANCEL button to activate.
6. Bake the tart until the crust becomes golden and cooked through.

MAPLE SALMON

Function: BAKE

Temperature: 400°F (205°C)

Cooking Time: Approximately 15 to 20 minutes

Yield: 4 servings

INGREDIENTS

2 lb fresh salmon fillet (900 g), skinned & boned
 3 tablespoons (45 ml) pure maple syrup
 2 teaspoons (10 ml) Dijon mustard
 1 tablespoon (15 ml) lemon juice
 1 tablespoon (15 ml) light soy sauce
 ¼ leek stalk, washed, thinly sliced
 1 teaspoon (5 ml) unsalted butter, diced small
 Salt and pepper to taste

METHOD

1. In a small bowl combine maple syrup, mustard, lemon juice, and soy sauce.
2. Place the fresh salmon fillet on the Breville enamel baking pan, lined with foil. Roll the foil around the salmon.
3. Spoon the glaze on top of the salmon. Sprinkle with sliced leek and dot with butter. Season with salt and pepper.
4. Set the wire rack at the bottom rack height position. Turn the FUNCTION dial to BAKE. Set the TEMPERATURE to 400F (205C) and set the TIME to 13 minutes (approximately). Press START/CANCEL button to activate.
5. The fish is done when it is opaque and flakes easily with a fork.

NOTE

Citric acid, found in foods such as orange, lemon and lime juice, may damage the porcelain enamel finish of the baking pan and broiling rack. When cooking foods with high citric acid content, we strongly recommend lining the enamel surfaces with foil or baking paper to extend the life of these accessories.

STUFFED TURKEY BREAST

Function: ROAST

Temperature: 375°F (192°C)

Cooking Time: 45 minutes to 1 hour (approximately)

Yield: 6 Servings

INGREDIENTS

One 2.2 pound (1 kg) (approximately) turkey breast, boneless and skinless
 1¾ cups (420 ml) chicken broth
 ¼ cup (60 ml) unsalted butter
 2 tablespoons (30 ml) flour
 ½ cup (90 ml) dry white wine

FILLING

1 cup (250 ml) hot water
 4oz (110 g) dried porcini
 6 ounces (170 g) thinly sliced pancetta
 3 tablespoons (45 ml) olive oil, divided
 6 ounces (170 g) crimini mushrooms, sliced
 ½ tablespoon (7.5 ml) finely chopped fresh rosemary
 ½ tablespoon (7.5 ml) finely chopped fresh sage
 2 shallots, finely diced
 ¼ cup (90 ml) chopped fresh parsley
 1 ½ cups (360 ml) fresh crust-less breadcrumbs (not dry)

PREPARE THE STUFFING

1. Soak porcini mushrooms in hot water for 30 minutes to soften. Squeeze the porcini mushrooms, chop and set aside. Strain the liquid through a paper filter (a coffee filter). Set aside.
2. Heat 1 tablespoon (15 ml) olive oil in a medium sized skillet. Fry the pancetta until crispy (approximately 2 minutes). Drain on paper towels and chop. Set aside.
3. In the same skillet add 1 tablespoon (15 ml) olive oil and sauté the crimini mushrooms and shallots until lightly browned and liquid has evaporated. Add fresh herbs. Set aside.
4. In a medium sized bowl, combine the porcini, pancetta, crimini and breadcrumbs. Set aside.

PREPARE THE TURKEY

1. Butterfly the turkey breast and cover with plastic wrap. Pound the turkey breast until about ½ inch (1.25 cm) thick. Remove plastic wrap and lightly season with salt and pepper. Spread the filling leaving a 1 inch border (2.50 cm). Starting at the long end, roll up the turkey breast. Tie roll with butcher's twine every 1 inch (2.50 cm) to secure the roll.
2. Place the turkey breast roast onto the Breville broil rack with the baking tray underneath. Rub the exterior of the roast with 1 tablespoon (15 ml) olive oil. Season the roast lightly with salt and pepper.
3. Set the wire rack at the bottom rack height position. Turn the FUNCTION dial to ROAST. Set the TEMPERATURE to 375 °F (190 °C) and the TIME to 45 minutes (approximately). Press START/CANCEL button to activate.
4. Roast the turkey until a thermometer inserted into the thickest part of the roast registers 155 °F (68 °C).
5. Remove the turkey breast roast from the oven and tent with foil. Please see NOTE on page 67.

MAKE THE SAUCE

1. In a saucepan, melt the butter and add the flour. Cook for 1 minute.
2. Combine white wine, chicken stock and reserved porcini liquid and pour the contents into the saucepan whisking constantly to avoid lumps. If lumps occur strain the sauce using a fine mesh sieve. Cook for 5 minutes uncovered on medium to low heat or until thickened and reduced by one third.
3. Season the sauce with salt and pepper if necessary.

CARVING THE ROAST

1. Cut and remove the strings. Slice the roast into ½ inch thick rounds and arrange on a platter. Pour the sauce over the sliced roast.

APRICOT-BALSAMIC GLAZED ROASTED CHICKEN LEGS

Function: ROAST

Temperature: 425°F (218°C); 375°F (192°C)

Cooking Time: 10 minutes; 25 minutes (approximately)

Yield: 4 chicken legs

INGREDIENTS

- 4 chicken legs
- 2 tablespoons (30 ml) unsalted butter
- ¹/₃ cup (80 ml) apricot preserves
- 2 tablespoons (30 ml) balsamic vinegar
- 1 tablespoon (15 ml) chopped rosemary
- 1 teaspoon (5 ml) chopped thyme
- 1 garlic clove crushed
- Salt and pepper to taste

METHOD

1. Place the chicken legs on the Breville broil tray with the baking pan underneath. Season lightly with salt and pepper.
2. Set the wire rack at the bottom rack height position. Turn the FUNCTION dial to ROAST. Set the TEMPERATURE to 425 °F (218 °C) and the TIME for 10 minutes. Press the START/CANCEL button to activate.
3. Roast the chicken for the allotted time. Then, turn the TEMPERATURE down to 375 °F (192 °C) and continue to roast for approximately 25 minutes or until the juices run clear and there is no longer traces of pink inside.
4. Meanwhile, melt the butter in a saucepan on medium to low heat. Add garlic and herbs and stir to extract the aromas. Add the apricot preserves and balsamic vinegar. Bring to a low simmer and cook for approximately 5 minutes.
5. Baste the chicken legs during the last 10 minutes of roasting with the apricot-balsamic glaze.

LAMB GYROS

Function: ROAST

Temperature: 375°F (192°C)

Cooking Time: Approximately 1 hour to 1 hour and 15 minutes (depending on desired doneness)

Yield: 8 Servings

INGREDIENTS

1.2 to 1.5 kg boneless leg of lamb
Butcher's twine
8 Greek style pitas or Naan bread

FOR THE MARINADE

¼ (60 ml) cup fresh oregano, chopped
2 tablespoons (30 ml) fresh mint, chopped
1 teaspoon (5 ml) lemon zest
¼ cup (60 ml) lemon juice
1 ½ tablespoons (22 ml) minced garlic
¼ cup (60 ml) olive oil
¼ teaspoon (1 ml) black pepper

TZATZIKI SAUCE

3 cups (750 ml) plain yogurt
½ English cucumber
½ teaspoon (2.5) salt
2 tablespoons (30 ml) fresh lemon juice
2 teaspoons (5 ml) chopped fresh mint
1 clove garlic, minced
¼ teaspoon (1 ml) pepper
1 small shallot, minced

GARNISHES

3 ripe tomatoes, diced
1 iceberg lettuce, shredded
1 red onion, finely sliced
1 cup (250 ml) crumbled Feta cheese

MAKE THE MARINADE

1. In a small bowl, whisk together the ingredients for the marinade.
2. Cut the leg of lamb open and trim off excess fat and silver skin. Rub the marinade all over the meat and place in a glass dish covered with plastic wrap and allow to marinate in the refrigerator for 4 to 24 hours.

TZATZIKI SAUCE

1. Empty the contents of the yogurt into a fine mesh sieve set over a bowl to catch the liquid. Keep refrigerated. Strain for 3 to 8 hours. Discard liquid.
2. Shred the cucumber and sprinkle salt over it. Let sit for 20 minutes. Squeeze the excess water out of the cucumber.
3. Combine the strained yogurt, cucumber, lemon juice, mint, garlic, and shallot in a small bowl. Set aside. Season to taste with salt and pepper.

ROASTING THE LEG OF LAMB

1. Place the leg of lamb on a working surface and pat it dry. Roll it jelly roll style from the longest end and secure the lamb with butcher's twine to ensure even thickness. You now have a well marinated lamb roast.
2. Season the roast with salt and pepper. Place the lamb roast onto the broil rack with the baking tray underneath.
3. Set the wire rack at the bottom rack height position. Turn the FUNCTION dial to ROAST. Set the TEMPERATURE to 375 °F and the TIME to 1 hour and 15 minutes. You will check the internal temperature of the roast every 20 minutes by inserting a meat thermometer into the thickest part of the meat (the time depends on the thickness of the roast. See Temperature Range on next page for more information on doneness). Press START/CANCEL button to activate.
4. After the roast has cooked to the desired internal temperature, remove the roast from the oven and tent it with foil (see NOTE). Allow the roast to rest 20 minutes before carving into it.

RECIPES

BUILDING THE GYROS

1. Warm the pitas or naan in the toaster oven by enclosing them in foil. Set the wire rack at the bottom rack height position. Turn the FUNCTION dial to REHEAT and set the TIME to 5 minutes.
2. Carve the rested lamb into thin slices and pile on a serving platter.
3. Arrange the sliced onion, chopped tomato and shredded lettuce on another serving platter.
4. Assemble the Gyros by spreading the tzatziki sauce on the warmed pita, then lay a few slices of the lamb roast in the center, top with tomato, shredded lettuce, sliced onion and crumbled Feta cheese.
5. Roll the pita.

NOTE

To reach the desired doneness of a roast, it is best to remove the roast from the toaster oven when the internal temperature is 10°F (6°C) below the desired temperature reading. The roast will continue cooking. The term is called “carry-over cooking.” The internal temperature will continue to rise and cook the interior part of the meat. It is also extremely important to allow the roast to rest at least 20 minutes before carving into it. This allows the roast to relax and hold in its juices.

NOTE

Citric acid, found in foods such as orange, lemon and lime juice, may damage the porcelain enamel finish of the baking pan and broiling rack. When cooking foods with high citric acid content, we strongly recommend lining the enamel surfaces with foil or baking paper to extend the life of these accessories.

MEAT TEMPERATURE RANGE (GUIDE ONLY)

TERM	DESCRIPTION	TEMPERATURE CHANGE	
Rare	Cold red center	125°F to 130°F	52°C to 55°C
Medium Rare	Warm red center	130°F to 140°F	55°C to 60°C
Medium	Pink	140°F to 150°F	60°C to 65°C
Medium Well	Small amount of pink in the center	150°F to 155°F	65°C to 70°C
Well Done	Gray-brown throughout	160°F and higher	70°C and higher

PIZZA DOUGH

Yield: two 11-inch pizzas

INGREDIENTS

- ¾ cup + 2 tablespoons (210 ml) warm water
- 1 ¾ teaspoons (9 ml) dry yeast
- 1 teaspoon (5 ml) granulated sugar
- 2 cups (500 ml) all purpose flour
- 1 teaspoon (5 ml) salt

MAKE THE DOUGH

1. In a small bowl, dissolve the sugar in water. Sprinkle the yeast on top of the water and let stand for 3 minutes.
2. In a medium bowl, mix together the flour and salt. Pour the water/yeast mixture into the flour and mix to form a ball.
3. Transfer the dough onto a floured working surface and knead the dough for approximately 7 to 10 minutes or until it is smooth and elastic.
4. Grease the bottom and sides of a clean medium size bowl with olive oil, approximately 1 teaspoon (5 ml). Place the dough in the bowl and cover loosely with plastic wrap. Allow the dough to rise 40 minutes.

BAKE THE PIZZA

1. Set the wire rack in the center rack height position.
2. Turn the FUNCTION dial to PIZZA and deselect the FROZEN setting.
3. Bake the pizza for the default TEMPERATURE and TIME. Press the START/CANCEL button to activate.

TIP

For a crispier crust, add an extra minute to the timer.

PIZZA SUGGESTIONS

There are no right or wrong pizza combinations. The best ingredients could be the leftovers found in your very own refrigerator. Here are some of our suggestions to wet your palate.

Margherita

Prepare dough as described on this page. Cut the dough in half and stretch to fit an 11-inch pizza pan. Spread ½ cup tomato sauce, ¾ cup torn bocconcini cheese, fresh basil and fresh oregano for garnish. Drizzle with olive oil. Set the wire rack at the middle rack height position. Turn the FUNCTION dial to PIZZA and deselect the FROZEN setting. Bake for the default TEMPERATURE and TIME.

Moda

Prepare dough as described on this page. Cut the dough in half and stretch to fit an 11-inch pizza pan. Spread ½ cup tomato sauce, decorate with torn fresh basil, sprinkle ½ cup shredded mozzarella cheese, ½ cup crumbled goat cheese, ⅓ cup caramelized onions (see page 58) ¼ cup dry black olives, 10 cherry tomato halves (seeded and water removed) or roasted peppers (see page 50). Set the wire rack at the middle rack height position. Turn the FUNCTION dial to PIZZA and deselect the FROZEN setting. Bake for the default TEMPERATURE and TIME.

Parma-Zola

Prepare dough as described on this page. Cut the dough in half and stretch to fit an 11-inch pizza pan. Drizzle olive oil on the rolled out dough. Spread artichoke puree and top with four thin slices of Prosciutto di Parma, thinly sliced sundried tomatoes and dot with Gorgonzola cheese and lightly toasted walnuts. Set the wire rack at the middle rack height position. Turn the FUNCTION dial to PIZZA and deselect the FROZEN setting. Bake for the default TEMPERATURE and TIME.

Tropo Picante

Prepare dough as described on page 68. Cut the dough in half and stretch to fit an 11-inch pizza pan. Spread $\frac{3}{4}$ cup tomato sauce, 5 slices hot soppressata salami, sliced green olives, hot peppers, and smoked mozzarella cheese. Set the wire rack at the middle rack height position. Turn the FUNCTION dial to PIZZA and deselect the FROZEN setting. Bake for the default TEMPERATURE and TIME.

Tre-Funghi

Prepare dough as described on page 68. Cut the dough in half and stretch to fit an 11-inch pizza pan. Spread $\frac{3}{4}$ cup tomato sauce, sautéed button, oyster and Portobello mushrooms in butter and garlic, freshly chopped rosemary and thyme. Season with salt and pepper and allow to cool before spreading on the pizza. Set the wire rack at the middle rack height position. Turn the FUNCTION dial to PIZZA and deselect the FROZEN setting. Bake for the default TEMPERATURE and TIME.

Al Salmone

Prepare dough as described on page 68. Cut the dough in half and stretch to fit an 11-inch pizza pan. Brush the dough with olive oil. Set the wire rack at the middle rack height position. Turn the FUNCTION dial to PIZZA and deselect the FROZEN setting. Bake for the default TEMPERATURE and TIME.

In a small bowl, combine a thinly sliced red onion, 1 tablespoon (15 ml) capers, 2 tablespoons (30 ml) olive oil, and $\frac{1}{2}$ tablespoon (7.5 ml) white balsamic vinegar. Season with salt and pepper. Toss to coat.

Remove pizza from the oven and blanket it with the slices of smoked salmon and decorate with onion mixture. Garnish with fresh dill.

DESSERT PIZZAS

Banana Chocolate

Prepare dough as described on page 68. Cut the dough in half and stretch to fit an 11-inch pizza pan. Brush melted butter on the pizza dough and sprinkle with 1 tablespoon (15 ml) of sugar and $\frac{1}{4}$ teaspoon cinnamon. Set the wire rack at the middle rack height position. Bake the dough by turning the FUNCTION dial to PIZZA and deselect the FROZEN setting. Bake for the default TEMPERATURE and TIME. Remove cooked crust from the oven and top with sliced bananas, drizzle with melted chocolate. If desired, serve with vanilla ice cream.

Caramelized Pear with Walnuts

Prepare dough as described on page 68. Cut the dough in half and stretch to fit an 11-inch pizza pan. Brush melted butter on the pizza dough and sprinkle with 1 tablespoon (15 ml) sugar. Set the wire rack at the middle rack height position. Bake the dough by turning the FUNCTION dial to PIZZA and deselect the FROZEN setting. Bake for the default TEMPERATURE and TIME. Remove the cooked crust from the oven and spread $\frac{1}{2}$ cup mascarpone cheese sweetened with 1 tablespoon honey. Top with caramelized pears (sautéed slices of pear in butter and 1 tablespoon of sugar). Sprinkle with toasted walnuts.

NOTE

We recommend using the middle rack height position during the PIZZA function. However this is a guide only. The position of the rack may vary depending on the type and size of the pizza. Some fresh pizza's may be more suited to the bottom rack height position.

We recommend experimenting with the rack height position, as well as the temperature and time settings to produce the desired results.

BUFFALO STYLE CHICKEN WINGS (CRISPY WINGS TOSSED IN HOT SAUCE)

Function: ROAST

Temperature: 450°F (230°C)

Cooking Time: 40 minutes (20 minutes + 20 minutes)

Yield: 1 dozen wings

INGREDIENTS

6 drumettes

6 wings (tips removed)

SPICY SAUCE

3 tablespoons (45 ml) vinegar based hot sauce or Thai garlic chili sauce

2 tablespoons (30 ml) melted butter

1 tablespoons (15 ml) ketchup

METHOD

1. Arrange the wings in a single layer onto the Breville broil rack with the baking pan underneath.
2. Set the wire rack at the bottom rack height position. Turn the FUNCTION dial to ROAST. Set the TEMPERATURE to 450°F (230°C) and the TIME for 20 minutes.
3. Roast the chicken wings for 20 minutes or until crispy. Turn the wings once using a set of tongs. Reset the timer for another 20 minutes and crisp the other side of the wings (ensure wings are no longer pink inside).
4. In a medium sized bowl mix together the spicy sauce. Add the crispy wings and toss to coat.

For a variation, toss the wings with your favorite barbecue sauce instead of the spicy sauce.

ORANGE CRANBERRY SCONES

Function: BAKE

Temperature: 400°F (205°C)

Cooking Time: Approximately 25 minutes

Yield: 6

INGREDIENTS

1 ¼ cups (300 ml) all purpose flour

¼ cup (60 ml) whole wheat flour

¼ teaspoon (1 ml) baking soda

1 teaspoon (5 ml) baking powder

3 tablespoons (45 ml) granulated sugar

¼ teaspoon (1 ml) salt

¼ cup (60 ml) cold butter (cut in small pieces)

¼ cup (60 ml) shortening

¼ cup (60 ml) dried cranberries

1 tablespoon (15 ml) orange zest

½ cup to ¾ cup (120 ml to 180 ml) buttermilk

2 tablespoons (30 ml) cream or egg wash (1 beaten egg and 1 tablespoon (15 ml) of water)

2 tablespoons (30 ml) granulated or turbinado sugar (for garnish)

METHOD

1. In a medium-sized bowl, combine the dry ingredients, except for the cranberries. Using a pastry cutter or food processor, cut the butter into the dry ingredients until they resemble coarse crumbs.
2. Add the orange zest and the dried cranberries.
3. Add the buttermilk and gently stir the ingredients until combined. Evenly space out 6 portions of the dough onto a cookie sheet.
4. Brush the mounds with cream or egg wash. Sprinkle the tops with granulated or turbinado sugar.

RECIPES

5. Set the wire rack in the bottom rack height position. Turn the FUNCTION dial to BAKE. Set the TEMPERATURE to 400°F (205°C) and set the TIME to 25 minutes. Press the START/CANCEL button to activate.
6. Remove from the oven and allow the scones to cool on a wire rack.

TIP

Use dried currants or dry blueberries in place of the cranberries, and add lemon zest in place of orange zest.

APPLE GALETTE WITH STREUSEL CRUMBLE

Function: BAKE

Temperature: 400°F (205°C) for 20 minutes; then 350°F (175°C) for 40 minutes (total baking time: 1 hour)

Yield: One 9-inch Galette

INGREDIENTS

A galette is simple to make. Just roll out the dough, place the filling in the center, and fold in the edges. It's as simple as that!

INGREDIENTS FOR THE PASTRY

- 1 ¼ cup (300 ml) all-purpose flour
- 2 tbsp (30 ml) granulated sugar
- ½ cup (125 ml) unsalted butter, cut in 1-inch (2.5-cm) pieces
- 4 oz (110 g) cream cheese, cut in 1-inch (2.5-cm) pieces
- 1 tsp (5 ml) grated lemon rind
- 2 tbsp (30 ml) lemon juice

INGREDIENTS FOR THE FILLING

- 2 ½ pounds (1.1 kg) baking apples (approximately 6 apples)
- ½ cup (120 ml) brown sugar
- ½ teaspoon (2.5 ml) cinnamon
- 3 tablespoons (45 ml) cornstarch
- pinch salt

STREUSEL TOPPING (OPTIONAL)

- ¼ cup (60 ml) flour
- 2 tablespoons (30 ml) granulated sugar
- ¼ teaspoon (1 ml) cinnamon
- 2 tablespoons (30 ml) butter
- pinch of salt

TO MAKE THE PASTRY

1. Place flour, sugar, butter, cream cheese and lemon zest in a food processor and pulse until mixture resembles coarse crumbs. This process can also be done using a pastry cutter.
2. Add lemon juice to bring the crumbs together and form a ball. Use cold water if you require more liquid to bring the dough to a ball.

RECIPES

3. Shape into a disk, wrap in plastic wrap and chill for at least one hour.

STREUSEL CRUMBLE (OPTIONAL)

1. In a small bowl, mix together the flour, sugar, cinnamon, and salt. Cut in the butter by hand or use a pastry cutter. Ensure this mixture is crumbly.
2. Cover with plastic wrap and keep refrigerated until ready to use.

PREPARE THE APPLES

1. Peel and core the apples. Slice them in half and then into ¼ inch slices. Toss them in a bowl with sugar, cinnamon, corn starch and salt.

ASSEMBLE THE GALETTE

1. Dust a working surface and rolling pin with flour. If necessary, allow the dough to sit at room temperature for 10 minutes until it is soft enough to roll.
2. Roll the dough into a 16-inch (40 cm) circle. Slip an 11-inch (28 cm) round baking pan underneath the dough, centered. Arrange the apple mixture onto the center of the rolled pastry (with the pan underneath). Carefully lift and fold over the edges towards the center, allowing it to pleat. The dough is not intended to reach the center; therefore, exposing the apples in the middle.
3. Sprinkle the exposed apples with the reserved streusel topping (optional).
4. Brush the edges of the pastry with cream or milk and sprinkle with 1 tablespoon (30 ml) of granulated sugar.
5. Set the wire rack at the bottom rack height position. Turn the FUNCTION dial to BAKE. Set the temperature to 400°F (205°C) and the TIME to 20 minutes. Press START/CANCEL button to activate.

6. Bake the Apple Galette until the time has elapsed. Turn the heat down to 350°F (175°C) and bake for an additional 40 minutes or until the crust is golden.
7. Allow to cool before serving.

Serve wedges of the Apple Galette with a scoop of French Vanilla Ice Cream.

RECIPES

DOUBLE CHOCOLATE CHIP COOKIES

Function: COOKIE

Temperature: 350°F (175°C)

Cooking Time: 11 minutes

Yield: 36 cookies

INGREDIENTS

- ⅓ cup (80 ml) granulated sugar
- ¾ cup (180 ml) brown sugar
- ¾ cup (180 ml) unsalted butter, softened
- 1 egg
- 1 teaspoon (5 ml) pure vanilla extract
- 2 oz (60g) bittersweet chocolate, melted
- 1¾ cups (420 ml) all purpose flour
- ¾ teaspoon (7 ml) baking soda
- 2 teaspoons (10 ml) cornstarch
- ¾ teaspoon (7 ml) salt
- 1 cup (250 ml) milk chocolate chips

METHOD

1. In a large bowl, cream together the granulated sugar, brown sugar and unsalted butter. Beat in the egg.
2. Add vanilla and melted chocolate and mix until combined. In a medium bowl, sift together the flour, baking soda, cornstarch and salt.
3. Add the dry ingredients and chocolate chips to the creamed butter mixture. Using a wooden spoon or rubber spatula, mix the ingredients until combined.
4. Drop by tablespoons onto a baking sheet, spacing the cookies about 2 inches apart.
5. Set the wire rack in the center rack height position. Turn the FUNCTION dial to COOKIE. Set the temperature to 350 °F (175 °C) and the TIME to 11 minutes. Press the START/CANCEL to activate.
6. Allow cookies to cool on the baking sheet for 1 minute then remove with a spatula and transfer to a cooling rack.

NOTE

For crispier cookies, bake an addition minute.

TIP

Using a medium-sized ice cream scoop portion the cookie dough onto a parchment paper lined cookie sheet and freeze until firm. Once firm, place the cookie dough balls in a re-sealable plastic freezer bag. Freeze until ready to use. When having those cookie cravings, evenly space apart 6 of the cookie dough balls onto a cookie sheet and bake using the COOKIE function and activate the FROZEN button. Bake for the default time.

LEMON BARS WITH A HAZELNUT CRUST

Function: BAKE

Temperature: 350°F (175°C)

Yield: 6 servings

INGREDIENTS

1 cup (250 ml) flour
 2 tablespoons (30 ml) powdered sugar
 ½ cup (175 ml) cold unsalted butter
 ¼ teaspoon (1 ml) salt
 ¼ cup (60 ml) hazelnuts
 2 eggs
 ¾ cup (180 ml) granulated sugar
 ¼ cup (180 ml) fresh lemon juice
 ¼ teaspoon (1 ml) baking powder
 2 tablespoons (30 ml) all purpose flour
 6 tablespoons (90 ml) seedless raspberry jam

PREPARE THE CRUST

1. Toast the hazelnuts by placing them in a single layer on the Breville enamel baking pan. Set the wire rack at the bottom rack height position. Turn the FUNCTION dial to BAKE. Set the TEMPERATURE to 350°F (175°C) and the TIME to 5 minutes. Press the START/CANCEL button to activate. Toast the hazelnuts until golden. Allow to cool.
2. Place flour, powdered sugar, salt, butter and toasted hazelnuts in a food processor and pulse until the hazelnuts resemble breadcrumbs. Press the mixture into an 11" x 7" x 2" (28 cm x 19 cm x 6 cm) baking pan.
3. Keep the FUNCTION dial on BAKE. Set the TEMPERATURE to 350°F (175°C) and the TIME to 15 minutes. Press the START/CANCEL button to activate. Bake the crust until set and takes on a light golden color. Set on wire rack to cool.

PREPARE THE LEMON CUSTARD

1. In a small bowl, beat together eggs, sugar, lemon juice and lemon zest. Then add flour and baking powder.
2. Spread a thin layer of the raspberry preserves onto the cooled crust. Gently pour the lemon custard over the preserves.
3. Keep the FUNCTION dial on BAKE. Set the TEMPERATURE to 350°F (175°C) and the TIME to 25 minutes. Press the START/CANCEL button to activate. Bake until the custard is set, trying not to over bake.
4. Allow to cool before cutting into squares. Dust with powdered sugar.

VANILLA CHEESECAKE

Function: BAKE

Temperature: 350°F (175°C) for crumb

crust; 325°F (162°C) for cheesecake

Cooking Time: 7 minutes for crumb

crust; 55 minutes for the cheesecake

Yield: One 9 inch round cheesecake

INGREDIENTS

1½ cups (375 ml) graham wafer crumbs

3 tablespoons (45 ml) melted butter

24 oz (750 g) cream cheese, room temperature

1 cup (250 ml) sour cream

¾ cup (180 ml) granulated sugar

2 teaspoons (10 ml) pure vanilla extract

3 eggs, separated

METHOD

1. Grease the bottom and sides of a 9 inch round spring form pan with butter. Combine cookie crumbs and melted butter and press on the bottom and a third up the sides of the pan.
2. Set the wire rack at the bottom rack height position. Turn the FUNCTION dial to BAKE. Set the TEMPERATURE to 350°F (175°C) and the TIME to 7 minutes. Press the START/CANCEL button to activate.
3. Remove the cheesecake from the oven and allow to cool completely.

CREAM CHEESE FILLING

1. Separate the egg yolks from the egg whites.
2. Using a food processor or stand mixer cream the cheese first, and then add the sugar. Scrape sides of bowl and blades or beaters and add egg yolks one at a time. Scrape again to ensure a smooth texture is achieved without overbeating. Add vanilla and sour cream. Mix to combine.

3. In a separate bowl, beat the egg whites until stiff peaks form. Gently fold in one third the egg whites into the cream cheese to lighten the mixture. Add the rest of the egg whites, folding gently taking care not to deflate the bubbles. Turn the mixture into the cooled spring form pan.
4. Set the wire rack at the bottom rack height position. Turn the FUNCTION dial to BAKE. Set the TEMPERATURE to 325°F (162°C) and the TIME to 55 minutes. Press the START/CANCEL button to activate. Bake until the cheesecake is set but still wobbly in the center.
5. Remove the cheesecake from the oven and allow to completely cool on a wire rack before refrigerating for a least 6 hours.
6. For a simple topping, combine 1 cup of each: strawberries, blueberries and raspberries, ¼ cup granulated sugar and 1 tablespoon lemon juice in a medium bowl. Toss to coat and let sit 10 minutes.
7. Slice the cheesecake using a knife dipped in hot water, and top with 3 tablespoons, or more, of the fresh berries.

ONE YEAR LIMITED WARRANTY

Subject to the conditions below, HWI Breville® warrants for one year from the date of purchase that this Breville® appliance is free of defects in material and workmanship. This warranty does not cover damages to the appliance or to any of its parts that are caused by abuse, misuse, neglect, wear and tear, including damages caused by using the appliance in a manner not contemplated by the instruction manual, including use on current or voltage other than that marked on the product, or by failing to follow safety, operating, care or cleaning instructions or alteration or repair not authorized by HWI Breville®. Where applicable, this warranty covers the repair and/or replacement of a defective product at HWI Breville's option. This warranty provides specified rights. Consumers may also have other rights which vary from state to state, or province to province.

TERM OF WARRANTY:

The warranty extends for one year from the date of original purchase by a consumer, and does not apply to purchases by retailers or distributors, or to purchases for commercial use. If a replacement product is sent, it will carry the remaining warranty of the original product.

Please contact our Customer Service Center at www.Breville.com or call the toll free number below for instructions on the repair and/or replacement of the appliance if a covered defect occurs within the one year warranty period.

CONDITIONS:

In order to be eligible for this warranty, the consumer must purchase the Breville® appliance from an "Authorized Retailer" and must provide proof that the product was purchased within one year prior to making any claim under the warranty. Registering the product with HWI Breville®, while appreciated, is not required, and is not a substitute for proof of purchase.

DISCLAIMER:

This warranty covers the repair and/or replacement of products. HWI Breville® expressly disclaims all responsibility for consequential damages for incidental losses caused by use of this appliance. Some states or provinces do not allow this exclusion or limitation for incidental or consequential losses, so the foregoing disclaimer may not apply to you.

Fitness and merchantability: any warranty of merchantability or fitness with respect to this product is also limited to the one year limited warranty period. The warranties set forth herein are exclusive and not other warranties, express or implied, are made by HWI Breville® or are authorized to be made with respect to the product.

If the appliance should become defective within the warranty period, do not return the appliance to the store. Please visit us online at www.Breville.com or:

Toll free phone number:

USA: 1-866-BREVILLE (1-866-273-8455)

CANADA: 1-866-BREVILLE (1-866-273-8455)

Email:

USA: AskUs@BrevilleUSA.com

CANADA: AskUs@Breville.ca

FÉLICITATIONS

pour l'achat de votre nouveau
Smart Oven[®] Compact de Breville

- 80** Breville vous recommande la sécurité avant tout
- 83** Faites la connaissance de votre Smart Oven^{mc} Compact de Breville
- 86** Guide de démarrage rapide
- 90** Avant la première utilisation
 - Préparation initiale du four
 - Une note sur le temps de cuisson
 - Une note sur la position de la grille
 - Une note sur le mode veille
 - Une note sur les réglages optionnels
- 96** Fonctionnement de votre Smart Oven^{mc} Compact de Breville
 - Fonction TOAST (GRILLER)
 - Fonction BAGEL
 - Fonction BAKE (CUIRE)
 - Fonction ROAST (RÔTIR)
 - Fonction BROIL (DORER)
 - Fonction PIZZA
 - Fonction COOKIES (BISCUITS)
 - Fonction REHEAT (RÉCHAUFFER)
- 118** Utilisation du réchaud
- 120** Entretien et nettoyage
 - Nettoyage du boîtier et de la porte
 - Nettoyage des parois internes
 - Nettoyage du ramasse-miettes
 - Nettoyage de la grille, du grilloir et du plateau de cuisson.
 - Rangement
- 124** Guide de dépannage
- 128** Recettes
- 152** Garantie limitée d'un an

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

IMPORTANTES MESURES DE SÉCURITÉ

LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS

- Retirez et disposez de tout matériel d'emballage ou étiquettes promotionnelles avant d'utiliser le four pour la première fois.
- Afin de protéger les jeunes enfants contre les risques de suffocation, 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 durant l'utilisation. Assurez-vous que la surface est de niveau, propre et exempte d'eau, de farine, etc.
- Utilisez toujours le four sur une surface stable et résistant à la chaleur. Ne l'utilisez pas sur une surface recouverte d'une nappe, près des rideaux ou de tout autre matériel inflammable.
- Des risques d'incendie peuvent survenir si le four est recouvert ou touche à du matériel inflammable comme les rideaux, les draperies, les murs ou autres, durant l'utilisation.
- Ne placez pas le four sur ou près d'un élément électrique ou au gaz, ou à proximité d'un autre four chaud.
- Pour vous protéger contre les chocs électriques, n'immergez pas le four, le cordon d'alimentation ou la fiche dans l'eau ou tout autre liquide.
- Ne laissez pas le cordon d'alimentation pendre d'une table ou d'un comptoir ou toucher à des surfaces chaudes.
- Lorsque vous utilisez le four, laissez un espace d'au moins 4" (10 cm) de chaque côté. Ceci permettra à l'air de circuler normalement et préviendra la décoloration possible du mur due à la chaleur radiante.
- Ne touchez pas aux surfaces chaudes de l'appareil, y compris la porte et le boîtier qui sont très chauds durant et après l'utilisation. Afin de prévenir les risques de brûlures ou blessures corporelles, servez-vous toujours de poignées isolantes ou de gants de cuisine et utilisez les poignées ou boutons du four pour y manipuler les aliments dans ou hors du four. Vous pouvez également laisser refroidir le four au préalable.
- Soyez extrêmement prudent lorsque vous retirez du four les plats, casseroles ou accessoires comme le grilloir ou le plateau de cuisson qui peuvent contenir de l'huile ou tout autre liquide très chaud.
- La vitre de la porte du four a été spécialement traitée pour la rendre plus résistante, durable et sécuritaire qu'une vitre ordinaire. Cependant, elle n'est pas incassable. Si elle reçoit un coup dur, elle pourrait se briser ou s'affaiblir, et éventuellement briser en éclats sans cause apparente.
- Ne laissez pas la porte du four ouverte pour une période de temps prolongée quand le four fonctionne.
- Le dessus du four devient extrêmement chaud durant et après l'utilisation. N'y déposez aucun objet, sauf les accessoires décrits à la page 119 - des plats en céramique placés en une seule rangée pour être réchauffés ou tout autre accessoire fourni par Breville qui peuvent être déposés sur la section nervurée du dessus du four. Si vous

BREVILLE VOUS RECOMMANDE LA SÉCURITÉ AVANT TOUT

utilisez cette section, servez-vous de poignées isolantes ou de gants de cuisine pour manipuler les plats chauds. Ou laissez refroidir le four au préalable.

- Ne déposez aucun objet en carton, en plastique ou en papier, ou autre matériel inflammable sur le four.
- Soyez extrêmement prudent lorsque vous faites cuire des aliments à forte teneur en huile. Un risque de feu peut survenir si vous faites griller ces aliments ou les faites cuire pour une période prolongée ou à température élevée.
- Si des aliments prennent feu dans le four, gardez la porte du four fermée. Éteignez-le et débranchez-le. Attendez que le feu s'éteigne avant de rouvrir la porte du four.
- Soyez extrêmement prudent lorsque vous utilisez des casseroles ou des plats qui ne sont pas métallisés, comme la céramique ou le verre. Assurez-vous qu'ils résistent à la chaleur pour éviter qu'ils ne craquent.
- 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 d'aliments trop gros ou d'ustensiles métallisés dans le four, car ils peuvent causer des risques d'incendie ou d'électrocution.
- N'utilisez pas d'ustensiles métallisés comme des couteaux pour nettoyer la nourriture accumulée sur les éléments au quartz, car ceux-ci pourraient en être endommagés et causer une électrocution.
- Nous vous recommandons d'utiliser uniquement les accessoires fournis avec ce four. Lorsque vous utilisez le grilloir, celui-ci doit être inséré dans le plateau de cuisson.
- L'utilisation d'accessoires non fournis par Breville peut causer des blessures.
- La fonction TOAST (Griller) doit être utilisée uniquement pour faire griller les aliments.
- Ne mettez pas les mains à l'intérieur du four durant l'utilisation.
- Cet appareil est conçu pour usage domestique seulement.
- Servez-vous de l'appareil uniquement dans le cadre recommandé dans ce livret d'instructions. Ne l'utilisez pas à l'extérieur, dans un véhicule en mouvement ou dans un bateau.
- N'utilisez pas l'appareil pour d'autres fins que celles décrites dans ce livret d'instructions.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lorsqu'il est en usage.
- Surveillez attentivement les enfants qui utilisent ou sont à proximité de l'appareil.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des personnes (incluant les enfants) inexpérimentées ou avec capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, à moins d'avoir été supervisées et préparées à utiliser l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
- Pour éteindre le four, pressez le bouton START/CANCEL du panneau de commandes. Le four est éteint quand le contour du bouton n'est plus illuminé et que l'écran ACL est illuminé en bleu.
- Éteignez le four avant de le débrancher de la prise murale.
- Débranchez toujours le four lorsqu'il n'est pas en usage ou qu'il est laissé sans surveillance.
- Éteignez le four avant de le déplacer, l'assembler, le démonter, le nettoyer ou le ranger. Laissez-le refroidir et débranchez-le.

BREVILLE VOUS RECOMMANDE LA SÉCURITÉ AVANT TOUT

- Suivez attentivement les consignes d'entretien et de nettoyage décrites à la page 121. Ne nettoyez pas l'appareil avec des tampons à récurer métalliques qui, en se brisant, pourraient laisser tomber des particules sur les éléments chauffants et causer des risques de chocs électriques.
- Nettoyez régulièrement le plateau ramasse-miettes. Pour ce faire, éteignez le four, débranchez-le et laissez-le refroidir avant de retirer le plateau.
- Assurez-vous de bien assécher le plateau ramasse-miettes après le nettoyage et de l'insérer dans le four avant l'utilisation.
- Ne rangez aucun accessoire dans le four autre que ceux fournis avec l'appareil, quand ce dernier n'est pas en usage.
- Cet appareil est doté d'un cordon d'alimentation et d'une fiche munis d'une mise à la terre. Il doit être branché dans une prise murale à trois ouvertures avec mise à la terre. Les risques de chocs électriques seront ainsi réduits en cas de court-circuit.
- Si la prise murale n'a que deux ouvertures, il est impératif que vous la remplaciez par une prise à trois ouvertures.
- Vous ne devez en aucune circonstance enlever la troisième broche (mise à la terre) du cordon d'alimentation ou utiliser un adaptateur.
- Consultez un électricien qualifié si vous ne comprenez pas les instructions de mise à la terre ou doutez que l'installation soit adéquate.
- 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 utile qu'un interrupteur de sécurité à courant résiduel de fonctionnement nominal d'au plus 30 mA soit installé sur le circuit électrique qui alimente l'appareil. Consultez un électricien pour des conseils professionnels.
- Vérifiez régulièrement le cordon d'alimentation, la fiche et l'appareil lui-même. En cas de dommages ou de défectuosité, cessez immédiatement l'usage de l'appareil et communiquez avec un center de service à la clientèle de Breville au 1-866-BREVILLE pour le faire examiner, réparer ou ajuster.
- Pour tout entretien autre que le nettoyage, communiquez avec un center de service à la clientèle de Breville au 1-866-BREVILLE.

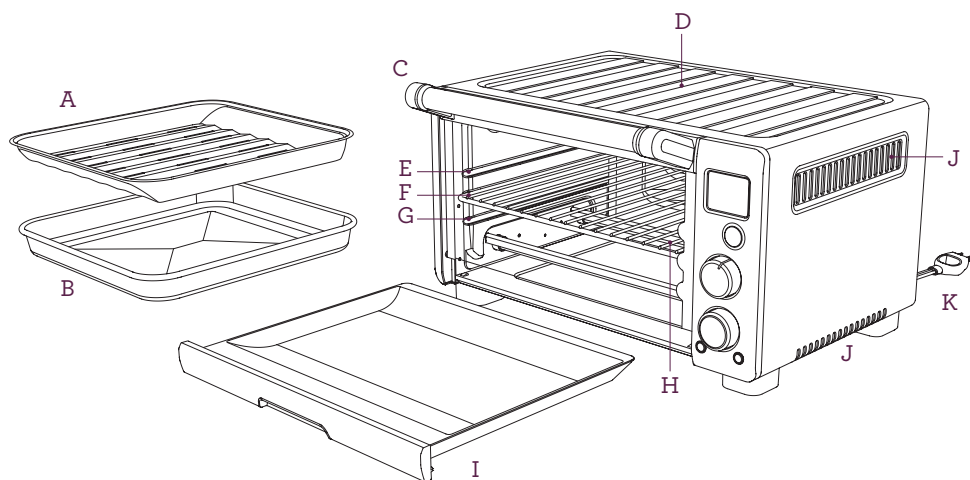
RECOMMANDATIONS SUR LE CORDON D'ALIMENTATION

Votre appareil Breville est muni d'un cordon d'alimentation court très sécuritaire qui réduit les risques de blessures corporelles ou dommages pouvant être causés par le fait de tirer, trébucher ou s'enchevêtrer dans le cordon. Ne laissez pas les enfants utiliser ou être à proximité de l'appareil sans surveillance. Si vous utilisez une corde de rallonge: (1) sa capacité électrique doit être équivalente ou supérieure à la puissance en watts de l'appareil; (2) la corde ne doit pas pendre d'un comptoir ou d'une table où de jeunes enfants pourraient s'y suspendre ou trébucher; (3) la corde doit être munie d'une fiche avec mise à la terre à trois broches.

USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

FAITES LA CONNAISSANCE

de votre Smart Ovensm Compact de Breville



- A. Grilloir en émail de 10" x 10"
- B. Plateau de cuisson en émail 10" x 10"
- C. Poignée de la porte
- D. Réchaud à nervures

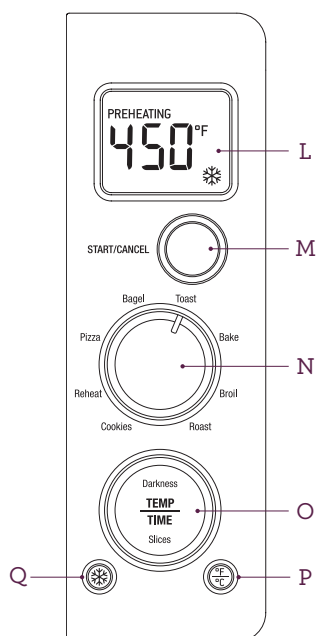
IMPORTANT

Le boîtier du four, incluant la porte, est très chaud durant et après l'utilisation. Servez-vous toujours de poignées isolantes ou de gants de cuisine pour déposer des aliments dans le four, les retirer ou les manipuler.

NOTE

Placez les objets uniquement dans la section nervurée sur le dessus du four, tel que décrit à la page 119.

- E. Position supérieure de la grille: fonction BROIL (Dorer)
- F. Position centrale de la grille: fonctions TOAST (Griller), BAGEL, PIZZA et COOKIE (Biscuits)
- G. Position inférieure de la grille: fonctions BAKE (Cuire), ROAST (Rôtir) et REHEAT (Réchauffer)
- H. Grille
- I. Ramasse-miettes
- J. Orifices de ventilation
- K. Fiche Assist Plug^{MC} de Breville
- L. Écran ACL
- M. Bouton de démarrage START/CANCEL
- N. Cadran de FONCTIONS
- O. Cadran de TEMPÉRATURE et de TEMPS
- P.  Bouton de CONVERSION DE TEMPÉRATURE
- Q.  Bouton FROZEN FOODS (Aliments congelés)



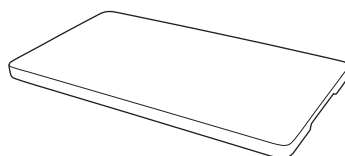
! IMPORTANT

Ne touchez pas aux surfaces chaudes de l'appareil. Le boîtier, incluant la porte, est très chaud durant et après usage. Laissez refroidir l'appareil avant de le manipuler.

NOTE

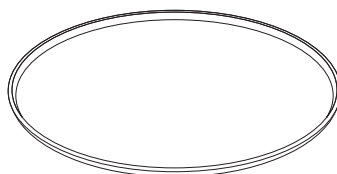
Quand vous branchez le four dans une prise murale, le signal sonore se fait entendre à deux reprises et l'écran ACL s'illumine durant 10 minutes avant d'entrer en mode STANDBY (Veille).

Accessoires disponibles vendus séparément:



Place à découper en bambou Pièce no BOV650CB

Le bambou est le matériau idéal pour une planche à découper, car il absorbe très peu d'humidité et possède des propriétés antibactériennes naturelles. Le bambou est plus dur que la plupart des bois francs et laisse moins de marques de couteaux sur la surface de la planche.



Plaque à pizza antiadhésive de 12" (30cm) Pièce no BOV650PP

L'enduit antiadhésif facilite le retrait de la pizza et minimise l'abrasion. Sa couleur foncée absorbe la chaleur et contribue à garder la croûte croustillante.

Guide de démarrage rapide

Ce guide de démarrage rapide est conçu pour la première utilisation de l'appareil. Pour des informations additionnelles, veuillez consulter l'ensemble du livret d'instructions.

PROCÉDURE D'AMORÇAGE (À PHASE UNIQUE)

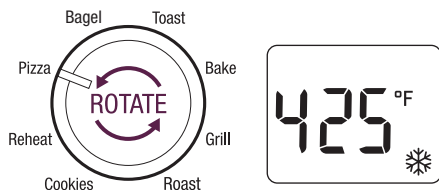
Afin d'éliminer les substances recouvrant les éléments chauffants, il est essentiel de faire fonctionner le four à vide durant 15 minutes. Assurez-vous qu'il y a une bonne circulation d'air autour du four, car de la vapeur pourrait s'en émaner. Cela est normal et n'altérera aucunement le bon fonctionnement du four.

1. Placez le four sur une surface plane et sèche, en laissant un espace de 4" de chaque côté du four. Assurez-vous que le dessus est dégagé et que le ramasse-miettes est bien inséré.
2. Déroulez le cordon d'alimentation et branchez l'appareil.
3. Le signal sonore se fera entendre et l'écran ACL s'illuminera.
4. Tournez le cadran de FONCTIONS vers la droite jusqu'à ce que la fonction PIZZA apparaisse. Les chiffres apparaissant sur l'écran ACL indiquent la température pré-réglée de '220°C'. Le pré-réglage FROZEN FOODS sera aussi affiché.
5. Enfoncez le bouton START/CANCEL. Le contour s'illuminera en rouge, le signal sonore se fera entendre et l'écran ACL s'illuminera en orange.
6. La fonction PREHEATING (Préchauffage) clignotera sur l'écran ACL. Une fois la température atteinte, le signal sonore se fera entendre.
7. La minuterie s'affichera et le compte à rebours débutera par intervalles d'une minute.
8. À la fin du cycle de cuisson, le signal sonore se fera entendre, Le bouton START/CANCEL s'éteindra et l'écran ACL s'illuminera en bleu.
9. Le four est maintenant prêt à être utilisé.

NOTE

Lorsque vous utiliserez votre four pour la première fois, de la vapeur pourrait s'en émaner, dû aux substances recouvrant les éléments chauffants. Ceci est normal et n'altérera aucunement le bon fonctionnement du four.

FUNCTION DIAL



FONCTIONNEMENT DE VOTRE SMART OVEN^{MC} COMPACT DE BREVILLE

Le Smart Oven^{MC} Compact de Breville est muni d'un Élément IQ^{MC} - technologie de cuisson exclusive qui ajuste la puissance des éléments chauffants afin d'obtenir une cuisson uniforme et plus rapide. Chaque fonction est préréglée selon nos recommandations. Cependant, nous vous suggérons d'en faire l'essai selon la recette utilisée, la quantité d'ingrédients et vos goûts personnels. Vos réglages personnalisés resteront en mémoire dans le four jusqu'à ce qu'ils soient changés ou que le four soit débranché.

1. Insérez la grille à la position recommandée. Ces positions sont imprimées sur la droite de la porte en verre du four. La grille doit être placée avec les rayons vers le haut.
2. Tournez le cadran de FONCTIONS jusqu'à la fonction désirée.
3. Pour changer la température ou le temps de cuisson, enfoncez le centre du cadran TEMP/TIME jusqu'à ce que l'écran ACL affiche la température ou le temps correspondant. Tournez le cadran vers la gauche pour réduire la température/temps ou vers la droite pour les augmenter.

NOTE

Le cadran TEMP/TIME fonctionne aussi comme sélecteur de coloration et du nombre de tranches pour les fonctions TOAST et BAGEL.

Placez les aliments au centre de la grille - ou sur le grilloir inséré dans le plateau de cuisson Breville (voir le Livret d'instructions à la page 103 pour les recommandations sur les plats à utiliser).

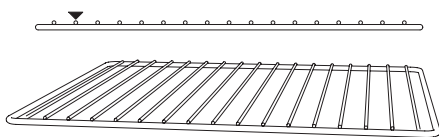
NOTE

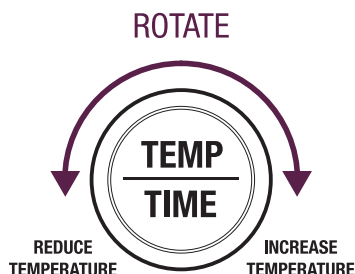
Certaines fonctions nécessitent un cycle de préchauffage. Après avoir enfoncé le bouton START/CANCEL, la fonction PREHEATING clignotera sur l'écran ACL. Ne placez les aliments dans le four que lorsque l'écran ACL aura cessé de clignoter et que le signal sonore se sera fait entendre.

4. Fermez la porte du four.
5. Enfoncez le bouton START/CANCEL pour démarrer. Le contour du bouton s'illuminera en rouge, le signal sonore se fera entendre et l'écran ACL s'illuminera en orange.
6. La minuterie s'affichera et le compte à rebours débutera. La température et le temps de cuisson peuvent être modifiés durant le cycle de cuisson.
7. À la fin du cycle de cuisson, le signal sonore se fera entendre trois fois. Le contour du bouton START/CANCEL ne sera plus illuminé en rouge et l'écran ACL s'illuminera en bleu.

NOTE

Le cycle de cuisson peut être interrompu en tout temps en enfonçant le bouton START/CANCEL. Ceci arrêtera la cuisson et le contour du bouton s'éteindra.





FONCTIONS DU FOUR

FONCTION TOAST (Griller): Pour des rôties croustillantes à l'extérieur et tendres à l'intérieur.

Position de la grille: Centrale

Réglages optionnels: Bouton FROZEN FOODS (aliments congelés)

NOTE

Durant le cycle de grillage, de la condensation peut apparaître sur la porte du four et de la vapeur peut s'en émaner. Ceci est normal et est causé par l'humidité contenue dans le pain. Le pain frais et le pain congelé produisent généralement plus de condensation et de vapeur.

FONCTION BAGEL: Intérieur (côté coupé) croustillant et extérieur légèrement grillé.

Position de la grille: Centrale

Réglages optionnels: Bouton FROZEN FOODS (aliments congelés)

NOTE

Tranchez chaque bagel en deux. Placez l'intérieur du bagel sous les éléments chauffants du haut pour qu'il soit croustillant, alors que la croûte demeurera légèrement brunie.

FONCTION BAKE (Cuire): Pour cuire uniformément les gâteaux, muffins, brownies et pâtisseries. Cette fonction est idéale pour les mets cuisinés congelés, les lasagnes et les tourtières.

Position de la grille: Inférieure

Réglages optionnels: Bouton de CONVERSION DE TEMPÉRATURE, Bouton FROZEN FOODS (aliments congelés).

FONCTION ROAST (Rôtir): Pour de la viande ou du poulet tendre et juteux à l'intérieur et rôti à la perfection à l'extérieur.

Position de la grille: Inférieure

Réglages optionnels: Bouton de CONVERSION DE TEMPÉRATURE.

FONCTION BROIL (DORER): Idéale pour canapés, petits morceaux de viande, poulet, poisson, saucisses et légumes. Le grillage peut aussi être utilisé pour colorer les cocottes ou les plats gratinés.

Position de la grille: Supérieure

Réglages optionnels: Bouton de CONVERSION DE TEMPÉRATURE

NOTE

Il y a deux réglages de température pour dorer: 'HI' et 'LOW' (élevée et basse). Cela détermine la rapidité du grillage en fonction des aliments, de leur quantité et de vos goûts personnels.

NOTE

Pour faire dorer les aliments, la grille en émail de Breville doit être insérée dans le plateau de cuisson. Ces deux pièces mises ensemble permettent le drainage des gras de cuisson, pour une cuisine saine. Le plateau de cuisson récupère les gras et prévient les éclaboussures. Selon les aliments à dorer, il pourrait être utile de les retourner à mi-cuisson pour obtenir un grillage uniforme.

GUIDE DE DÉMARRAGE RAPIDE

FONCTION PIZZA: Pour fondre le fromage, colorer la garniture à pizza et garder la croûte croustillante.

Position de la grille: Centrale

Réglages optionnels:  Bouton de CONVERSION DE TEMPÉRATURE et  Bouton FROZEN FOODS (aliments congelés).

NOTE

Pour cuire la pizza congelée, retirez au préalable l'emballage (incluant la plaque métallisée fournie) avant de la mettre au four. Si vous cuisez une pizza fraîche ou utilisez une pierre à pizza, référez-vous aux pages 112-113 du livret d'instructions.

FONCTION COOKIES (Biscuits):

Idéale pour gâteaux maison ou préparés, croissants prêts à cuire, brioches à la cannelle, biscuits et strudels.

Position de la grille: Centrale

Réglages optionnels:  Bouton de CONVERSION DE TEMPÉRATURE et  Bouton FROZEN FOODS (aliments congelés).

FONCTION REHEAT (Réchauffer): Idéale pour réchauffer les restes d'aliments sans colorer le dessus.

Position de la grille: Inférieure

Réglages optionnels:  Bouton de CONVERSION DE TEMPÉRATURE

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

de votre Smart Ovensm Compact de Breville

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

PRÉPARATION INITIALE DU FOUR

1. Retirez et disposez de tout matériel d'emballage, étiquettes promotionnelles ou collants.
2. Retirez le plateau ramasse-miettes, la grille, le grilloir et le plateau de cuisson de l'emballage en mousse polyuréthane. Lavez-les à l'eau chaude savonneuse avec une éponge douce, rincez et séchez bien. Réinsérez le plateau ramasse-miettes.
3. Essuyez l'intérieur du four avec une éponge humide et séchez correctement.
4. Placez le four sur une surface plane et sèche. Assurez-vous qu'il y a un espace d'au moins 4" (10 cm) de chaque côté de l'appareil et ne laissez rien sur le dessus du four.
5. Déroulez complètement le cordon d'alimentation et branchez-le dans une prise murale avec mise à la terre.
6. Le signal sonore se fera entendre à deux reprises et l'écran ACL s'illuminera.

NOTE

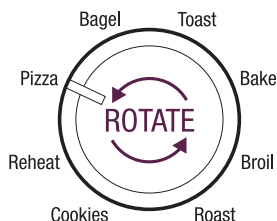
In order to remove any protective substances on the heating elements, it is necessary to run the oven empty for 15 minutes.

NOTE

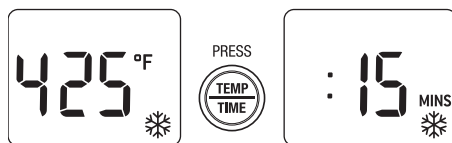
Ensure the area is well ventilated as the oven may emit vapors. These are safe and not detrimental to the performance of the oven.

7. Tournez le cadran de FONCTIONS jusqu'à la fonction PIZZA. L'écran ACL affichera la température préréglée de 425 °F et le réglage ❄️ FROZEN FOODS (Aliments congelés).

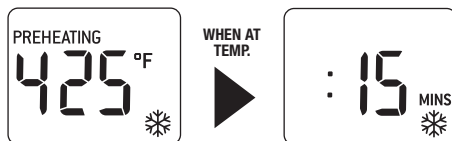
FUNCTION DIAL



8. Pressez le centre du cadran TEMP/TIME. L'écran ACL indiquera le temps préréglé de '15 MINS'.



9. Pressez le bouton START/CANCEL. Le contour s'illuminera en rouge, le signal sonore se fera entendre et l'écran ACL s'illuminera en orange.
10. L'indication PREHEATING (Préchauffage) clignotera sur l'écran ACL. Une fois la température atteinte, le signal sonore se fera entendre.
11. Le temps de cuisson apparaîtra et le compte à rebours débutera par tranches d'une minute.
12. À la fin du cycle de cuisson, le signal sonore se fera entendre trois fois. Le contour lumineux du bouton START/CANCEL s'éteindra et l'écran ACL s'illuminera en bleu.
13. Le four est maintenant prêt à être utilisé



NOTE

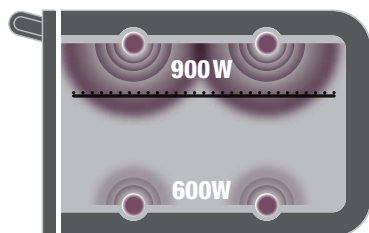
Le cycle de cuisson peut être interrompu en tout temps en pressant le bouton START/CANCEL. Le contour du bouton ne sera plus illuminé en rouge et l'écran ACL s'illuminera en bleu.

UNE NOTE SUR LE TEMPS DE CUISSON

Le Smart Oven^{mc} Compact de Breville est muni d'un Élément IQ^{mc} - une technologie de cuisson exclusive qui ajuste la puissance des éléments chauffants pour obtenir des résultats optimaux.

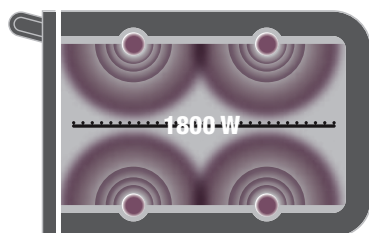
Dorer

Température élevée sur le dessus et basse en-dessous: gratin et fondue.



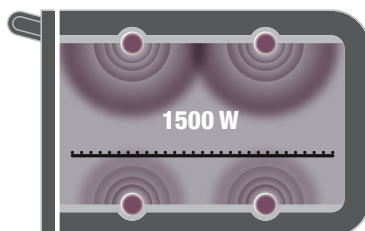
Griller

Température élevée sur le dessus et en-dessous: chaud à l'intérieur et croustillant à l'extérieur.



Cuire

Température uniforme: cuit de bord en bord.



Il est normal que les phénomènes suivants se produisent durant la cuisson:

- Il est normal que, durant la cuisson à BROIL (Gratiner), les éléments inférieurs s'éteignent pendant que les éléments supérieurs chauffent à pleine puissance.
- Il est normal que les éléments soient plus brillants aux extrémités qu'au centre.
- Il est normal que les éléments chauffent même s'ils ne sont pas illuminés.

Cette technologie permet de cuire les aliments uniformément et plus rapidement, en réduisant de façon significative le temps de cuisson. Il se peut que vous ayez à modifier la température et le temps de cuisson préréglés, ou la température et le temps de cuisson suggérés sur l'emballage des aliments, dépendamment de la recette, de la quantité d'aliments ou de vos goûts personnels.

Nous vous conseillons de faire quelques essais sur la température et le temps de cuisson afin d'obtenir les résultats escomptés.

La température et le temps de cuisson peuvent être ajustés avant ou pendant le cycle de cuisson.

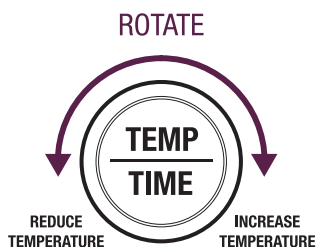
AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

En pressant le centre du cadran TEMP/ TIME, l'écran ACL affichera la température ou le temps de cuisson, et vice versa. En le tournant, vous augmenterez ou réduirez la TEMPÉRATURE ou le TEMPS de cuisson.

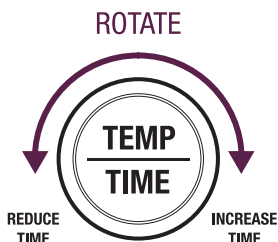
NOTE

Le cadran TEMP/TIME sert aussi à contrôler la coloration et le nombre de tranches pour les fonctions TOAST et BAGEL.

- a) Pour modifier la température de cuisson, pressez le centre du cadran TEMPS/ TIME jusqu'à ce que la température apparaisse à l'écran ACL.
- Tournez le cadran vers la gauche pour réduire la température ou vers la droite pour l'augmenter.



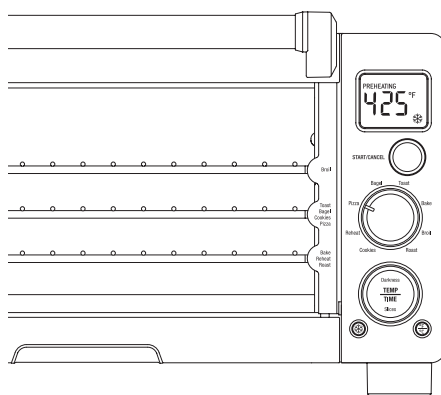
- La température de cuisson peut être ajustée par tranches de 10°F, de 120°F à 450°F maximum, ou par tranches de 5°C, de 50°C à 230°C maximum).
- b) Pour modifier le temps de cuisson, pressez le centre du cadran TEMP/ TIME jusqu'à ce que le temps apparaisse à l'écran ACL.
- Tournez le cadran vers la gauche pour réduire le temps de cuisson ou vers la droite pour l'augmenter.



- Le temps de cuisson peut être ajusté par tranches d'une minute jusqu'à une durée d'une heure, puis par tranches de 5 minutes entre une heure et deux heures.

UNE NOTE SUR LA POSITION DE LA GRILL

Une bonne cuisson dépend grandement de la distance entre la grille et les éléments chauffants. Nous vous recommandons fortement de suivre les indications apparaissant sur la droite de la porte vitrée concernant la position de la grille pour chaque fonction. Il est à noter que ces directives sont à titre informatif seulement. Certains aliments peuvent nécessiter une position de grille différente selon la recette, la quantité et la grosseur des aliments ou vos goûts personnels.



AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

Position supérieure: fonction
BROIL (Gratiner).

Position centrale: fonctions TOAST (Griller),
BAGEL, PIZZA et COOKIE (Biscuits).

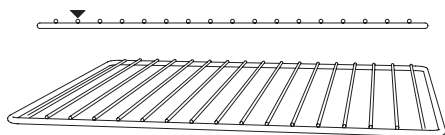
Position inférieure: fonctions BAKE (Cuire),
ROAST (Rôtir) et REHEAT (Réchauffer).

NOTE

Si vous couvrez de papier aluminium les accessoires, plats et casseroles, il est conseillé de placer la grille à la position centrale ou inférieure. Cela empêchera le papier aluminium de toucher aux éléments chauffants supérieurs.

Pour des résultats optimaux:

- Insérez la grille en plaçant les rayons vers le haut.



- Les aliments devraient être centrés sur la grille, le grilloir, le plateau de cuisson ou la plaque à pizza, afin de maximiser la circulation d'air autour des aliments.

UNE NOTE SUR LE MODE VEILLE (STANDBY)

Quand le four est branché, le signal sonore se fait entendre à deux reprises et l'écran ACL s'illumine pendant 10 minutes avant d'entrer en mode veille. L'écran ACL s'éteindra alors et le mot 'STANDBY' apparaîtra.

Pour désactiver le mode STANDBY veille, pressez le bouton START/CANCEL ou tournez un des cadrans. L'écran ACL s'illuminera à nouveau. Enfoncez le bouton START/CANCEL pour réactiver le four.

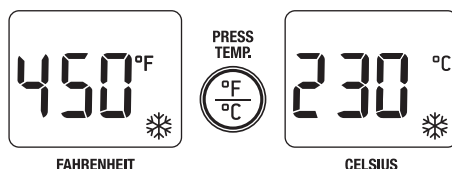
Le four est activé (préchauffage et cuisson) quand le voyant sonore se fait entendre et que le contour lumineux orange s'illumine. Il est éteint quand le bouton START/CANCEL a été enfoncé une deuxième fois, que le contour lumineux disparaît et que l'écran ACL s'illumine en bleu.

UNE NOTE SUR LES RÉGLAGES OPTIONNELS

Bouton de conversion de température

La température du four est préréglée en degrés Fahrenheit. Pour convertir les degrés Fahrenheit en Celsius, il suffit d'enfoncer le bouton  de CONVERSION de TEMPÉRATURE. Les symboles correspondants 'F' et 'C' apparaîtront sur l'écran ACL.

Le bouton  de CONVERSION DE TEMPÉRATURE peut être sélectionné pour les fonctions BAKE, ROAST, BROIL, PIZZA, COOKIES et REHEAT.



NOTE

Le bouton  de CONVERSION DE TEMPÉRATURE peut servir d'outil de conversion électronique pour les recettes internationales.

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

NOTE

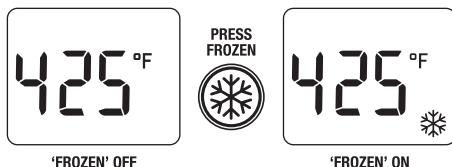
Si vous avez changé le réglage par défaut des degrés Fahrenheit en Celsius, le four le mémorisera jusqu'à ce que vous changiez à nouveau le réglage en enfonçant le bouton  de **CONVERSION DE TEMPÉRATURE** ou si vous débranchez le four. Quand vous le rebrancherez, le four se réglera automatiquement en degrés Fahrenheit.

Bouton FROZEN FOODS (Aliments congelés)

Le bouton  FROZEN FOOD ce qu'il faut de temps pour décongeler et griller le pain ou les bagels, ou pour cuire la pizza congelée ou la pâte à biscuits congelée.

Le bouton  FROZEN FOODS peut être sélectionné pour les fonctions TOAST, BAGEL, BAKE et COOKIES et est le réglage par défaut pour la fonction PIZZA.

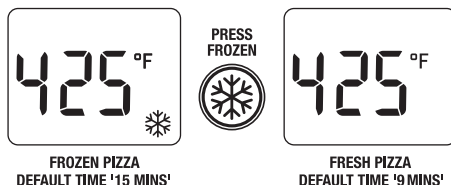
Lorsque vous utilisez les fonctions TOAST, BAGEL, BAKE et COOKIES, le bouton  FROZEN FOODS peut être sélectionné avant ou durant le cycle de cuisson. Ce réglage peut être désactivé en enfonçant à nouveau le bouton  FROZEN FOODS. Le symbole  pour aliments congelés apparaît sur l'écran ACL quand ce réglage est sélectionné.



NOTE

Si vous avez sélectionné le bouton  FROZEN FOODS (Aliments congelés), le symbole  apparaîtra sur l'écran ACL et le réglage demeurera en mémoire et sera activé pour les cycles subséquents de cuisson TOAST, BAGEL, BAKE et COOKIES, jusqu'à ce que le bouton  FROZEN FOODS soit enfoncé une seconde fois ou que le four soit débranché. Lorsque le four sera rebranché, les fonctions TOAST, BAGEL, BAKE et COOKIE seront automatiquement réactivées sans le réglage  FROZEN FOODS.

Pour la fonction PIZZA, le réglage  FROZEN FOODS est le réglage par défaut. Le symbole  apparaîtra sur l'écran ACL. Si vous cuisinez de la pizza fraîche, le réglage peut être désactivé en enfonçant le bouton  FROZEN FOODS.



NOTE

Si vous avez désactivé le réglage  FROZEN FOODS, le réglage demeurera en mémoire pour les cycles subséquents de cuisson de PIZZA, jusqu'à ce que bouton  FROZEN FOODS soit enfoncé à nouveau ou que le four soit débranché. Lorsque vous rebrancherez l'appareil, la fonction PIZZA sera automatiquement réactivée avec le réglage  FROZEN FOODS.

FONCTIONNEMENT

de votre Smart Ovensm Compact de Breville

FONCTION TOAST (GRILLER)

Éléments chauffants

Les éléments supérieurs et inférieurs s'allument et s'éteignent par intermittence afin de garder une température constante.

Position de la grille

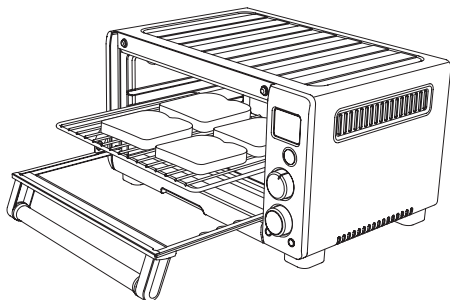
Position centrale.

Réglage optionnel

 Bouton FROZEN FOODS
(Aliments congelés).

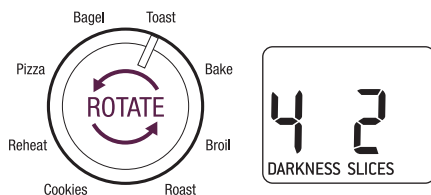
La fonction TOAST permet de griller le pain et le rendre croustillant à l'extérieur et tendre à l'intérieur. Cette fonction est idéale pour cuire les muffins anglais et les gaufres congelées.

1. Insérer la grille à la position centrale, en plaçant les rayons vers le haut.
2. Si vous grillez 1-2 tranches, placez-les au centre de la grille. Pour 3-4 tranches, placez-les à égale distance entre elles sur deux rangées.



3. Fermez la porte du four.
4. Tournez le cadran de FONCTION jusqu'à ce que la fonction TOAST (Griller) apparaisse sur l'écran ACL. Le chiffre de gauche indique le degré de coloration (DARKNESS) pré-réglé '4', et le chiffre de droite indique le nombre de tranches pré-réglé '2'.

FUNCTION DIAL



5. Le réglage de coloration et le nombre de tranches peuvent être ajustés avant ou pendant le cycle de cuisson.
 - a) Pour modifier le réglage de coloration, pressez le centre du bouton TEMP/TIME jusqu'à ce que l'écran ACL affiche en clignotant 'DARKNESS' (Coloration). Tourner le cadran vers la gauche pour réduire le degré de coloration ou vers la droite pour l'augmenter.

NOTE

Les réglages de coloration s'échelonnent de '1' (très pâle) à '7' (très foncée).

Réglages suggérés:

COLORATION DÉSIRÉE	RÉGLAGE
Très pâle	1 ou 2
Moyenne	3, 4 ou 5
Très foncée	6 ou 7

Lorsque vous utilisez la fonction TOAST (Griller) pour la première fois, nous vous recommandons le pré-réglage '4' afin que vous puissiez ajuster la coloration à votre goût, eu égard à la sorte de pain, son épaisseur ou sa fraîcheur.

Par exemple, le pain aux raisins, le pain blanc léger ou le pain tranché mince peuvent nécessiter un réglage plus pâle, tandis que le pain de seigle, le pain de blé entier ou le pain frais nécessiteront un réglage plus foncé.

- b) Pour modifier le nombre de tranches, pressez le centre du cadran TEMP/TIME jusqu'à ce que l'écran ACL affiche en clignotant 'SLICES' (Tranches).

Tournez le cadran vers la gauche pour réduire le nombre de tranches, ou vers la droite pour l'augmenter. Le nombre de tranches varie de '1' à '4'.

NOTE

Le four mémorisera votre sélection de coloration et le nombre de tranches jusqu'à ce que vous la changiez ou que vous débranchiez le four. Lorsque le four sera rebranché, la fonction TOAST retournera automatiquement aux réglages par défaut de coloration '4' et du nombre de tranches '2'.

6. Pour activer ce réglage, enfoncez le bouton START/CANCEL. Le contour s'illuminera en rouge, le signal sonore se fera entendre et l'écran ACL l'illuminera en orange.
7. Le temps de cuisson s'affichera et le compte à rebours débutera. Vous pouvez ajuster le temps de cuisson durant le cycle de grillage en tournant le cadran TEMP/TIME.



NOTE

L'Élément IQ™ ajuste automatiquement le temps de grillage selon la chaleur ambiante du four. Par exemple, si le four est déjà chaud après un cycle de grillage, le temps requis pour le second cycle sera moins long.

Durant le cycle de grillage, de la condensation peut apparaître sur la porte du four. Cela est normal. La condensation et la vapeur sont causées par l'humidité contenue dans le pain, particulièrement le pain frais et le pain congelé qui en produisent plus.

8. À la fin du cycle de grillage, le signal sonore se fera entendre trois fois, le contour lumineux du bouton START/CANCEL s'éteindra et l'écran ACL s'illuminera en bleu.

⚠ IMPORTANT

Le boîtier, incluant la porte du four, est très chaud durant et après l'utilisation. Servez-vous toujours de poignées isolantes ou de gants de cuisine pour déposer les aliments dans le four, les retirer ou les manipuler.

9. Vous pouvez mettre fin au cycle de grillage en tout temps en enfonçant le bouton START/CANCEL. Le four est éteint quand le contour du bouton START/CANCEL n'est plus illuminé en rouge.

NOTE

La température et le temps par défaut illustrés dans cette section peuvent varier de ceux affichés sur votre four.

FONCTION BAGEL

Elements

Top and bottom heating elements cycle on and off to regulate the correct temperature.

Rack Position

Top rack height position.

Réglage optionnel

 Bouton FROZEN FOODS
(Aliments congelés).

Avec la fonction BAGEL, vous obtiendrez un bagel coupé croustillant à l'intérieur et légèrement grillé à l'extérieur. Cette fonction est idéale pour griller les crumpets ou les tranches épaisses de pain gourmet qui requièrent une coloration plus foncée d'un côté que de l'autre.

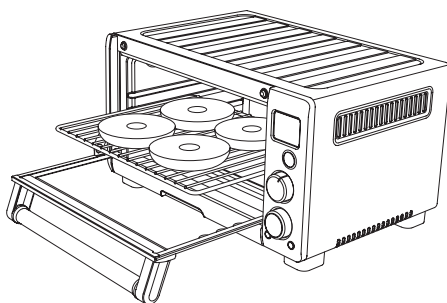
NOTE

Si vous aimez les bagels coupés croustillants de chaque côté, il est préférable d'utiliser la fonction TOAST (Griller).

1. Insérez la grille dans la position centrale en plaçant les rayons vers le haut.
2. Séparez les bagels en deux.

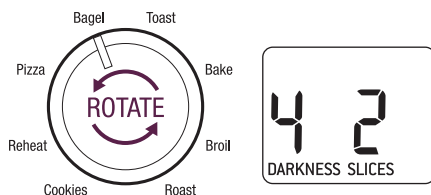
NOTE

L'intérieur (côté coupé) du bagel doit toujours faire face aux éléments chauffants supérieurs pour qu'il soit croustillant et que la croûte soit légèrement grillée.



3. Si vous grillez 1-2 moitiés de bagel, placez-les au centre de la grille. Pour 3-4 moitiés, placez-les à égale distance entre elles sur deux rangées.
4. Fermez la porte du four.

FUNCTION DIAL



5. Tournez le cadran de FONCTIONS jusqu'à la fonction BAGEL. Le chiffre de gauche sur l'écran ACL indique le degré de coloration ('DARKNESS') pré-réglé '4' tandis que celui de droite indique le nombre de moitiés de bagel pré-réglé '2'.

6. Le degré de coloration et le nombre de tranches de bagel peuvent être ajustés avant ou durant le cycle de cuisson.
- a) Pour modifier le degré de coloration, pressez le centre du cadran TEMP/TIME jusqu'à ce que l'écran ACL affiche en clignotant 'DARKNESS' (Coloration).
Tournez le cadran vers la gauche pour réduire le degré de coloration ou vers la droite pour l'augmenter.

NOTE

Les réglages de coloration s'échelonnent de '1' (très pâle) à '7' (très foncé).

À titre indicatif:

COLORATION DÉSIRÉE	RÉGLAGE
Bagel très pâle	1 ou 2
Bagel moyen	3, 4 ou 5
Bagel très foncé	6 ou 7

Lorsque vous utilisez la fonction BAGEL pour la première fois, nous vous recommandons le préréglage '4' afin que vous puissiez ajuster la coloration à votre goût, en fonction de la sorte de bagel et de sa fraîcheur.

- b) Pour modifier le nombre de moitiés de bagel, pressez le centre du cadran TEMP/TIME jusqu'à ce que l'écran ACL affiche en clignotant 'SLICES' (Tranches).
Tournez le cadran vers la gauche pour réduire le nombre de moitiés de bagel, ou vers la droite pour l'augmenter. Le nombre de tranches varie de '1' à '4'.

NOTE

Le four mémorisera votre sélection de coloration et le nombre de tranches jusqu'à ce que vous la changiez ou que vous débranchiez le four. Lorsque le four sera rebranché, la fonction BAGEL retournera automatiquement aux réglages par défaut de coloration '4' et du nombre de tranches '2'.

7. Pour activer ce réglage, pressez le bouton START/CANCEL. Le contour s'illuminera en rouge, le signal sonore se fera entendre et l'écran ACL s'illuminera en orange.
8. Le temps de cuisson apparaîtra et le compte à rebours débutera. Le temps peut être ajusté durant le cycle de cuisson du bagel en tournant le cadran TEMP/TIME.


NOTE

Durant la fonction BAGEL, l'Élément IQ^{MC} ajuste automatiquement la puissance des éléments pour obtenir des résultats optimaux. Il est normal que les éléments inférieurs s'éteignent pendant que ceux du haut chauffent à pleine puissance. Ceci permet d'obtenir un bagel coupé à l'intérieur croustillant et à la croûte légèrement grillée.

NOTE

L'Élément IQ^{MC} ajuste automatiquement le temps de grillage en fonction de la chaleur ambiante du four. Par exemple, si le four est déjà chaud après un cycle de grillage, le temps requis pour le second cycle de grillage sera moins long.

9. À la fin du cycle de cuisson, le signal sonore se fera entendre trois fois, le contour du bouton START/CANCEL s'éteindra et l'écran ACL s'illuminera en bleu.

IMPORTANT

Le boîtier du four, incluant la porte, est très chaud durant et après usage. Utilisez toujours des poignées isolantes ou des gants de cuisine pour déposer les aliments dans le four, les retirer ou les manipuler.

10. Vous pouvez mettre fin au cycle de bagel en pressant le bouton START/CANCEL. Le four est éteint quand le contour du bouton n'est plus illuminé en rouge.

FONCTION BAKE (CUIRE)

Éléments chauffants

Les éléments supérieurs et inférieurs s'allument et s'éteignent par intermittence pour garder une température constante.

Position de la grille

Position inférieure.

Réglages optionnels

 Bouton FROZEN FOODS (Aliments congelés)

 Bouton de CONVERSION DE TEMPÉRATURE.

La fonction BAKE (Cuire) permet de cuire les aliments uniformément de bord en bord. Cette fonction est idéale pour cuire les gâteaux, muffins, brownies ou pâtisseries tout autant que les mets congelés préemballés, incluant la lasagne et la tourtière.

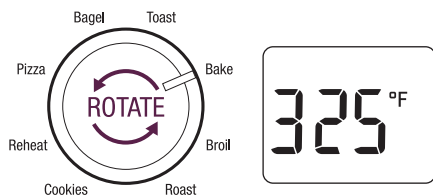
1. Insérez la grille dans la position inférieure, en plaçant les rayons vers le haut.

NOTE

Nous vous recommandons de placer la grille à la position inférieure pour la fonction BAKE (Cuire), bien que cela soit à titre informatif seulement. La position de la grille peut varier selon le type et la grosseur des aliments. La position centrale de la grille peut être préférable pour cuire les brownies ou les pâtisseries.

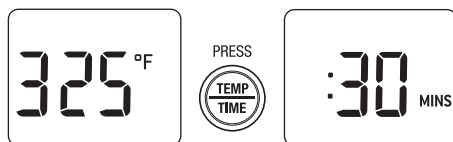
2. Fermez la porte du four.
3. Tournez le cadran de FONCTIONS jusqu'à la fonction BAKE (Cuire). L'écran ACL indique la température de cuisson prééglée de '325°F' (160°C).

FUNCTION DIAL



4. La température et le temps de cuisson peuvent être ajustés avant ou durant la cuisson:

- a) La température de cuisson pré-réglée de '325°F' ('160°C') est affichée comme la température par défaut sur l'écran ACL. Tournez le cadran pour ajuster la température par tranches de 10°F, allant de 120°F à 450°F maximum (ou en degrés Celsius, par tranches de 5°C, de 50°C à 230°C).
- b) Pour sélectionner le temps de cuisson, pressez le centre du cadran TEMP/TIME jusqu'à ce que l'écran ACL indique le temps de cuisson pré-réglé de '30 MINS'.

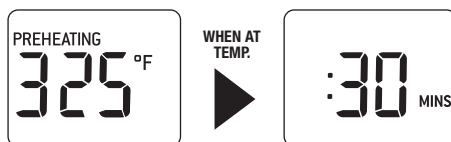


Tournez le cadran pour modifier le temps de cuisson par tranches d'une minute, jusqu'à concurrence d'une heure, et par tranches de 5 minutes entre 1 et 2 heures.

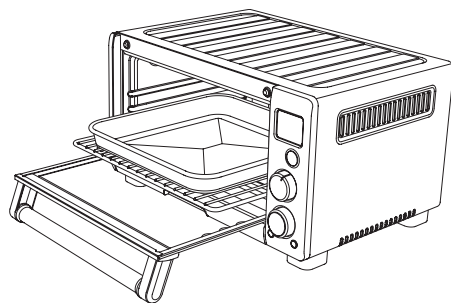
NOTE

Le four mémorisera votre sélection de température et de temps de cuisson jusqu'à ce que vous la changiez ou que vous débranchiez le four. Lorsque le four sera rebranché, la fonction BAKE retournera automatiquement à la température pré-réglée de '325°F' et au temps pré-réglé de '30 MINS'.

5. Pressez le bouton START/CANCEL pour activer ce réglage. Le contour du bouton s'illuminera en rouge, le signal sonore se fera entendre et l'écran ACL s'illuminera en orange.
6. L'indication PREHEATING (Préchauffage) clignotera sur l'écran ACL. Une fois que la température requise sera atteinte, le signal sonore se fera entendre.



7. Déposez les aliments dans le plateau de cuisson en émail de Breville ou dans tout autre plat à cuisson à l'épreuve de la chaleur, et placez-le au centre de la grille afin que l'air circule autour des aliments.



! IMPORTANT

Le boîtier du four, incluant la porte, est très chaud durant et après usage. Utilisez toujours des poignées isolantes ou des gants de cuisine pour déposer les aliments dans le four, les retirer ou les manipuler.

NOTE

Les plats suivants conviennent à la cuisson dans le four:

- Plat à cuisson sans poignées de 19 cm x 28 cm (7½" x 11")
- Plat à cuisson carré de 23 cm (9")
- Moule pour 6 muffins
- Moule à pain de 23 cm (9")
- Assiette à tarte de 28 cm (11")maximum

NOTE

Pour plus d'informations sur les plats compatibles avec les fours compacts, communiquez directement avec le fabricant.

NOTE

Si vous cuisez des aliments citronnés, nous vous recommandons de tapisser le plateau de cuisson en émail de papier sulfurisé, car le contact avec le citron pourrait décolorer la surface.

NOTE

Soyez prudent lorsque vous recouvrez les accessoires, casseroles ou plats de papier aluminium. Assurez-vous qu'il recouvre parfaitement le plat et n'entre pas en contact avec les éléments chauffants du four, car cela pourrait causer de la surchauffe et un risque d'incendie.

NOTE

Lorsque vous recouvrez les accessoires, casseroles ou plats de papier aluminium, il est recommandé de placer la grille à la position centrale ou inférieure. Cela minimisera les risques que le papier aluminium touche aux éléments chauffants supérieurs.

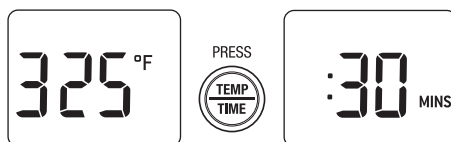
NOTE

Soyez extrêmement prudent lorsque vous utilisez des casseroles ou des plats non métallisés, comme la céramique ou le verre. Assurez-vous qu'ils sont à l'épreuve de la chaleur pour éviter qu'ils ne craquent.

NOTE

Soyez prudent lorsque vous recouvrez un plat ou une casserole dans le four, car la pression accumulée sous le couvercle peut faire jaillir les ingrédients ou craqueler le plat.

- Après que le signal sonore du préchauffage (PREHEATING) se sera fait entendre, le compte à rebours débutera automatiquement par tranches d'une minute. La température et le temps de cuisson peuvent être ajustés durant le cycle de cuisson en tournant le cadran TEMP/TIME. Vous pourrez alterner entre la température et le temps de cuisson affichés sur l'écran ACL en pressant le centre du cadran TEMP/TIME.



- À la fin du cycle de cuisson, le signal sonore se fera entendre trois fois. Le contour du bouton START/CANCEL ne sera plus illuminé en rouge et l'écran ACL s'illuminera en bleu.
- Le cycle de cuisson peut être interrompu en tout temps en pressant le bouton START/CANCEL. Le four est éteint lorsque le contour du bouton n'est plus illuminé en rouge.

FONCTION ROAST (RÔTIR)

Éléments

Les éléments supérieurs et inférieurs s'allument et s'éteignent par intermittence afin de garder une température constante.

Position de la grille

Position inférieure.

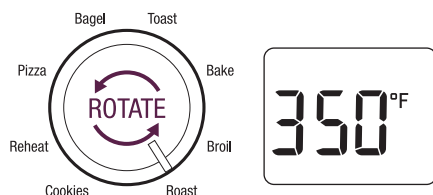
Réglage optionnel

 Bouton de CONVERSION DE TEMPÉRATURE

La fonction ROAST (Rôtir) convient parfaitement à la cuisson des viandes ou de la volaille et permet d'obtenir une viande tendre et juteuse à l'intérieur et rôtie à la perfection à l'extérieur.

1. Insérez la grille à la position inférieure, en plaçant les rayons vers le haut.
2. Fermez la porte du four.
3. Tournez le cadran de FONCTIONS jusqu'à la fonction ROAST (Rôtir). L'écran ACL affichera la température pré-réglée de '350°F'.

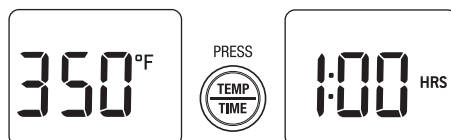
FUNCTION DIAL



4. La température et le temps peuvent être ajustés avant ou durant le cycle de rôtissage.

- a) La température de rôtissage pré-réglée de '350°F' est affichée comme la température par défaut sur l'écran ACL. Tournez le cadran TEMP/TIME pour l'ajuster par tranches de 10°F, de 120°F à un maximum de 450°F (ou en degrés Celsius, par tranches de 5°C, de 50°C à 230°C maximum).

- b) Pour sélectionner le temps de rôtissage, pressez le centre du bouton TEMP/TIME jusqu'à ce que l'écran ACL affiche le temps de rôtissage pré-réglé de '1:00 HRS'.



Tournez le cadran pour ajuster le temps de rôtissage par tranches d'une minute jusqu'à concurrente d'une heure, ou par tranches de 5 minutes, de 1 à 2 heures.

NOTE

Utilisez le tableau ci-dessous à titre informatif pour planifier le temps de cuisson. Nous vous recommandons d'utiliser un thermomètre à viande pour vérifier la cuisson.

TYPE/COUPE	TEMPS DE RÔTISSAGE PAR 500 G (1 LB)
Boeuf - Oeil de ronde, ronde ou rosbif de côte	30 minutes
Porc - Longe (avec ou sans os)	35 minutes
Agneau - Gigot (avec ou sans os)	30 minutes
Poulet - Entier	30 minutes

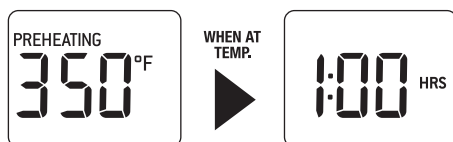
NOTE

Nous vous recommandons de limiter le poids de la viande ou du poulet à 2 kg (4,5 lbs). Cependant, le poids maximal peut varier selon le type, la coupe, la forme et la grosseur de la viande.

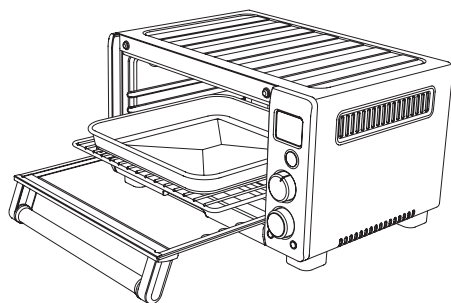
NOTE

Le four mémorisera votre sélection de température et de temps de rôtissage jusqu'à ce que vous la changiez ou que vous débranchiez le four. Lorsque le four sera rebranché, la fonction ROAST (Rôtir) retournera automatiquement à la température préréglée de '350°F' et au temps de rôtissage préréglé '1:00 HRS'.

5. Pressez le bouton START/CANCEL pour activer ce réglage. Le contour s'illuminera en rouge, le signal sonore se fera entendre et l'écran ACL s'illuminera en orange.
6. L'indication PREHEATING (Préchauffage) clignotera sur l'écran ACL. Une fois que la température requise sera atteinte, le signal sonore se fera entendre.



7. Déposez les aliments dans le plateau de cuisson en émail de Breville ou dans tout autre plat à cuisson à l'épreuve de la chaleur, et placez-le au centre de la grille afin que l'air circule autour des aliments.



⚠ IMPORTANT

Le boîtier du four, incluant la porte, est très chaud durant et après usage. Utilisez toujours des poignées isolantes ou des gants de cuisine pour déposer les aliments dans le four, les retirer ou les manipuler.

NOTE

Pour rôtir les aliments, placez le grilloir en émail de Breville sur le plateau de cuisson en émail de Breville. Le grilloir est conçu pour laisser passer les gras qui s'échappent de la viande et procurent une cuisson plus saine. Le plateau de cuisson recueille les jus de cuisson et prévient les éclaboussures.

NOTE

Soyez prudent lorsque vous recouvrez les accessoires, casseroles ou plats de papier aluminium. Assurez-vous qu'il recouvre parfaitement le plat et n'entre pas en contact avec les éléments chauffants du four, car cela pourrait causer de la surchauffe et un risque d'incendie.

NOTE

Lorsque vous recouvrez les accessoires, casseroles ou plats de papier aluminium, il est recommandé de placer la grille à la position centrale ou inférieure. Cela minimisera les risques que le papier aluminium touche aux éléments chauffants supérieurs.

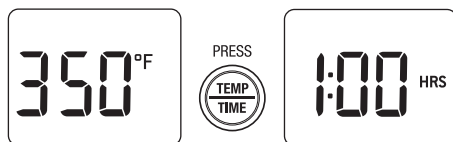
NOTE

Soyez extrêmement prudent lorsque vous utilisez des casseroles ou des plats non métallisés, comme la céramique ou le verre. Assurez-vous qu'ils sont à l'épreuve de la chaleur pour éviter qu'ils ne craquent.

NOTE

Soyez prudent lorsque vous recouvrez un plat ou une casserole dans le four, car la pression accumulée sous le couvercle peut faire jaillir les ingrédients ou craquelier le plat.

8. Après que le signal sonore du préchauffage (PREHEATING) se sera fait entendre, le compte à rebours débutera automatiquement par tranches d'une minute. La température et le temps peuvent être ajustés durant le cycle de rôtissage tournant le cadran TEMP/TIME. Vous pourrez alterner entre la température et le temps de cuisson affichés sur l'écran ACL en appuyant au centre du cadran de TEMPÉRATURE et de TEMPS.



9. À la fin du cycle de cuisson, le signal sonore se fera entendre trois fois. Le contour du bouton START/CANCEL ne sera plus illuminé en rouge et l'écran ACL s'illuminera en bleu.

NOTE

Vérifiez la cuisson à l'aide d'un thermomètre à viande. Utilisez une minuterie indépendante pour vous rappeler de vérifier la cuisson.

10. Le cycle de rôtissage peut être interrompu en tout temps en pressant le bouton START/CANCEL. Cela cancellera le cycle. Le contour du bouton ne sera plus illuminé et l'écran ACL s'illuminera en bleu.

FONCTION BROIL (DORER)

Éléments

Les éléments supérieurs et inférieurs s'allument et s'éteignent par intermittence afin de garder une température constante.

Position de la grille

Position supérieure.

Réglage optionnel

 Bouton de CONVERSION DE TEMPÉRATURE.

La fonction BROIL est idéale pour les sandwichs ouverts, les cubes de viande, la volaille, le poisson et les légumes. Elle sert également à colorer les plats en cocotte et les gratins.

1. Insérez la grille à la position supérieure, en plaçant les rayons vers le haut.

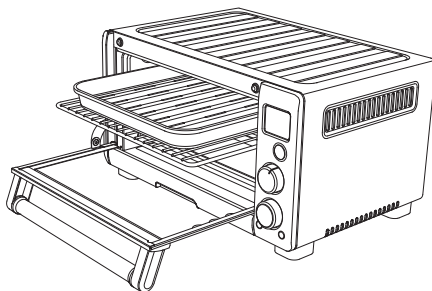
NOTE

Pour gratiner les aliments, nous vous recommandons d'insérer la grille à la position supérieure, bien que cela soit à titre informatif seulement. La position centrale pourrait convenir davantage à certains aliments, selon la recette utilisée, la quantité et la taille des aliments et vos goûts personnels.

Par exemple, la position centrale de la grille serait appropriée pour griller des aliments dont la hauteur peut toucher aux éléments chauffants, et dont l'épaisseur peut exiger un grillage plus lent, comme les hamburgers ou les ailes de poulet marinés.

Faites l'essai des différentes positions de la grille, des réglages de température et de temps de cuisson, afin d'obtenir les résultats escomptés.

2. Placez le grilloir en émail de Breville dans le plateau de cuisson en émail de Breville. Déposez les aliments sur le grilloir ou dans un plat à l'épreuve de la chaleur, et placez-le au centre de la grille afin de laisser circuler l'air autour des aliments.



NOTE

Pour faire dorer les aliments, placez le grilloir en émail de Breville sur le plateau de cuisson en émail de Breville. Le grilloir est conçu pour laisser passer les gras qui s'échappent de la viande et procurent une cuisson plus saine. Le plateau de cuisson recueille les jus de cuisson et prévient les éclaboussures.

NOTE

Soyez prudent lorsque vous recouvrez les accessoires, casseroles ou plats de papier aluminium. Assurez-vous qu'il recouvre parfaitement le plat et n'entre pas en contact avec les éléments chauffants du four, car cela pourrait causer de la surchauffe et un risque d'incendie.

NOTE

Lorsque vous recouvrez les accessoires, casseroles ou plats de papier aluminium, il est recommandé de placer la grille à la position centrale ou inférieure.

NOTE

Soyez extrêmement prudent lorsque vous utilisez des casseroles ou des plats non métallisés, comme la céramique ou le verre. Assurez-vous qu'ils sont à l'épreuve de la chaleur pour éviter qu'ils ne craquent.

NOTE

Soyez prudent lorsque vous recouvrez un plat ou une casserole dans le four, car la pression accumulée sous le couvercle peut faire jaillir les ingrédients ou craqueler le plat.

3. Fermez la porte du four.

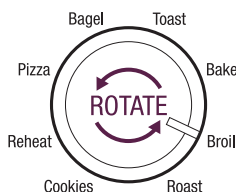


IMPORTANT

Assurez-vous que la porte du four est bien fermée avant d'utiliser la fonction BROIL.

4. Tournez le cadran de FONCTIONS à la fonction BROIL. L'écran ACL affichera la température pré réglée 'HI' (Élevée).

FUNCTION DIAL

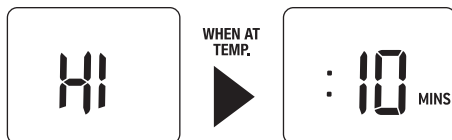


5. La température et le temps de gratinage peuvent être ajustés avant ou durant le cycle de gratinage.
 - a) La température 'HI' affichée sur l'écran ACL est le réglage par défaut pour la température de grillage. Pour sélectionner la température de gratinage, tournez le cadran et choisissez 'HI' (élevée) ou 'LO' (basse).

NOTE

Les deux niveaux de température pré réglés vous permettent de modifier la vitesse de gratinage - la rapidité à laquelle le dessus des aliments brunit - en fonction du genre et de la quantité d'aliments à gratter et de vos goûts personnels. Bien que nous vous suggérons de gratter les aliments en utilisant le réglage 'HI', il serait approprié d'essayer différents réglages de température et de temps de gratinage, afin d'obtenir les résultats escomptés.

- b) Pour sélectionner le temps de gratinage, pressez le centre du cadran TEMP/ TIME jusqu'à ce que l'écran ACL affiche le temps pré réglé de '10 MINS'



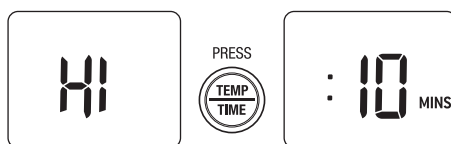
Tournez le cadran pour ajuster le temps de gratinage par tranches d'une minute jusqu'à un maximum de 20 minutes.

TYPE/ COUPE	POIDS/ ÉPAISSEUR	TEMPS DE GRATINAGE
Boeuf Surlonge Hamburger	1" (2.5cm) 1" (2.5cm)	12-15 mins 10-15 mins
Porc Côtelettes Côtes levées Bacon	1" (2.5cm) 1 carré 3 rashers	15 mins 20 mins 10 mins
Agneau Côtelettes Escalopes	4 morceaux 8 morceaux	15 mins 10-12 mins
Saucisses Petites Grosses	8 morceaux 6 morceaux	8 mins 12 mins
Poulet Ailes Poirtrines ou Cuisses	1lb (500g) 0,5lb (250g)	12-15 mins 20 mins
Poisson	0,5lb (250g) 1lb (500g)	8 mins 8-10 mins
Fromage fondu		3-5 mins

NOTE

Le four mémoriserà votre sélection de température et de temps de gratinage jusqu'à ce que vous la changiez ou que vous débranchiez le four. Lorsque le four sera rebranché, la fonction BROIL retournera automatiquement aux pré-réglages de température 'HI' et de temps ':10MINS'.

- Pressez le bouton START/CANCEL pour activer ce réglage. Le contour s'illuminera en rouge, le signal sonore se fera entendre et l'écran ACL s'illuminera en orange.
- Le temps sera affiché et le compte à rebours débutera par tranches d'une minute. La température et le temps peuvent être ajustés durant le cycle de gratinage en tournant le cadran TEMP/TIME.


NOTE

Il peut s'avérer utile de tourner les aliments une fois à mi-cuisson, en fonction du type de viande à grater, afin d'obtenir une cuisson et un gratinage uniformes.

- À la fin du cycle de gratinage, le signal sonore se fera entendre trois fois. Le contour du bouton START/CANCEL ne sera plus illuminé en rouge et l'écran ACL s'illuminera en bleu.

IMPORTANT

Le boîtier du four, incluant la porte, est très chaud durant et après usage. Utilisez toujours des poignées isolantes ou des gants de cuisine pour déposer les aliments dans le four, les retirer ou les manipuler.

- Le cycle pour dorer les aliments peut être interrompu en tout temps en pressant le bouton START/CANCEL. Cela cancellera le cycle. Le contour du bouton ne sera plus illuminé et l'écran ACL s'illuminera en bleu.

FONCTION PIZZA

Éléments

Les éléments supérieurs et inférieurs s'allument et s'éteignent par intermittence afin de garder une température constante.

Position de la grille

Position centrale.

Réglages optionnels

 Bouton de CONVERSION DE TEMPÉRATURE

 Bouton FROZEN FOODS (Aliments congelés)

La fonction PIZZA sert à faire fondre et griller le fromage et la garniture tout en gardant la croûte croustillante.

- Insérez la grille dans la position centrale, en plaçant les rayons vers le haut.
- Fermez la porte du four.

NOTE

Nous vous recommandons d'utiliser la position centrale de la grille pour la fonction PIZZA. Cependant, ceci est à titre informatif seulement. La position de la grille peut varier selon le type et la grandeur de la pizza. La position inférieure de la grille pourrait mieux convenir à certaines pizzas fraîches.

Faites l'essai des différentes positions de la grille, des réglages de température et de temps de cuisson, afin d'obtenir les résultats escomptés.

NOTE

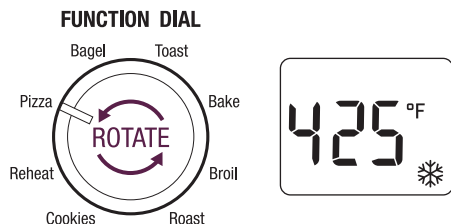
Si vous faites cuire une pizza congelée, assurez-vous de retirer l'emballage, incluant le carton, le plastique, le papier ou tout autre matériel inflammable, avant de placer la pizza dans le four.

Breville recommande d'utiliser une place à pizza antiadhésive foncée pour cuire la pizza. Les plaques de couleur pâle reflètent la chaleur et de ce fait, la croute pourrait ne pas être suffisamment croustillante.

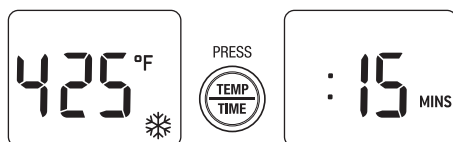
La plaque à pizza antiadhésive de 12" (30cm) est offerte en option sur breville.com

Pour une croute plus croustillante, la pizza peut être cuite directement sur la grille du four. Cependant, si le fromage ou d'autres ingrédients tombent sur les éléments chauffants, un risque potentiel d'incendie peut survenir.

3. Tournez le cadran de FONCTIONS à PIZZA. L'écran ACL affichera la température préréglée de '425°F'. Le temps préréglé de '15 MINS' sera affiché ainsi que la fonction préréglée (❄️) FROZEN FOODS (Aliments congelés) (voir à la page 113 pour la cuisson d'une pizza fraîche).



4. La température et le temps de cuisson de la pizza peuvent être ajustés avant ou durant le cycle de cuisson.
 - a) La température de cuisson préréglée de 425°F (220°C) est la température par défaut affichée sur l'écran ACL. Tournez le cadran TEMP/TIME pour ajuster la température de cuisson par tranches de 10°F, de 120°F à un maximum de 450°F (ou en degrés Celsius, par tranches de 5°C, de 50°C à un maximum de 230°C).
 - b) Pour sélectionner le temps de cuisson, pressez le centre du cadran TEMP/DIAL jusqu'à ce que l'écran ACL affiche le temps préréglé de '15 MINS'.



Tournez le cadran pour ajuster le temps de cuisson par tranches d'une minute, jusqu'à une heure, ou par tranches de 5 minutes, de 1 à 2 heures.

NOTE

La technologie de cuisson du Smart Oven^{MC} Compact permet de cuire les aliments uniformément et plus rapidement, en réduisant de façon significative le temps de cuisson. Il se peut que vous ayez à modifier la température et le temps de cuisson préréglés, ou la température et le temps de cuisson suggérés sur l'emballage des aliments, dépendamment de la recette, de la quantité d'aliments ou de vos goûts personnels.

Faites l'essai des différentes positions de la grille, des réglages de température et de temps de cuisson, afin d'obtenir les résultats escomptés.

NOTE

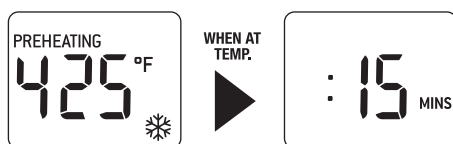
Vu la variété considérable de pizzas disponibles, vous devrez déterminer si vous cuisez une pizza fraîche ou congelée, avec une croûte mince ou épaisse, et ajuster le temps de cuisson en conséquence.

Par exemple, la pizza congelée peut nécessiter un plus long temps de cuisson, de même que la pizza à croûte épaisse.

NOTE

Le four mémorisera votre sélection de température et de temps de cuisson de la pizza jusqu'à ce que vous la changiez ou que vous débranchiez le four. Lorsque le four sera rebranché, la fonction PIZZA réactivera automatiquement la température préréglée de 425°F (220°C), le temps préréglé de '15MINS' et le réglage par défaut (❄️) FROZEN FOODS (Aliments congelés).

- Pressez le centre du bouton START/CANCEL pour activer ce réglage. Le contour du bouton s'illuminera en rouge, le signal sonore se fera entendre et l'écran ACL s'illuminera en orange.
- L'écran ACL affichera en clignotant 'PREHEATING' (Préchauffage). Une fois que la température requise sera atteinte, le signal sonore se fera entendre.

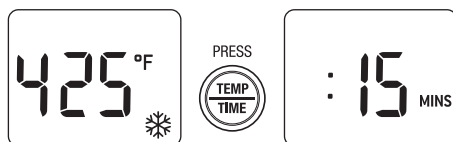


- Placez la plaque à pizza ou la pizza au centre de la grille, de façon à ce que l'air circule tout autour.

NOTE

La couleur, le format et l'épaisseur de la plaque à pizza peut affecter la coloration ou la croustillance de la croute de la pizza.

- Après que le signal sonore de préchauffage (PREHEATING) se sera fait entendre, le compte à rebours débutera automatiquement par tranches d'une minute. La température et le temps peuvent être ajustés durant le cycle de cuisson en tournant le cadran TEMP/TIME. Alternez entre la température et le temps de cuisson sur l'écran ACL en pressant le centre du cadran TEMP/TIME.



NOTE

Des pizzas plus larges peuvent griller de façon irrégulière dans un four compact. Ouvrez la porte du four à mi-cuisson et tournez délicatement la pizza sur 90° pour obtenir un grillage uniforme.

- À la fin du cycle de cuisson, le signal sonore se fera entendre trois fois, le contour du bouton START/CANCEL ne se plus illuminé et l'écran ACL s'illuminera en bleu.

NOTE

Be sure to use protective hot pads or insulated oven mitts when removing the pizza from the oven as melted cheese and toppings will be hot.

- Le cycle de pizza peut être interrompu en tout temps en pressant le bouton START/CANCEL. Le contour du bouton ne sera plus illuminé et l'écran ACL s'illuminera en bleu.

Une note sur les pierres à pizza

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

- Insérez la grille au centre du four, en plaçant les rayons vers le haut.
- Placez la pierre à pizza au centre de la grille, afin de laisser circuler l'air tout autour.
- Fermez la porte du four.
- Pressez le bouton START/CANCEL pour activer ce réglage. Le contour du bouton s'illuminera en rouge, le signal sonore se fera entendre et l'écran ACL s'illuminera en orange.

5. L'indication PREHEATING (préchauffage) clignotera sur l'écran ACL. Une fois que la température requise sera atteinte, le signal sonore se fera entendre.
6. Le temps s'affichera et le compte à rebours débutera par tranches d'une minute.
7. Une fois que la pierre à pizza sera réchauffée, le signal sonore se fera entendre trois fois, le contour du bouton START/CANCEL ne sera plus illuminé et l'écran ACL s'illuminera en bleu.
8. Maintenant, placez délicatement la pizza congelée sur la pierre à pizza chaude.

NOTE

Pour cuire de la pizza fraîche, nous vous conseillons d'utiliser des poignées isolantes ou gants de cuisine pour retirer la grille et la pierre à pizza du four et les placer sur la porte du four ou sur le comptoir. Cela vous aidera à transférer la pizza fraîche sur la pierre à pizza réchauffée. Utilisez toujours des poignées isolantes ou gants de cuisine pour réinsérer la grille et la pierre à pizza dans le four.

9. Sélectionnez le réglage de pizza voulu et pressez le bouton START/CANCEL pour réactiver le cycle de pizza.

FONCTION COOKIES (BISCUITS)

Éléments chauffants

Les éléments supérieurs et inférieurs s'allument et s'éteignent par intermittence pour garder une température constante.

Position de la grille

Position centrale.

Réglages optionnels

⊗ Bouton de CONVERSION DE TEMPÉRATURE

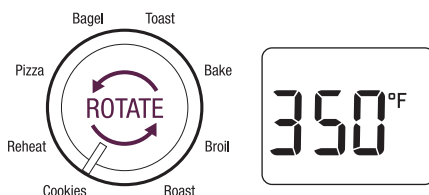
⊕ Bouton FROZEN FOODS (Aliments congelés)

La fonction COOKIES est idéale pour cuire les biscuits maison ou achetés, ou tout autre régal.

Les croissants prêts à cuire, les brioches à la canelle ou les strudels conviennent parfaitement à cette fonction.

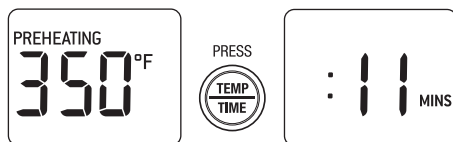
1. Insérez la grille dans la position centrale, en plaçant les rayons vers le haut.
2. Fermez la porte du four.
3. Tournez le cadran de FONCTIONS à COOKIES. L'écran ACL affichera la température pré réglée de '350° F'.

FUNCTION DIAL



4. La température et le temps de cuisson peuvent être ajustés avant ou durant le cycle de cuisson.

- a) La température de cuisson pré réglée de 350°F (175°C) est affichée comme la température par défaut sur l'écran ACL. Tournez le cadran TEMP/TIME pour ajuster la température par tranches de 10°F, de 120°F à un maximum de 450°F (ou en degrés Celsius, par tranches de 5°C, de 50°C à un maximum de 230°C).
- b) Pour sélectionner le temps de cuisson, pressez le centre du cadran TEMP/TIME jusqu'à ce que l'écran ACL affiche le temps pré réglé de ':11 MINS'.



Tournez le cadran pour ajuster le temps de cuisson par tranches d'une minute jusqu'à un maximum d'une heure.

NOTE

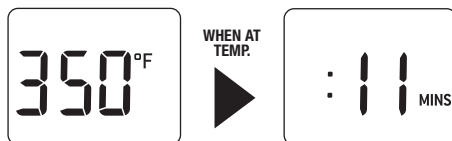
Vu la variété considérable de types de biscuits, vous devrez considérer quelle sorte de pâte à biscuits vous désirez cuire, fraîche, réfrigérée ou congelée, et ajuster le temps de cuisson pour obtenir les meilleurs résultats.

Par exemple, de la pâte à biscuits congelée nécessitera un plus long temps de cuisson. La quantité de pâte par biscuit ou l'épaisseur peuvent aussi influencer le temps de cuisson.

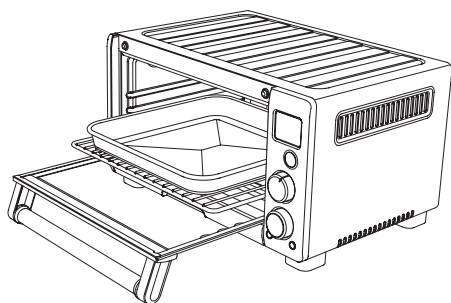
NOTE

Le four mémorisera votre sélection de température et de temps de cuisson des biscuits jusqu'à ce que vous la changiez ou que vous débranchiez le four. Lorsque le four sera rebranché, la fonction COOKIE (Biscuits) retournera automatiquement aux pré réglages de température de 350°F et de temps de cuisson ':11 MINS'.

5. Pressez le bouton START/CANCEL pour activer ce réglage. Le contour du bouton s'illuminera en rouge, le signal sonore se fera entendre et l'écran ACL s'illuminera en orange.
6. L'écran ACL affichera en clignotant 'PREHEATING' (Préchauffage). Une fois la température atteinte, le signal sonore se fera entendre.



7. Déposez les aliments sur le plateau en émail de Breville ou dans un plat à l'épreuve de la chaleur, et le placer au centre de la grille de façon à ce que l'air circule tout autour des aliments.



NOTE

Il peut être nécessaire de graisser légèrement le plateau de cuisson en émail ou de la tapisser de papier parchemin afin d'empêcher les biscuits de coller.

NOTE

Soyez prudent lorsque vous recouvrez les accessoires, casseroles ou plats de papier aluminium. Assurez-vous qu'il recouvre parfaitement le plat et n'entre pas en contact avec les éléments chauffants du four, car cela pourrait causer de la surchauffe et un risque d'incendie.

NOTE

Lorsque vous recouvrez les accessoires, casseroles ou plats de papier aluminium, il est recommandé de placer la grille à la position centrale ou inférieure.

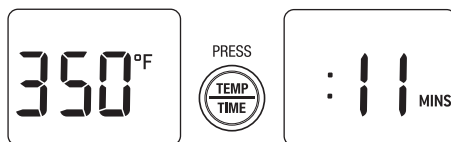
NOTE

Soyez prudent lorsque vous utilisez des casseroles ou des plats qui ne sont pas métallisés, comme la céramique ou le verre. Assurez-vous qu'ils sont à l'épreuve de la chaleur pour éviter qu'ils ne craquent.

NOTE

Soyez prudent lorsque vous recouvrez un plat ou une casserole dans le four, car la pression accumulée sous le couvercle peut faire jaillir les ingrédients ou faire craquer le plat.

8. Après que le signal sonore de préchauffage (PREHEATING) se sera fait entendre, le compte à rebours débutera automatiquement par tranches d'une minute. La température et le temps peuvent être ajustés durant le cycle de rôtissage en tournant le cadran TEMP/TIME. Vous pourrez alterner entre la température et le temps de cuisson en pressant le centre du cadran TEMP/TIME.



9. À la fin du cycle de cuisson, le signal sonore se fera entendre trois fois, le bouton START/CANCEL ne sera plus illuminé et l'écran ACL s'illuminera en bleu.

IMPORTANT

Le boîtier du four, incluant la porte, est très chaud durant et après usage. Utilisez toujours des poignées isolantes ou des gants de cuisine pour déposer les aliments dans le four, les retirer ou les manipuler.

10. Le cycle de cuisson peut être interrompu en tout temps en pressant le bouton START/CANCEL. Le contour du bouton ne sera plus illuminé et l'écran ACL s'illuminera en bleu.

FONCTION REHEAT (RÉCHAUFFER)

Éléments

Les éléments supérieurs et inférieurs s'allument et s'éteignent par intermittence pour garder une température constante.

Position de la grille

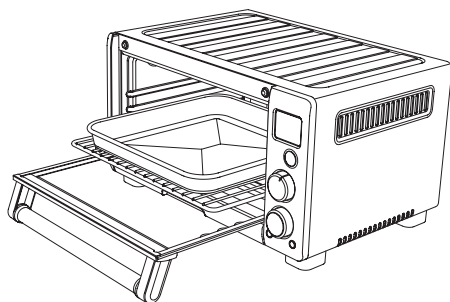
Position inférieure.

Réglage optionnel

 Bouton de CONVERSION DE TEMPÉRATURE

La fonction REHEAT est idéale pour réchauffer les restes de table sans les griller.

1. Insérez la grille à la position inférieure, en plaçant les rayons vers le haut.
2. Placez les aliments sur le plateau de cuisson en émail de Breville ou dans un plat à l'épreuve de la chaleur, puis placez le plateau au centre de la grille afin de laisser circuler l'air autour des aliments.



NOTE

Soyez prudent lorsque vous recouvrez les accessoires, casseroles ou plats de papier aluminium. Assurez-vous qu'il recouvre parfaitement le plat et n'entre pas en contact avec les éléments chauffants du four, car cela pourrait causer de la surchauffe et un risque d'incendie.

NOTE

Lorsque vous recouvrez les accessoires, casseroles ou plats de papier aluminium, il est recommandé de placer la grille à la position centrale ou inférieure.

NOTE

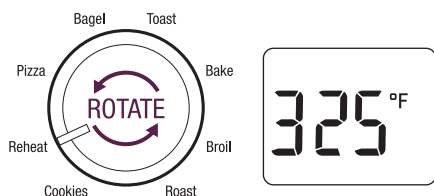
Soyez prudent lorsque vous utilisez des casseroles ou des plats qui ne sont pas métallisés, comme la céramique ou le verre. Assurez-vous qu'ils sont à l'épreuve de la chaleur pour éviter qu'ils ne craquent.

NOTE

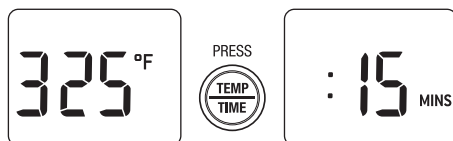
Soyez prudent lorsque vous recouvrez un plat ou une casserole dans le four, car la pression accumulée sous le couvercle peut faire jaillir les ingrédients ou faire craquer le plat.

3. Fermez la porte du four.
4. Tournez le cadran de FONCTIONS jusqu'à la fonction REHEAT. L'écran ACL indique la température prééglée de '325°F' ('160°C').

FUNCTION DIAL



5. La température et le temps peuvent être ajustés avant ou durant le cycle de réchauffage.
 - a) La température de réchauffage préréglée de 325°F est affichée comme la température par défaut sur l'écran ACL. Tournez le cadran TEMP/TIME pour ajuster la température par tranches de 10°F, de 120°F à un maximum de 450°F (ou en degrés Celsius, par tranches de 5°C, de 50°C à un maximum de 230°C).
 - b) Pour sélectionner le temps de réchauffage, pressez le centre du cadran TEMP/TIME jusqu'à ce que l'écran ACL affiche le temps préréglé de '15 MINS'.



Tournez le cadran pour ajuster le temps par tranches d'une minute jusqu'à un maximum d'une heure.

6. Pressez le bouton START/CANCEL pour activer ce réglage. Le contour du bouton s'illuminera en rouge, le signal sonore se fera entendre et l'écran ACL s'illuminera en orange.
7. Le temps sera arffiché et le compte à rebours débutera par tranches d'une minute. La température et le temps peuvent être ajustés durant le cycle de réchauffage en tournant le cadran TEMP/TIME.
8. À la fin du cycle de cuisson, le signal sonore se fera entendre trois fois, le bouton START/CANCEL ne sera plus illuminé et l'écran ACL s'illuminera en bleu.

! IMPORTANT

Le boîtier du four, incluant la porte, est très chaud durant et après usage. Utilisez toujours des poignées isolantes ou des gants de cuisine pour déposer les aliments dans le four, les retirer ou les manipuler.

9. Le cycle de réchauffage peut être interrompu en tout temps en pressant le bouton START/CANCEL. Le contour du bouton ne sera plus illuminé et l'écran ACL s'illuminera en bleu.

NOTE

Le four mémorisera votre sélection de température et de temps de réchauffage jusqu'à ce que vous la changiez ou que vous débranchiez le four. Lorsque le four sera rebranché, la fonction REHEAT (Réchauffer) retournera automatiquement aux préréglages de température de '325°F' ('160°C'), et de temps de réchauffage '15 MINS'.

UTILISATION DU RÉCHAUD

de votre Smart Ovensm Compact de Breville

UTILISATION DU RÉCHAUD

Le dessus du four devient extrêmement chaud durant et après usage. N'y déposez aucun objet lorsqu'il est en marche.

Les seules exceptions sont:

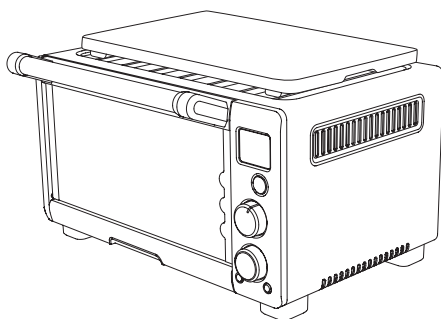
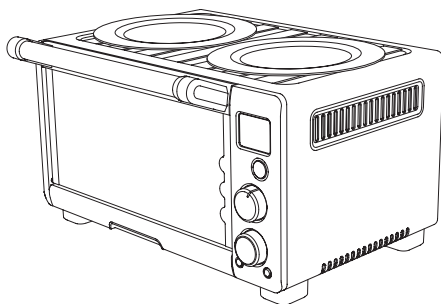
- Des plats en céramique disposés en une seule rangée pour être réchauffés.
- L'accessoire de Planche à découper/ Plateau de service en bambou de Breville qui va sur la partie nervurée au dessus du four. Pour plus d'information, visitez breville.com ou consultez la Carte d'accessoires ci incluse.

IMPORTANT

L'utilisation d'accessoires non recommandés par Breville peut causer des blessures.

IMPORTANT

Le boîtier du four, incluant la porte, est très chauds durant et après usage. Utilisez toujours des poignées isolantes ou des gants de cuisine pour déposer les aliments dans le four, les retirer ou les manipuler. Vous pouvez également laisser refroidir le four avant de le vous en servir.



ENTRETIEN & NETTOYAGE

de votre Smart Ovensm Compact de Breville

Éteignez le four en pressant le bouton START/CANCEL. Le four est éteint quand le contour du bouton d'est plus illuminé en rouge. Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir complètement, de même que tous les accessoires, avant de le démonter et de le nettoyer.

NOTE

N'utilisez pas de produits abrasifs, de tampons métallisés à récurer ou d'ustensiles métallisés pour nettoyer l'intérieur et l'extérieur du four, incluant le plateau ramasse-miettes.

N'utilisez pas de nettoyeurs abrasifs, de tampons métallisés à récurer ou d'ustensiles métallisés pour nettoyer les accessoires, car ils peuvent endommager l'émail du plateau de cuisson et du grilloir.

Nettoyage du boîtier et de la porte

1. Essuyez le boîtier du four avec une éponge douce et humide. Un liquide nettoyant sans 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 nettoyeurs abrasifs ou de tampons métallisés à récurer car ils pourraient égratigner la surface du four.
3. Laissez sécher complètement toutes les surfaces du four avant de le brancher et de le faire démarrer.



IMPORTANT

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

Nettoyage de l'intérieur du four

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 sans-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 aux éléments chauffants au quartz.



IMPORTANT

Faites preuve d'extrême prudence lorsque vous nettoyez les éléments chauffants au 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 nettoyant ou agent nettoyant. Laissez les éléments chauffants sécher complètement avant de brancher le four et de le mettre en marche.

2. Laissez sécher complètement toutes les surfaces du four avant de le brancher et de l'allumer.

Nettoyage du ramasse-miettes

1. Après chaque utilisation, retirez le plateau ramasse-miettes et jetez les miettes. Essuyez le plateau avec une éponge douce et humide. Un nettoyant liquide sans-abrasif peut être utilisé pour éviter l'accumulation de taches. Appliquez le nettoyant sur l'éponge, et non sur le plateau, avant le nettoyage. Bien assécher.
2. Pour nettoyer les résidus tenaces, laissez tremper le plateau dans de l'eau chaude savonneuse puis lavez-le avec une éponge douce ou un tampon à récurer en plastique. Rincer et bien assécher.
3. Assurez-vous de toujours replacer le plateau ramasse-miettes dans le four après l'avoir nettoyé et avant de brancher le four et de l'allumer.

Nettoyage de la grille, du grilloir et plateau de cuisson.

1. Lavez tous les accessoires dans de l'eau chaude savonneuse à l'aide d'une éponge douce ou d'un tampon à récurer en plastique. Rincer et bien assécher.
2. Afin de prolonger la durée de vie de vos accessoires, nous ne recommandons pas de les placer dans le lave-vaisselle.

Rangement

1. Assurez-vous que le four est éteint en pressant le bouton START/CANCEL. Le four est éteint quand le contour du bouton n'est plus illuminé en rouge. Puis débranchez-le de la prise murale.
2. Laissez refroidir complètement le four et tous les accessoires.
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 inséré dans le plateau de cuisson et placé sur la grille au centre du four.
5. Veillez à bien fermer la porte.
6. Rangez le four pour qu'il soit bien en place sur ses pieds. Ne déposez aucun objet sur le dessus du four ou à l'intérieur, sauf les accessoires.

NOTE

Si vous cuisez des aliments citronnés, nous vous recommandons de tapisser le plateau de cuisson en émail de papier sulfurisé, car le contact avec le citron pourrait décolorer la surface.

GUIDE DE DÉPANNAGE

PROBLÈME POSSIBLE	SOLUTION FACILE
Le four ne s'allume pas	• Vérifiez si la fiche est bien insérée dans la prise murale. • Branchez l'appareil dans une prise murale indépendante. • Branchez l'appareil dans une autre prise murale. • Remettez le disjoncteur en position initiale, si nécessaire.
J'aimerais restaurer les réglages par défaut sur l'écran ACL	• Le four mémorise le dernier réglage utilisé pour chaque fonction, à moins que vous n'ayez débranché le four. • Pour restaurer les réglages par défaut de chaque fonction, débranchez l'appareil, attendez 5 minutes puis rebranchez-le.
L'écran ACL n'est pas illuminé	• Le four passe en mode veille (STANDBY) s'il n'est pas utilisé pendant 10 minutes. L'écran ACL cesse alors d'être illuminé, bien que 'STANDBY' (Veille) demeure affiché. • Pour réactiver le four après le mode veille (STANDBY), enfoncez le bouton de démarrage START/ CANCEL ou tournez n'importe quel bouton. L'écran ACL s'illuminera.
La pizza ne cuit pas uniformément	• Des pizzas très larges peuvent griller de façon inégale dans des fours compacts. Ouvrez la porte du four à mi-cuisson et tournez la pizza sur 90° pour un grillage plus uniforme.
La croute de la pizza n'est pas croustillante	• Breville recommande d'utiliser une place à pizza antiadhésive foncée pour cuire la pizza. Les plaques de couleur pâle reflètent la chaleur et de ce fait, la croute pourrait ne pas être suffisamment croustillante. Les accessoires pour le four sont disponibles à breville.com • Pour une croute plus croustillante, la pizza peut être cuite directement sur la grille du four. Cependant, si le fromage ou d'autres ingrédients tombent sur les éléments chauffants, un risque potentiel d'incendie peut survenir.
Je ne peux pas sélectionner le bouton FROZEN FOOD	• Le bouton FROZEN FOODS peut être sélectionné seulement pour les fonctions TOAST (Griller), BAGEL, BAKE (Cuire), PIZZA et COOKIE (Biscuits).
De la vapeur s'échappe du haut de la porte du four	• Ceci est normal. La porte est munie d'évents qui laissent s'échapper la vapeur produite par les aliments à haute teneur en humidité, comme le pain congelé.

PROBLÈME POSSIBLE	SOLUTION FACILE
De l'eau s'égoutte sous la porte et coule sur le comptoir	Ceci est normal. La condensation formée par les aliments à haute teneur en humidité, comme le pain congelé, laissera de l'eau couler à l'intérieur de la porte et peut-être dégoutter sur le comptoir.
Les éléments chauffants semblent cliqueter	L'Élément IQ^{mc} contrôle parfaitement la chaleur du four en propulsant de façon séquentielle l'énergie dans les éléments chauffants. Ceci est normal.
La température affichée sur l'écran ACL ne correspond pas à la température à l'intérieur du four.	Pour s'assurer que les mesures sont standardisées, les températures du four ont été calibrées à partir de la fonction TOAST (au centre de la grille centrale et sans plateau de cuisson). Révérifiez la température à cette position, en gardant la porte du four fermée durant 10 minutes, car la chaleur s'en échappera chaque fois que vous ouvrirez la porte. À noter, l'alerte de 'préchauffage' se fait entendre à 75% de la température cible. Voir les explications ci-après.
L'alerte de 'préchauffage' se fait entendre à une température plus basse que celle qui est affichée sur l'écran ACL.	- L'alerte de 'préchauffage' se fait entendre à 75% de la température cible. Cela accélère le processus de préchauffage et de cuisson. - Quand l'alerte de 'préchauffage' se fait entendre pour signaler que vous devez déposer les aliments dans le four, une quantité considérable de chaleur s'en échappera en ouvrant la porte. Ainsi, si l'alerte se fait entendre quand la température cible est atteinte à 100%, le fait d'ouvrir la porte signifie qu'une partie du temps de préchauffage est perdue. Nos calculs nous ont démontré que si l'alerte se fait entendre à 75% de la température cible et qu'après, vous ouvrez la porte du four pour y déposer les aliments, la température cible sera atteinte 2 minutes plus vite. C'est pourquoi la température affichée sur l'écran ACL ne correspond pas à la température cible de l'alerte de préchauffage. - Afin d'assurer un préchauffage des plus rapides, le four de Breville utilise la puissance maximale admissible d'une prise de courant (1500W pour la cuisson, 1800W pour le grillage).
L'écran ACL affiche 'E01'	L'écran ACL affichera 'E01' lorsque l'appareil ne peut être réinitialisé. Dans un tel cas, contactez le Service à la clientèle de Breville (1-866-BREVILLE).

PROBLÈME POSSIBLE	SOLUTION FACILE
L'écran ACL affiche 'E02'	L'écran ACL affiche 'E02' lorsque l'appareil ne peut être réinitialisé. Dans un tel cas, contactez le Service à la clientèle de Breville (1-866-BREVILLE).
L'écran ACL affiche 'E03'	- L'écran ACL affichera 'E03' si la température du four excède la limite maximale. Débranchez le four, laissez-le refroidir 15 minutes, puis rebranchez-le. - Si le message 'E03' persiste, contactez le Service à la clientèle de Breville (1-866-BREVILLE).
L'écran ACL affiche 'E04'	- L'écran ACL affichera 'E03' si la température du four excède la limite maximale. Débranchez le four, laissez-le refroidir 15 minutes, puis rebranchez-le. - Si le message 'E03' persiste, contactez le Service à la clientèle de Breville (1-866-BREVILLE).
L'écran ACL affiche 'E05'	L'écran ACL affichera 'E01' lorsque l'appareil ne peut être réinitialisé. Dans un tel cas, contactez le Service à la clientèle de Breville (1-866-BREVILLE).

RECETTES

CROUSTILLES DE PARMESAN

Fonction: BAKE

Température: 400°F (205°C)

Cuisson: Environ 6 minutes

Portions: 8 rondelles de 2 po

INGRÉDIENTS

½ tasse (120 ml) de fromage Parmesan fraîchement râpé

MARCHE À SUIVRE

1. Tapisser une plaque à cuisson de papier parchemin. Disposer également le Parmesan en 4 monticules.
2. Placer la grille à la position inférieure. Tourner le cadran de FONCTIONS à BAKE. Régler la TEMPÉRATURE à 400°F (205°C) et le TEMPS à 6 minutes. Activer en pressant le bouton START/CANCEL.
3. Le fromage fondra, s'étendra, fera des bulles et brunira. Retirer alors les croustilles avec une spatule mince. Laisser tiédir et durcir sur une grille en métal. Pour leur donner une forme arrondie, placer immédiatement sur le rouleau à pâtisserie et laisser refroidir. Elles prendront la forme du rouleau.

NOTE

Les croustilles au Parmesan sont excellentes pour accompagner salades ou collations.

CHIPS DE PAIN PITA

Fonction: TOAST

Coloration: 5

Tranches: 4

Portions: 32

INGRÉDIENTS

4 pains pita au blé entier

¼ tasse (60ml) d'huile d'olive

1 c. à thé (5 ml) de sel

Une pincée de poivre de cayenne (optionnel)

2 c. à soupe (30 ml) de basilic séché

½ c. à thé (2.5 ml) de poudre d'ail

¼ c. à thé (1 ml) de paprika

MARCHE À SUIVRE

1. Dans un petit bol, mélanger l'huile d'olive, le sel, la cayenne (optionnel), le basilic séché, la poudre d'ail et le paprika. Réserver.
2. À l'aide de ciseaux, découper le contour d'un pain pita pour en faire deux rondelles. Badigeonner l'intérieur du pain d'huile assaisonnée. Couper en 8 triangles et disposer en une seule couche sur une plaque à cuisson, le côté huilé vers le haut.
3. Placer la grille à la position centrale. Tourner le cadran de FONCTIONS à TOAST. Régler la COLORATION à #3 et le nombre de TRANCHES à #3. Activer en pressant le bouton START/CANCEL. Répéter l'opération pour les autres pains pita.

PETIT CONSEIL

Servir les chips de pain pita avec une trempette de poivrons rouges grillés, épinards et brocoli (recette en page 132).

NOTE

Les chips de pain pita sont excellentes servies seules, avec salsa ou en accompagnement pour la salade.

TREMPETTE DE POIVRON ROUGE GRILLÉ, ÉPINARDS ET BROCOLI

Fonctions: BROIL et BAKE

Portions: 4 tasses

INGRÉDIENTS

- ¼ tasse (60 ml) d'épinards cuits et essorés
- 1 tasse (250 ml) de petits fleurets de brocoli
- 1 petit poivron rouge
- 1 gousse d'ail écrasée
- ¼ tasse (60 ml) de fromage Parmesan fraîchement râpé
- ¾ tasse (180 ml) de mayonnaise
- ¾ tasse (180 ml) Mozzarella râpé

MARCHE À SUIVRE

Griller le poivron rouge

1. Couper le poivron en 4 morceaux. Retirer les graines et la queue. Aplatir chaque morceaux et déposer sur le plateau de cuisson en émail de Breville, le côté peau sur le dessus.
2. Placer la grille à la position supérieure. Tourner le cadran de FONCTIONS à BROIL, régler la TEMPÉRATURE à HI et le TEMPS à 12 minutes. Activer en pressant le bouton START/CANCEL.
3. Faire griller le poivron rouge jusqu'à ce que la peau noircisse.
4. Retirer le poivron du four. La peau se décollera en refroidissant.
5. Quand le poivron sera assez refroidi, retirer la peau. Couper le poivron en petits dés.

La trempette

1. Dans un bol moyen, mélanger tous les ingrédients.
2. Transférer le mélange dans un plat à cuisson de 4 tasses (1 litre) ou deux plats de 2 tasses (500 ml).
3. Placer la grille à la position inférieure. Tourner le cadran de FONCTIONS à BAKE. Régler la TEMPÉRATURE à 350 °F (175 °C) et le TEMPS à 25 minutes. Activer en pressant le bouton START/CANCEL.
4. Cuire la trempette jusqu'à ce qu'elle bouillonne et soit complètement réchauffée.

PETIT TRUC

Servir la trempette avec les chips de pain pita (recette en page 129).

STRATA AUX LÉGUMES

Fonctions: BROIL, BAKE

Portions: 6

INGRÉDIENTS

- 30 g (1 oz) d'asperges hachées
- 1 c. à soupe (15 ml) d'huile d'olive
- Une pincée de sel
- 1 petit piment rouge
- 1 petit piment jaune
- 1 oignon moyen haché
- 4 œufs
- 1 tasse (250 ml) de lait
- 5 tasses (1.2 litres) de pain baguette coupé en cubes de ½ po (1,25 cm)
- 2 c. à soupe (30 ml) de basilic frais haché

MARCHE À SUIVRE

Griller les poivrons rouge et jaune

1. Couper chaque poivron en 4 morceaux. Retirer les graines et la queue. Aplatir chaque morceau et déposer sur le plateau de cuisson en émail de Breville, le côté peau sur le dessus.
2. Placer la grille à la position supérieure. Tourner le cadran de FONCTIONS à BROIL, régler la TEMPÉRATURE à HI et le TEMPS à 12 minutes. Activer en pressant le bouton START/CANCEL.
3. Faire griller les poivrons jusqu'à ce que la peau noircisse.
4. Retirer les poivrons du four. La peau se décollera en refroidissant.
5. Quand les poivrons seront assez refroidis, retirer la peau et les couper en petits dés.

Rôtir les asperges et l'oignon

1. En utilisant le plateau de cuisson en émail de Breville, mélanger l'oignon, les asperges et l'huile et saler. Placer la grille à la position inférieure. Tourner le cadran de FONCTIONS à ROAST. Régler la TEMPÉRATURE à 400 °F (205 °C) et le TEMPS à 5 minutes. Faire rôtir les légumes jusqu'à ce qu'ils aient ramolli.
2. Dans un bol moyen, battre les œufs, le lait et le basilic. Ajouter le fromage râpé, les cubes de pain, les oignons, les asperges et les poivrons grillés.
3. Transférer dans un plat à cuisson de 11" x 7" x 2" (28 cm x 19 cm x 6 cm). Réserver 20 minutes pour laisser le pain s'imbiber du liquide.
4. Placer la grille à la position inférieure. Tourner le cadran de FONCTIONS à BAKE. Régler la TEMPÉRATURE à 350 °F (175 °C) et le TEMPS à 40 minutes. Activer en pressant le bouton START/CANCEL.
5. Cuire jusqu'à ce que la strata soit prise.

NOTE

La strata est un délicieux pudding au pain qui peut être servi au petit déjeuner ou au brunch.

ŒUFS MI-CUITS AUX CHAMPIGNONS ET AUX ÉPINARDS

Fonction: BAKE

Température: 325°F (162°C)

Cuisson: 18-20 minutes

Portions: 4

INGRÉDIENTS

- 1 échalote hachée finement
- 4 œufs
- 2 c. à soupe (30 ml) de beurre non salé
- 1 tasse (250 ml) de champignons tranchés (crimini, de Paris ou Portobello)
- 1 tasse (250 ml) de jeunes pousses d'épinard légèrement tassées
- ¼ tasse (60 ml) de crème épaisse
- 1 oz (30 g) de fromage Gorgonzola
- Une pincée de muscade râpée
- Sel et poivre au goût
- 2 c. à soupe (30 ml) de ciboulette hachée
- 4 ramequins de ½ tasse (125 ml)

MARCHE À SUIVRE

1. Dans un poêlon moyen, faire fondre le beurre. Ajouter l'échalote et faire sauter 1 minute. Incorporer les champignons et cuire jusqu'à ce que l'eau se soit évaporée. Ajouter les épinards et laisser tomber. Saler et poivrer. Réserver.
2. Dans un petit chaudron, réchauffer la crème et le fromage Gorgonzola. Brasser jusqu'à ce que le fromage soit fondu. Verser 1 c. à soupe dans chaque ramequin. Ajouter une portion égale du mélange champignons-épinards dans chaque ramequin et faire une cavité au centre à l'aide du dos d'une cuillère. Y casser un œuf et recouvrir du reste de la crème de Gorgonzola.
3. Placer la grille à la position inférieure. Tourner le cadran de FONCTIONS à BAKE. Régler la TEMPÉRATURE à 325°F (162°C) et le TEMPS à 25 minutes. Activer en pressant le bouton START/CANCEL.
4. Les œufs mi-cuits sont prêts quand le blanc est ferme et que le jaune est encore liquide. Vous pouvez cependant cuire les œufs à votre goût.

Servir avec une tranche de pain grillée.

QUESADILLA AUX CHAMPIGNONS

Fonction: TOAST

Coloration: 5

Nombre de tranches: 3

INGRÉDIENTS

- 8 oz (225 g) de champignons cremini tranchés
- 8 oz (225 g) de champignons de Paris tranchés
- 2 champignons Portobello moyens, équeutés et évidés
- 2 c. à soupe (30 ml) de beurre
- 1 c. à soupe (15 ml) d'huile d'olive
- 1 petite gousse d'ail émincée
- 4 tiges de thym frais
- 1 tasse (250 ml) de fromage râpé Monterey Jack
- Sel et poivre au goût
- 4 petites tortillas à la farine de blé entier ou ordinaires

MARCHE À SUIVRE

1. Réchauffer une poêle à frire sur feu moyen. Ajouter le beurre et l'huile d'olive, puis les champignons. Faire sauter 10 minutes ou jusqu'à ce que l'eau se soit évaporée et que les champignons brunissent légèrement. Ajouter l'ail et cuire une minute additionnelle. Assaisonner de sel, poivre et thym frais. Retirer du feu et laisser refroidir.
2. Napper le ¼ du mélange aux champignons sur la moitié d'une tortilla. Saupoudrer ¼ du fromage râpé et refermer la tortilla. Répéter l'opération pour les autres tortillas.
3. Déposer deux tortillas sur une plaque ronde de 11 po (28 cm).
4. Placer la grille à la position centrale. Tourner le cadran de FONCTIONS à TOAST. Régler la COLORATION à #5 et le nombre de TRANCHES à #3. Activer en pressant le bouton START/CANCEL.
5. Retirer les tortillas du four quand elles sont légèrement croustillantes et que le fromage est fondu. Répéter l'opération avec les deux autres tortillas.
6. Couper en trois et servir avec votre salsa favorite, de la crème sûre et de la guacamole.

SANDWICH GRILLÉ AU POULET AVEC OIGNONS CARAMÉLISÉS AU BALSAMIQUE ET CAMEMBERT

Fonctions: ROAST, TOAST

Température/Tranches 375°F (192°C);

coloration #4, 2 tranches

4 généreuses portions

INGRÉDIENTS POUR LE SANDWICH

1 baguette française

¼ tasse (60 ml) de confiture de figues

2 c. à soupe (30 ml) de beurre non salé, ramolli

2 poitrines de poulet rôties (voir recette ci-dessous)

3 tasses (750 ml) de jeunes feuilles de roquette, légèrement tassées

6 oz (170g) de fromage Camembert tranché

Oignons caramélisés au balsamique (voir recette ci-dessous)

INGRÉDIENTS POUR LES OIGNONS CARAMÉLISÉS AU BALSAMIQUE

1 oignon moyen tranché

2 c. à soupe (30 ml) d'huile d'olive

2 c. à soupe (30 ml) d'eau

3 c. à soupe (45 ml) de vinaigre balsamique

½ c. à thé (2.5 ml) de sucre

INGRÉDIENTS POUR LES POITRINES DE POULET RÔTIÉS

2 poitrines de poulet désossées, sans la peau

2 c. à soupe (30 ml) d'huile d'olive

Sel et poivre au goût

PRÉPARATION DES OIGNONS CARAMÉLISÉS AU BALSAMIQUE

1. Dans un petit poêlon, mettre l'huile d'olive et faire sauter les oignons 1 minute. Ajouter l'eau, le vinaigre balsamique, le sel et le sucre, couvrir et cuire à feu doux environ 20 minutes, en brassant à l'occasion.
2. Retirer le couvercle et laisser le liquide s'évaporer.
3. Réserver jusqu'au moment de servir.

RÔTIR LES POITRINES DE POULET

1. Brosser les poitrines de poulet avec l'huile d'olive, saler et poivrer. Déposer le poulet sur le grilloir placé sur le plateau à cuisson en émail de Breville.
2. Placer la grille à la position inférieure. Tourner le cadran de FONCTIONS à ROAST. Régler la TEMPÉRATURE à 375°F (192°C) et le TEMPS à 20 minutes. Activer en pressant le bouton START/CANCEL.
3. Faire rôtir les poitrines de poulet environ 20 minutes ou jusqu'à ce que le jus soit clair et que la viande ne soit plus rosée.
4. Laisser les poitrines de poulet reposer 10 minutes avant de les trancher.

ASSEMBLER LE SANDWICH

1. Trancher le pain baguette en deux sur la longueur, puis en deux sur la largeur. Beurrer la moitié supérieure du pain et napper l'autre moitié de confiture de figues.
2. Couper les poitrines de poulet sur la diagonale en tranches de ¼ po. Déposer le poulet sur la confiture de figues. Ajouter les oignons caramélisés et le fromage Camembert tranché.
3. Déposer les deux moitiés de pain côte à côte dans le plateau de cuisson en émail de Breville. Placer la grille à la position centrale. Tourner le cadran de FONCTION à TOAST. Régler la COLORATION à #4 et les TRANCHES à #2. Activer en pressant le bouton START/CANCEL. Répéter l'opération pour les deux autres moitiés de pain.
4. Retirer le sandwich du four et étaler la roquette sur la moitié du pain recouverte de fromage. Refermer le sandwich avec l'autre moitié de pain. Couper chaque sandwich en deux.

POMMES DE TERRE AU FOUR – 2 FOIS CUITES

Fonction: BAKE

Portions: 4

INGRÉDIENTS

- 4 grosses pommes de terre
- 1 c. à soupe (15 ml) de beurre
- ¼ c. à thé (1 ml) de sel
- 3 c. à soupe (45 ml) de crème sûre
- 2 c. à soupe (30 ml) de lait de beurre ou de lait
- 2 c. à soupe (30 ml) de ciboulette hachées
- 1 tasse (250 ml) de fromage cheddar râpé
- 5 tranches de bacon

CUIRE LES POMMES DE TERRE

1. Placer la grille à la position inférieure et y déposer les pommes de terre.
2. Tourner le cadran de FONCTIONS à BAKE. Régler la TEMPÉRATURE à 450°F (230°C) et le TEMPS de cuisson à 1 heure. Activer en pressant le bouton START/CANCEL. Cuire jusqu'à ce qu'un couteau inséré au centre se retire facilement.

CUIRE LE BACON

1. Étaler en une seule couche les tranches de bacon sur le plateau de cuisson en émail de Breville.
2. Laisser le cadran de FONCTION à BAKE et régler la TEMPÉRATURE à 400°F (205°C) et le TEMPS à 8 minutes. Activer en pressant le bouton START/CANCEL.
3. Cuire le bacon jusqu'à ce qu'il soit croustillant. Émietter et réserver.

PRÉPARER LES POMMES DE TERRE CUITES DEUX FOIS

Placer les pommes de terre à l'horizontale et couper une calotte de ¼ po. Retirer la chair à l'aide d'une cuillère à thé et réserver dans un bol moyen. Réserver les pommes de terre évidées pour les farcir ultérieurement.

1. Ajouter le beurre, la crème sûre, le lait de beurre, le sel, la ciboulette et tout le bacon émietté, sauf 1 c. à soupe (15 ml). Mélanger tout le fromage râpé, sauf 2 c. à soupe (30 ml). Déposer à la cuillère le mélange dans chaque 'barquette'. Terminer avec le reste de bacon et de fromage.
2. Étaler les pommes de terre dans le plateau de cuisson.
3. Placer la grille à la position inférieure. Tourner le cadran de FONCTIONS à BAKE. Régler la TEMPÉRATURE à 375°F (192°C) et le TEMPS à 25 minutes. Activer en pressant le bouton START/CANCEL.
4. Cuire jusqu'à ce que les pommes de terre soient bien chaudes et que le fromage soit fondu.

GRATIN DAUPHINOIS**Fonction:** BAKE**Température:** 350°F (175°C)**Cuisson:** Environ 1 heure**Portions:** 6-8**INGRÉDIENTS**

3 livres (1,4 kg) de pommes de terre Yukon

1 ½ tasse (375 ml) de crème

½ tasse (125 ml) de bouillon de poulet

Sel et poivre

1 c. à soupe (15 ml) de beurre en petits dés

½ tasse (120 ml) de fromage Fontina râpé

MARCHE À SUIVRE

1. Beurrer le fond d'un plat à cuisson de 11" x 7" x 2" (28cm x 19cm x 6cm).
2. Peler et trancher les pommes de terre en escalopes.
3. Disposer le tiers des pommes de terre dans le plat en les faisant se chevaucher. Saupoudrer de sel et de poivre et de quelques dés de beurre. Répéter l'opération deux autres fois.
4. Mélanger le bouillon de poulet et la crème et verser sur les pommes de terre. Couvrir de papier aluminium.
5. Placer la grille à la position inférieure. Tourner le cadran de FONCTIONS à BAKE. Régler la TEMPÉRATURE à 350°F (175°C) et le TEMPS à 1 heure. Activer en pressant le bouton START/CANCEL.
6. Retirer le papier aluminium et saupoudrer les pommes de terre de fromage. Tourner le cadran de FONCTIONS à BROIL. Régler la TEMPÉRATURE à HI et le TEMPS à 7 minutes environ. Activer en pressant le bouton START/CANCEL.
7. Cuire jusqu'à ce que le fromage soit fondu et doré.

ÉPIS DE MAÏS RÔTIS**Fonction:** ROAST**Température:** 425°F (218°C)**Cuisson:** Environ 15-18 minutes**Portions:** 5**INGRÉDIENTS**

5 épis de maïs

2 ½ c. à soupe (35 ml) de beurre ramolli

5 c. à soupe (75 ml) de fromage Parmesan fraîchement râpé

5 carrés de papier aluminium de 10" (25cm)

Sel et poivre au goût

MARCHE À SUIVRE

1. Beurrer un épi avec ½ c. à soupe (7,5ml) de beurre ramolli. Placer l'épi sur le papier aluminium. Saupoudrer 1 c. à soupe (15ml) de fromage Parmesan tout autour de l'épi. Saler et poivrer légèrement et bien refermer le papier aluminium. Répéter l'opération avec les autres épis. Disposer les épis dans le plateau de cuisson en émail de Breville.
2. Placer la grille à la position inférieure. Tourner le cadran de FONCTIONS à BAKE. Régler la TEMPÉRATURE à 425°F (218°C) et le TEMPS à 15 minutes (environ). Activer en pressant le bouton START/CANCEL.
3. Cuire les épis jusqu'à ce qu'ils soient tendres et croustillants.

CÔTES LEVÉES À LA SAUCE BBQ ASIATIQUE

Fonction: BAKE

Température: 350°F (175°C)

Cuisson: 25 minutes

Portions: 1 carré de côtes levées

INGRÉDIENTS

- ⅓ tasse (80 ml) de sauce aux prunes
- ½ tasse (125 ml) de sauce hoisin
- ¼ tasse (60ml) de sauce soya faible en sel
- ¼ tasse (60 ml) de sauce aux huîtres
- ¼ tasse (60 ml) de miel
- 2 c. à soupe (30 ml) de gingembre émincé
- 2 gousses d'ail émincées
- 2 c. à soupe (30 ml) d'huile de sésame
- 2 c. à soupe (30 ml) de vinaigre de cidre
- 1 c. à soupe (15 ml) de zeste d'orange
- 1 c. à thé (5 ml) de sauce piquante (optionnel)
- 1 carré de côtes levées

PRÉPARER LA MARINADE

1. Dans un bol moyen, mélanger les sauces (aux prunes, hoisin, soya et aux huîtres), le miel, l'huile de sésame, le vinaigre de cidre, le zeste d'orange et la sauce piquante (optionnel). Réfrigérer jusqu'au moment de servir.
2. Remplir un grand chaudron d'eau et porter à ébullition. Préparer les côtes levées en enlevant l'excès de gras.
3. Enlever la membrane transparente qui recouvre le dessous des côtes, en la tirant sur un côté. Cela permet à la marinade de pénétrer davantage dans la viande.
4. Une fois que l'eau bouille, y déposer délicatement les côtes levées. Abaisser le feu à médium/doux et laisser bouillir 25-30 minutes, ce qui éliminera le gras.
5. Retirer les côtes levées à l'aide de pinces de cuisine, et rincer à l'eau froide. Couper en sections de 1 ou 2 côtes (os).
6. Réserver ½ tasse de marinade pour badigeonner. Déposer les côtes levées dans le reste de la marinade et bien les enrober. Réfrigérer de 4 à 24 heures.
7. Retirer les côtes levées du bol et jeter la marinade. Placer la viande sur le grilloir placé sur le plateau de cuisson en émail de Breville.
8. Placer la grille à la position inférieure. Tourner le cadran de FONCTIONS à BAKE. Régler la TEMPÉRATURE à 350°F (175°C) et le TEMPS à 30 minutes. Activer en pressant le bouton START/CANCEL.
9. Dix minutes avant la fin de la cuisson, badigeonner les côtes levée avec la ½ tasse de marinade.

TARTE AU BLÉ ENTIER ET SARIETTE AVEC TOMATES CERISE RÔTIES, OIGNONS CARAMÉLISÉS ET FROMAGE DE CHÈVRE

Fonctions: ROAST, BAKE

Portion: 1 tarte carrée de 9 po

PÂTE À TARTE AU BLÉ ENTIER

¾ tasse (180 ml) de farine tout usage

¾ tasse (180 ml) de farine de blé entier

½ c. à thé (2.5 ml) de sel

¼ tasse (60 ml) de beurre non salé, coupé en dés

3 c. à soupe (45 ml) de graisse végétale

3 c. à soupe (45 ml) d'eau glacée

TOMATES CERISE RÔTIES

1 chopine de tomates cerise

2 c. à soupe (30 ml) d'huile d'olive

¼ c. à thé (1 ml) de sel

Soupçon de poivre

OIGNONS CARAMÉLISÉS

1 gros oignon sucré

2 c. à soupe (30 ml) d'huile d'olive

1 c. à soupe (15 ml) de beurre non salé

¼ tasse (60 ml) d'eau

½ c. à thé (2.5 ml) sel

1 c. à thé (5 ml) de sucre

2.5 oz (7 g) de fromage de chèvre

PRÉPARER LA PÂTE À TARTE

1. Dans un robot culinaire, pulser ensemble la farine de blé entier, la farine tout usage et le sel. Ajouter le beurre et la graisse végétale et pulser jusqu'à ce que la préparation soit légèrement granuleuse. Vous pouvez aussi utiliser deux couteaux ou un coupe-pâte.
2. Verser l'eau glacée jusqu'à ce que le tout forme une boule. Ajouter plus d'eau, si nécessaire.
3. Former un disque, envelopper de pellicule plastique et laisser refroidir au moins une heure.

RÔTIR LES TOMATES CERISE

1. Couper les tomates cerise en deux et retirer les graines et l'eau.
2. Mélanger dans un bol avec l'huile d'olive, le sel et le poivre.
3. Tapisser une plaque à cuisson de 11 po (28 cm) de papier parchemin et étaler les tomates cerise en une seule couche.
4. Placer la grille à la position inférieure. Tourner le cadran de FONCTIONS à ROAST. Régler la TEMPÉRATURE à 350 °F (175 °C) et le TEMPS à 20 minutes. Activer en pressant le bouton START/CANCEL.
5. Réserver et laisser refroidir

CARAMÉLISER LES OIGNONS

1. Dans un petit poêlon, à feu moyen, chauffer l'huile et le beurre. Faire sauter les oignons une minute.
2. Ajouter l'eau, le sel et le sucre. Couvrir et porter à ébullition. Abaisser le feu.
3. Continuer de cuire à feu doux environ 15 à 20 minutes ou jusqu'à ce que les oignons soient tendres et dorés. Brasser régulièrement.
4. Réserver et laisser refroidir.

PRÉPARER LA TARTE

1. Sur une surface de travail enfarinée, rouler la pâte à ¼ po d'épaisseur. Transférer la pâte sur une plaque à pâtisserie carrée de 9 po. Presser la pâte sur les rebords et couper l'excédent. Pour de meilleurs résultats, réfrigérer ½ heure.
2. Retirer la pâte du réfrigérateur et y étaler une couche d'oignons caramélisés.
3. Recouvrir de tomates cerise rôties.
4. Saupoudrer de miettes de fromage de chèvre.
5. Placer la grille à la position inférieure. Tourner le cadran de FONCTIONS à BAKE. Régler la TEMPÉRATURE à 375 °F (192 °C) et le TEMPS à 35 minutes. Activer en pressant le bouton START/CANCEL.
6. Cuire jusqu'à ce que la croûte soit dorée et complètement cuite.

SAUMON À L'ÉRABLE

Fonction: BAKE

Température: 400°F (205°C)

Cuisson: Environ 15 à 20 minutes

Portions: 4

INGRÉDIENTS

sans la peau

3 c. à soupe (45 ml) de sirop d'érable

2 c. à thé (10 ml) de moutarde de Dijon

1 c. à soupe (15 ml) de jus de citron

1 c. à soupe (15 ml) de sauce soya légère

¼ de poireau lavé et tranché finement

1 c. à thé (5 ml) de beurre non salé, coupé en dés

Sel et poivre au goût

MARCHE À SUIVRE

1. Dans un petit bol, mélanger le sirop d'érable, la moutarde, le jus de citron et la sauce soya.
2. Tapisser le plateau de cuisson en émail de Breville de papier aluminium et y déposer le filet de saumon. Envelopper de papier aluminium en laissant une ouverture au centre.
3. À la cuillère, verser la garniture sur le saumon. Ajouter le poireau tranché et les dés de beurre. Saler et poivrer.
4. Placer la grille à la position inférieure. Tourner le cadran de FONCTIONS à BAKE. Régler la TEMPÉRATURE à 400 °F (205 °C) et le TEMPS à 13 minutes (environ). Activer en pressant le bouton START/CANCEL.
5. Le poisson est prêt quand la chair est opaque et qu'il se défait facilement à la fourchette.

NOTE

L'acide citrique, que l'on retrouve dans les oranges et le jus de citron et de lime, peut endommager le fini émaillé des plats de cuisson et des grilloirs. Pour cuire des aliments à forte teneur en acide citrique, nous recommandons fortement d'en tapisser la surface de papier sulfurisé ou aluminium, afin de prolonger la vie de ces accessoires.

POITRINE DE DINDE FARCIE

Fonction: ROAST

Température: 375°F (192°C)

Cuisson: 45 minutes à 1 heure (environ)

Portions: 6

INGRÉDIENTS

1 poitrine de dinde de 2,2 lb (1 kg) (environ), désossée et sans la peau

1 ¾ tasse (420 ml) de bouillon de poulet

¼ tasse (60 ml) de beurre non salé

2 c. à soupe (30 ml) de farine

⅓ tasse (90 ml) de vin blanc sec

FILLING

1 tasse (250 ml) d'eau bouillante

4oz (110 g) de champignons porcini séchés

6 on (170 g) de pancetta tranchée finement

3 c. à soupe (45 ml) d'huile d'olive, séparée

6 on (170 g) de champignons crimini tranchés

½ c. à soupe (7,5 ml) de romarin frais haché finement

½ c. à soupe (7,5 ml) de sauge fraîche hachée finement

2 échalotes hachées finement

¼ tasse (90 ml) de persil frais haché

1 ½ tasse (360 ml) de chapelure fraîche (non pas sèche)

PRÉPARER LA FARCE

1. Faire tremper les porcini dans l'eau bouillante 30 minutes pour les faire ramollir. Bien essorer, hacher et réserver. Garder le liquide et le couler dans un papier filtre (comme un filtre à café). Réserver.
2. Dans un chaudron moyen, chauffer 1 c. à soupe (15 ml) d'huile d'olive. Faire revenir la pancetta jusqu'à ce qu'elle soit croustillante (environ 2 minutes). Bien assécher sur du papier essuie-tout et hacher. Réserver.
3. Dans le même poêlon, ajouter 1 c. à soupe (15 ml) d'huile d'olive et faire revenir les crimini et les échalotes jusqu'à coloration et évaporation du liquide. Ajouter les fines herbes. Réserver.
4. Dans un bol moyen, mélanger les porcini, la pancetta, les crimini et la chapelure. Réserver.

PRÉPARER LA DINDE

1. Ouvrir la poitrine de dinde en papillon et recouvrir de pellicule plastique. L'aplatir en une épaisseur de ½ po (1,25cm). Enlever la pellicule plastique, saler et poivrer légèrement. Napper de garniture jusqu'à 1 po (1,25cm) du bord. À partir de l'extrémité la plus large, rouler la poitrine de dinde et la ficeler à tous les pouces (2,5 cm) pour obtenir un rôti uniforme.
2. Placer le rôti de dinde sur le grilloir placé sur le plateau de cuisson en émail de Breville. Badigeonner le rôti d'une c. à soupe (15 ml) d'huile d'olive. Saler et poivrer légèrement.
3. Placer la grille à la position inférieure. Tourner le cadran de FONCTIONS à ROAST. Régler la TEMPÉRATURE à 375°F (192°C) et le TEMPS à 45 minutes (environ). Activer en pressant le bouton START/CANCEL.
4. Rôtir la dinde jusqu'à ce qu'un thermomètre inséré dans la partie la plus charnue de la viande indique 155°F (68°C).
5. Retirer le rôti du four et recouvrir de papier aluminium. (Voir NOTE à la page 141).

LIER LA SAUCE

1. Dans un poêlon, faire fondre le beurre et ajouter la farine. Cuire 1 minute.
2. Mélanger le vin blanc, le bouillon de poulet et le liquide des porcini et verser le mélange dans le poêlon en brassant constamment pour éviter la formation de grumeaux. S'il reste des grumeaux, couler la sauce dans une passoire très fine. Cuire 5 minutes à découvert à feu moyen à bas ou jusqu'à ce que la sauce épaississe et réduise du tiers.
3. Saler et poivrer, si nécessaire.

COUPER LE RÔTI

1. Couper et enlever la ficelle. Couper le rôti en tranches de ½ po (1,25 cm) et disposer sur une assiette de service. Napper de sauce.

CUISSES DE POULET RÔTIES GLACÉES À L'ABRICOT ET AU BALSAMIQUE

Fonction: ROAST

Température: 425°F (218°C); 375°F (192°F)

Cuisson: 10 minutes; 25 minutes (environ)

Portions: 4

INGRÉDIENTS

4 cuisses de poulet
2 c. à soupe (30 ml) de beurre non salé
½ tasse (80 ml) d'abricots en conserve
2 c. à soupe (30 ml) de vinaigre balsamique
1 c. à soupe (15 ml) de romarin frais haché
1 c. à thé (5 ml) de thym frais
1 gousse d'ail écrasée
Sel et poivre au goût

MARCHE À SUIVRE

1. Déposer les cuisses de poulet sur le grilloir placé sur le plateau de cuisson en émail de Breville. Saler et poivrer légèrement.
2. Placer la grille à la position inférieure. Tourner le cadran de FONCTIONS à ROAST. Régler la TEMPÉRATURE à 425°F (218°C) et le TEMPS à 10 minutes. Activer en pressant le bouton START/CANCEL.
3. Rôtir le poulet durant le temps requis. Puis abaisser la température à 375°F (192°C) et poursuivre la cuisson durant environ 25 minutes ou jusqu'à ce que le jus soit clair et que la viande ne soit plus rosée à l'intérieur.
4. Entre temps, faire fondre le beurre dans un chaudron à feu doux. Ajouter l'ail et les herbes et brasser pour faire jaillir les arômes. Ajouter les abricots en conserve et le vinaigre balsamique. Laisser mijoter environ 5 minutes.
5. Durant les 10 dernières minutes de cuisson, glacer les cuisses de poulet avec le mélange abricot-balsamique.

GYROS À L'AGNEAU

Fonction: ROAST

Température: 375°F (192°C)

Cuisson: Environ 1 heure 15 minutes
(dépendant du degré de cuisson)

Portions: 8

INGRÉDIENTS

1,2 to 1,5 kg (2,5 lb à 3 lb) de gigot d'agneau désossé
Ficelle alimentaire
8 pains pita grecs ou Naan

POUR LA MARINADE

¼ (60 ml) tasse d'origan frais haché
2 c. à soupe (30 ml) de menthe fraîche hachée
1 c. à thé (5 ml) de zeste de citron
¼ tasse (60 ml) de jus de citron
1 ½ c. à soupe (22 ml) d'ail haché
¼ tasse (60 ml) d'huile d'olive
¼ c. à thé (1 ml) de poivre noir

SAUCE TZATZIKI

3 tasse (750 ml) de yogourt nature
½ concombre anglais
½ c. à thé (2,5) de sel
2 c. à soupe (30 ml) de jus de citron frais
2 c. à thé (5 ml) de menthe fraîche hachée
1 gousse d'ail émincée
¼ c. à thé (1 ml) de poivre
1 petite échalote émincée

GARNITURE

3 tomates mûres coupées en dés
1 laitue iceberg déchirée
1 oignon rouge tranché finement
1 tasse (250 ml) de fromage Feta émietté

PRÉPARER LA MARINADE

1. Dans un petit bol, mélanger tous les ingrédients de la marinade.
2. Ouvrir le gigot d'agneau et enlever l'excès de gras et la fine membrane. Bien enrober la viande de marinade et mettre dans un plat en verre recouvert d'une pellicule plastique. Laisser reposer au réfrigérateur de 4 à 24 heures.

TZATZIKI SAUCE

1. Verser le yogourt dans une passoire fine placée au-dessus d'un bol afin de récupérer le liquide. Laisser égoutter le yogourt de 3 à 8 heures. Jeter le liquide.
2. Couper le concombre en dés et saler. Laisser reposer 20 minutes. Bien égoutter.
3. Mélanger le yogourt, le concombre, le jus de citron, la menthe et l'échalote dans un petit bol. Saler et poivrer au goût.

RÔTIR LE GIGOT D'AGNEAU

1. Déposer le gigot sur une surface de travail et bien l'assécher. Le ficeler en forme de rôti allongé et d'épaisseur uniforme. Et voilà un rôti d'agneau bien mariné.
2. Assaisonner de sel et poivre. Déposer le rôti d'agneau sur le grilloir placé sur le plateau de cuisson en émail de Breville.
3. Placer la grille à la position inférieure. Tourner le cadran de FONCTIONS à ROAST. Régler la TEMPÉRATURE à 375°F (192°C) et le TEMPS à 1 heure 15 minutes. Vérifier la température interne de la viande toutes les 20 minutes en insérant un thermomètre à viande dans la partie charnue du rôti (la durée de cuisson dépendra de la grosseur du rôti – voir le tableau de cuisson au bas de cette page). Activer en pressant le bouton START/CANCEL.
4. Quand le thermomètre aura atteint la température désirée, retirer le rôti du four et le recouvrir de papier aluminium (voir la NOTE ci-contre). Laisser reposer 20 minutes avant de le trancher.

PRÉPARER LE GYROS

1. Réchauffer les pains pita ou Naan dans le four en les enrobant de papier aluminium. Placer la grille à la position inférieure. Tourner le cadran de FONCTIONS à REHEAT et régler le TEMPS à 5 minutes.
2. Découper le rôti d'agneau en tranches minces et les faisant chevaucher sur un plateau de service.
3. Dans une autre assiette, disposer les tranches d'oignon, les tomates hachées et la laitue.
4. Pour préparer le Gyros, napper le pain pita chaud de sauce tzatziki, ajouter quelques tranches d'agneau au centre, puis les tomates, la laitue, les tranches d'oignon et le fromage Feta.
5. Rouler le pain pita.

NOTE

Pour obtenir la cuisson désirée, il est préférable de sortir le rôti du four quand le thermomètre indique 10°F (6°C) de moins que la température voulue. Le rôti continuera à cuire. Ce procédé s'appelle "cuisson par chaleur acquise". La température interne continuera de grimper pour cuire le centre de la viande. Il est extrêmement important de laisser reposer le rôti au moins 20 minutes avant de le couper, afin qu'il retienne les jus de cuisson.

ÉCHELLE DE TEMPÉRATURE DE LA VIANDE (À TITRE INDICATIF)

TERM	DESCRIPTION	TEMPERATURE CHANGE	
Saignant	Rouge et froid au centre	125°F à 130°F	52°C à 55°C
Mi-saignant	Rouge et chaud au centre	130°F à 140°F	55°C à 60°C
Médium	Rosé	140°F à 150°F	60°C à 65°C
À point	Légèrement rosé au centre	150°F à 155°F	65°C à 69°C
Bien cuit	Brun-gris de bord en bord	160°F et plus	71°C et plus

NOTE

L'acide citrique, que l'on retrouve dans les oranges et le jus de citron et de lime, peut endommager le fini émaillé des plats de cuisson et des grilloirs. Pour cuire des aliments à forte teneur en acide citrique, nous recommandons fortement d'en tapisser la surface de papier sulfurisé ou aluminium, afin de prolonger la vie de ces accessoires.

PÂTE À PIZZA

Portions: 2 pizzas de 11 po

INGRÉDIENTS

¾ tasse + 2 c. à soupe (210 ml) d'eau chaude
 1 ¾ c. à thé (9 ml) de levure sèche
 1 c. à thé (5 ml) de sucre
 2 tasses (500 ml) de farine tout usage
 1 c. à thé (5 ml) de sel

PRÉPARER LA PÂTE

1. Dans un petit bol, dissoudre le sucre dans l'eau. Saupoudrer de levure et laisser reposer 3 minutes.
2. Dans un bol moyen, mélanger la farine et le sel. Y verser le mélange eau/levure et bien incorporer pour former une boule.
3. Transférer la pâte sur une surface de travail enfarinée et la pétrir de 7 à 10 minutes ou jusqu'à ce qu'elle soit tendre et élastique.
4. Graisser le fond et les côtés d'un bol moyen avec environ 1 c. à thé (5 ml) d'huile d'olive. Placer la pâte dans le bol et couvrir d'une pellicule plastique. Laisser reposer 40 minutes.

CUIRE LA PIZZA

1. Placer la grille à la position centrale.
2. Tourner le cadran de FONCTIONS à PIZZA et désactiver le réglage FROZEN.
3. Cuire la pizza à la TEMPÉRATURE et au TEMPS requis par défaut. Activer en pressant le bouton START/CANCEL.

PETIT CONSEIL

Pour une croûte plus croustillante, cuire une minute de plus.

SUGGESTIONS DE PIZZA

Toutes les combinaisons de pizza sont appréciables. Les meilleurs ingrédients sont encore les restes du frigo. Voici quelques suggestions qui vous mettront l'eau à la bouche.

Margarita

Préparer la pâte selon la recette à la page 142. Couper la pâte en deux et l'étirer pour couvrir une plaque à pizza de 11 po. Napper avec ½ tasse de sauce tomate, ajouter ¾ tasse de fromage bocconcini tranché, du basilic et de l'origan frais pour garnir. Asperger d'huile d'olive. Placer la grille à la position centrale. Tourner le cadran de FONCTIONS à PIZZA et désactiver le réglage FROZEN. Cuire à la TEMPÉRATURE et au TEMPS requis par défaut.

Moda

Préparer la pâte selon la recette à la page 142. Couper la pâte en deux et l'étirer pour couvrir une plaque à pizza de 11 po. Napper avec ½ tasse de sauce tomate, ajouter des feuilles de basilic frais hachées, ½ tasse de fromage mozzarella en lamelles, ⅓ tasse de fromage de chèvre émietté, ⅓ tasse d'oignons caramélisés (voir recette page 137), ¼ tasse d'olives noires, 10 moitiés de tomates cerise (sans graines ni eau) ou des poivrons grillés (voir recette page 124). Placer la grille à la position PIZZA. Tourner le cadran de FONCTIONS à PIZZA et désactiver le réglage FROZEN. Cuire à la TEMPÉRATURE et au TEMPS requis par défaut.

Parma-Zola

Préparer la pâte selon la recette à la page 142. Couper la pâte en deux et l'étirer pour couvrir une plaque à pizza de 11 po. Asperger la pâte d'huile d'olive. Napper de la purée d'artichauts et recouvrir de 4 tranches minces de prosciutto di Parma, de tomates séchées tranchées finement, de quelques morceaux de fromage gorgonzola et de noix grillées légèrement. Placer la grille à la position centrale. Tourner le cadran de FONCTIONS à PIZZA et désactiver le réglage FROZEN.

Cuire à la TEMPÉRATURE et au TEMPS requis par défaut.

Troppo Picante

Préparer la pâte selon la recette à la page 142. Couper la pâte en deux et l'étirer pour couvrir une plaque à pizza de 11 po. Recouvrir de ¾ tasse de sauce tomate, 5 tranches de salami soppresatta fort, d'olives vertes dénoyautées et tranchées, de piments forts et de fromage mozzarella fumé. Placer la grille à la position centrale. Tourner le cadran de FONCTIONS à PIZZA et désactiver le réglage FROZEN. Cuire à la TEMPÉRATURE et au TEMPS requis par défaut.

Tre-Funghi

Préparer la pâte selon la recette à la page 142. Couper la pâte en deux et l'étirer pour couvrir une plaque à pizza de 11 po. Napper de ¾ tasse de sauce tomate. Faire sauter des champignons de Paris, des pleurotes et des Portobello dans du beurre à l'ail aromatisé de romarin frais haché et de thym. Saler, poivrer et laisser refroidir avant d'étendre sur la pâte. Placer la grille à la position centrale. Tourner le cadran de FONCTIONS à PIZZA et désactiver le réglage FROZEN. Cuire à la TEMPÉRATURE et au TEMPS requis par défaut.

Al Salmone

Préparer la pâte selon la recette à la page 142. Couper la pâte en deux et l'étirer pour couvrir une plaque à pizza de 11 po. Badigeonner la pâte avec de l'huile d'olive. Placer la grille à la position PIZZA. Tourner le cadran de FONCTIONS à PIZZA et désactiver le réglage FROZEN. Cuire à la TEMPÉRATURE et au TEMPS requis par défaut.

Dans un petit bol, mélanger un oignon rouge émincé, 1 c. à soupe (15 ml) de câpres, 2 c. à soupe (30 ml) d'huile d'olive et ½ c. à soupe (7,5 ml) de vinaigre balsamique blanc. Saler et poivrer. Bien mélanger. Retirer la croûte à pizza du four, étaler les tranches de saumon fumé et recouvrir du mélange d'oignons. Garnir d'aneth frais.

PIZZAS POUR DESSERT

Banane et chocolat

Préparer la pâte selon la recette à la page 138. Couper la pâte en deux et l'étirer pour couvrir une plaque à pizza de 11 po. Badigeonner la pâte de beurre fondu et saupoudrer d'une c. à soupe (15 ml) de sucre et de ¼ c. à thé de cannelle. Placer la grille à la position centrale. Tourner le cadran de FONCTIONS à PIZZA et désactiver le réglage FROZEN. Cuire à la TEMPÉRATURE et au TEMPS requis par défaut. Retirer la croûte du four, recouvrir de bananes tranchées et d'un filet de chocolat fondu. Servir avec de la crème glacée à la vanille, au goût.

Poires caramélisées et noisettes

Préparer la pâte selon la recette à la page 142. Couper la pâte en deux et l'étirer pour couvrir une plaque à pizza de 11 po. Badigeonner de beurre fondu et saupoudrer d'une c. à soupe (15 ml) de sucre. Placer la grille à la position centrale. Tourner le cadran de FONCTIONS à PIZZA et désactiver le réglage FROZEN. Cuire à la TEMPÉRATURE et au TEMPS requis par défaut. Retirer la croûte du four et napper de ½ tasse de mascarpone mélangée à 1 c. à soupe de miel. Recouvrir de poires caramélisées (tranches de poires sautées dans le beurre et 1 c. à soupe de sucre). Saupoudrer de noisettes grillées.

NOTE

Nous vous recommandons d'utiliser la position centrale de la grille pour la fonction PIZZA. Cependant, ceci est à titre informatif seulement. La position de la grille peut varier selon le type et la grandeur de la pizza. La position inférieure de la grille pourrait mieux convenir à certaines pizzas fraîches.

Faites l'essai des différentes positions de la grille, des réglages de température et de temps de cuisson, afin d'obtenir les résultats escomptés.

AILES DE POULET BUFFALO
(CROUSTILLANTES ET ENROBÉES
ET SAUCE PIQUANTE)

Fonction: ROAST

Température: 450°F (230°C)

Cuisson: 40 minutes
(20 minutes + 20 minutes)

Portions: 12

INGRÉDIENTS

6 pilons

6 ailes (sans les bouts)

SPICY SAUCE

3 c. à soupe (45 ml) de sauce piquante au vinaigre ou de sauce chili thaïlandaise à l'ail

2 c. à soupe (30 ml) de beurre fondu

1 c. à soupe (15 ml) de ketchup

MARCHE À SUIVRE

1. Disposer les ailes en une seule couche sur le grilloir placé sur le plateau de cuisson en émail de Breville.
2. Placer la grille à la position inférieure. Tourner le cadran de FONCTIONS à ROAST. Régler la TEMPÉRATURE à 450°F (230°C) et le TEMPS à 20 minutes.
3. Rôtir les ailes de poulet 20 minutes ou jusqu'à ce qu'elles soient croustillantes. Tourner les ailes à l'aide de pinces de cuisine. Régler la minuterie pour un autre 20 minutes et rôtir l'autre côté du poulet (assurez-vous que les ailes ne sont plus rosées à l'intérieur).
4. Dans un bol moyen, mélanger les ingrédients pour la sauce épicée. Ajouter les ailes croustillantes et bien enrober.

Pour varier, remplacer la sauce épicée par votre sauce BBQ préférée.

SCONES À L'ORANGE ET AUX CANNEBERGES

Fonction: BAKE

Température: 400°F (205°C)

Cuisson: Environ 25 minutes

Portions: 6

INGRÉDIENTS

- 1 ¼ tasse (300 ml) de farine tout usage
- ¼ tasse (60 ml) de farine de blé entier
- ¼ c. à thé (1 ml) de soda à pâte
- 1 c. à thé (5 ml) de poudre à pâte
- 3 c. à soupe (45 ml) de sucre
- ¼ c. à thé (1 ml) de sel
- ¼ tasse (60 ml) de beurre froid (coupé en dés)
- ¼ tasse (60 ml) de graisse végétale
- ¼ tasse (60 ml) de canneberges séchées
- 1 c. à soupe (15 ml) de zeste d'orange
- ½ à ¾ tasse (120 ml to 180 ml) de lait de beurre
- 2 c. à soupe (30 ml) de crème ou 1 œuf battu dans 1 c. à soupe (15 ml) d'eau
- 2 c. à soupe (30 ml) de sucre granulé ou turbinado (pour garnir)

MARCHE À SUIVRE

1. Dans un bol moyen, mélanger tous les ingrédients secs, sauf les canneberges. À l'aide d'un coupe-pâte ou d'un robot culinaire, couper le beurre dans les ingrédients secs jusqu'à l'obtention d'un mélange granuleux.
2. Ajouter le zeste d'orange et les canneberges séchées.
3. Incorporer le lait de beurre et mélanger délicatement. Couper la pâte en six portions et l'étaler également sur une plaque à cuisson.
4. Badigeonner la pâte avec la crème ou l'œuf battu. Saupoudrer de sucre granulé ou turbinado.
5. Placer la grille à la position inférieure. Tourner le cadran de FONCTIONS à BAKE. Régler la TEMPÉRATURE à 400 °F (205 °C) et le TEMPS à 25 minutes. Activer en pressant le bouton START/CANCEL.

6. Retirer du four et laisser les scones refroidir sur une grille de métal.

PETIT TRUC

Si désiré, remplacer les canneberges par des raisins secs ou des bleuets séchés, et le zeste d'orange par le zeste de citron.

GALETTE AUX POMMES STYLE STRUDEL

Fonction: BAKE

Température: 400°F (205°C) pour 20 minutes; puis 350°F (175°C) pour 40 minutes (cuisson totale: 1 heure)

Portions: 1 galette de 9 po

Une galette est très simple à faire. Il suffit de rouler la pâte, d'y ajouter la garniture au centre et de replier les bords. Et voilà !

INGRÉDIENTS POUR LA PÂTE

- 1 ¼ tasse (300 ml) de farine tout usage
- 2 c. à soupe (30 ml) de sucre
- ½ tasse (125 ml) de beurre non salé, coupé en cubes de 1 po (2,5 cm)
- 4 oz (110 g) de fromage à la crème, coupé en cubes de 1 po (2,5 cm)
- 1 c. à thé (5 ml) de zeste de citron râpé
- 2 c. à soupe (30 ml) de jus de citron

INGRÉDIENTS POUR LA GARNITURE

- 2 ½ lb (1.1 kg) de pommes à cuire (environ 6 pommes)
- ½ tasse (120 ml) de sucre brun
- ½ c. à thé (2.5 ml) de cannelle
- 3 c. à soupe (45 ml) de fécule de maïs
- Une pincée de sel

INGRÉDIENTS POUR LE STRUDEL (OPTIONNEL)

- ¼ tasse (60 ml) de farine
- 2 c. à soupe (30 ml) de sucre
- ¼ c. à thé (1 ml) de cannelle
- 2 c. à soupe (30 ml) de beurre
- Une pincée de sel
- Pour faire la pâte

MARCHE À SUIVRE

1. Déposer la farine, le sucre, le beurre, le fromage à la crème et le zeste de citron dans le robot culinaire et pulser jusqu'à ce que le mélange soit granuleux. Un coupe-pâte peut également être utilisé.

2. Ajouter le jus de citron pour amalgamer le tout et former une boule. Ajouter un peu d'eau froide, si nécessaire.
3. Façonner en un disque, envelopper de pellicule plastique et laisser refroidir au moins une heure.

PRÉPARER LA GARNITURE POUR STRUDEL (OPTIONNEL)

1. Dans un petit bol, mélanger la farine, le sucre, la cannelle et le sel. Couper le beurre à la main ou utiliser un coupe-pâte. La préparation doit être granuleuse.
2. Envelopper d'une pellicule plastique et réfrigérer jusqu'au moment de servir.

PRÉPARER LES POMMES

1. Peler et épépiner les pommes. Couper en deux, puis en tranches de ¼ po. Enrober de sucre, de cannelle, de fécule de maïs et de sel.

ASSEMBLER LA GALETTE

1. Enfariner la surface de travail et le rouleau à pâtisserie. Si nécessaire, laisser reposer la pâte à la température de la pièce durant 10 minutes ou jusqu'à ce qu'elle soit assez malléable pour la rouler.
2. Rouler la pâte pour former un cercle de 26 po (40cm). Glisser et centrer une plaque à cuisson ronde de 11 po (28cm) sous la pâte. Y déposer le mélange de pommes en plein centre. Soulever et rouler délicatement le bords vers le centre. La pâte ne doit pas atteindre le centre, pour laisser les pommes à découvert.
3. Saupoudrer les pommes avec la garniture pour Strudel (optionnel).
4. Brosser les côtés de la pâte avec la crème ou le lait et saupoudrer d'une c. à soupe (30 ml) de sucre.

5. Placer la grille à la position inférieure. Tourner le cadran de FONCTIONS à BAKE. Régler la TEMPÉRATURE à 400°F (205°C) et le TEMPS à 20 minutes. Activer en pressant le bouton START/CANCEL.
6. Cuire la galette aux pommes pour le temps prévu. Abaisser ensuite la température à 350°F (175°C) et cuire 40 minutes additionnelles ou jusqu'à ce que la croûte soit dorée.
7. Laisser refroidir avec de servir.

Couper en triangles et servir avec de la crème glacée à la vanille.

BISCUITS À LA BRISURE DE CHOCOLAT

Fonction: COOKIE

Température: 350°F (175°C)

Cuisson: 11 minutes

Portions: 36 biscuits

INGRÉDIENTS

- ⅓ tasse (80 ml) de sucre
- ¾ tasse (180 ml) de sucre brun
- ¾ tasse (180 ml) de beurre non salé, ramolli
- 1 œuf
- 1 c. à thé (5 ml) de vanille
- 2 oz (60g) de chocolat mi-sucré, fondu
- 1 ¾ tasse (420 ml) de farine tout usage
- ¾ c. à thé (7 ml) de soda à pâte
- 2 c. à thé (10 ml) de fécule de maïs
- ¾ c. à thé (7 ml) de sel
- 1 tasse (250 ml) de brisures de chocolat au lait

MARCHE À SUIVRE

1. Dans un grand bol, battre ensemble les sucres et le beurre non salé, puis l'œuf.
2. Ajouter la vanille et le chocolat fondu et bien mélanger. Dans un bol moyen, tamiser ensemble la farine, le soda à pâte, la fécule de maïs et le sel.
3. Ajouter les ingrédients secs et les brisures de chocolat au mélange crémeux. À l'aide d'une cuillère de bois ou d'une spatule de caoutchouc, bien mélanger tous les ingrédients.
4. Déposer le mélange à la cuillère sur une plaque à cuisson, en laissant environ 2 po entre chaque cuillerée.
5. Placer la grille à la position centrale. Tourner le cadran de FONCTIONS à COOKIE. Régler la TEMPÉRATURE à 350°F (175°C) et le TEMPS à 11 minutes. Activer en pressant le bouton START/CANCEL.
6. Laisser les biscuits refroidir sur la plaque à cuisson environ 1 minute puis transférer sur une grille à l'aide d'une spatule.

NOTE

Pour des biscuits plus croustillants, cuire une minute de plus.

PETIT CONSEIL

À l'aide d'une cuillère à crème glacée moyenne, former des boules avec la pâte à biscuit et les placer sur une plaque à cuisson tapissée de papier parchemin. Mettre au congélateur. Une fois fermes, placer les boules de pâte dans un sac pour congélateur refermable. Garder au congélateur jusqu'au moment de servir. Lorsque vous en aurez le goût, placer 6 boules de pâte espacées également sur une plaque à cuisson, et cuire en utilisant la fonction COOKIE et en activant le bouton FROZEN. Cuire pour le temps prévu par défaut.

BARRES AU CITRON AVEC CROÛTE À LA NOISETTE

Fonction: BAKE

Température: 350°F (175°C)

Portions: 6

1 tasse (250 ml) de farine
 2 c. à soupe (30 ml) de sucre en poudre
 ½ tasse (175 ml) de beurre non salé froid
 ¼ c. à thé (1 ml) de sel
 ¼ tasse (60 ml) de noisettes
 2 œufs
 ¾ tasse (180 ml) de sucre
 ¼ tasse (180 ml) de jus de citron frais
 ¼ c. à thé (1 ml) de poudre à pâte
 2 c. à soupe (30 ml) de farine tout usage
 6 c. à soupe (90 ml) de confiture de framboises (sans grains)

PRÉPARER LA CROÛTE

1. Faire griller les noisettes en les plaçant en une seule couche dans le plateau à cuisson en émail de Breville. Placer la grille à la position inférieure. Tourner le cadran de FONCTIONS à BAKE. Régler la TEMPÉRATURE à 350°F (175°C) et le TEMPS à 5 minutes. Activer en pressant le bouton START/CANCEL. Griller jusqu'à coloration dorée. Laisser refroidir.
2. Mettre la farine, le sucre à glacer, le sel, le beurre et les noisettes grillées dans le robot culinaire et pulser jusqu'à l'obtention de grumeaux. Transférer sur une plaque à cuisson de 11" x 7" x 2" (28cm x 19cm x 6cm) et bien presser.
3. Garder le cadran de FONCTIONS à BAKE, régler la TEMPÉRATURE à 350°F (175°C) et le TEMPS à 15 minutes. Activer en pressant le bouton START/CANCEL. Cuire la croûte jusqu'à ce qu'elle soit ferme et légèrement dorée. Laisser refroidir sur une grille de métal

PRÉPARER LA COSTARDE AU CITRON

1. Dans un petit bol, battre ensemble les œufs, le sucre, le jus et le zeste de citron. Ajouter la farine et la poudre à pâte.
2. Étendre une couche de confiture de framboises sur la croûte refroidie. Recouvrir délicatement de costarde au citron.
3. Garder le cadran de FONCTION à BAKE, régler la TEMPÉRATURE à 350°F (175°C) et le TEMPS à 25 minutes. Activer en pressant le bouton START/CANCEL. Cuire jusqu'à ce que la costarde soit ferme, mais pas trop cuite.
4. Laisser refroidir avant de couper en carrés. Saupoudrer de sucre à glacer.

GÂTEAU AU FROMAGE À LA VANILLE

Fonction: BAKE

Température: 350°F (175°C) pour la croûte; 325°F (162°C) pour le gâteau

Cuisson: 7 minutes pour la croûte;
55 minutes pour le gâteau

Portions: 1 gâteau rond de 9 po

INGRÉDIENTS

1½ tasse (375 ml) de chapelure de biscuits graham

3 c. à soupe (45 ml) de beurre fondu

24 oz (750 g) de fromage à la crème, à la température de la pièce

1 tasse (250 ml) de crème sûre

¾ tasse (180 ml) de sucre

2 c. à thé (10 ml) de vanille

3 œufs, séparés

MARCHE À SUIVRE

1. Beurrer le fond et les côtés d'une moule à charnière de 9 po. Mélanger la chapelure de biscuits graham et le beurre fondu et presser dans le fond et jusqu'au tiers des côtés du moule.
2. Placer la grille à la position inférieure. Tourner le cadran de FONCTIONS à BAKE. Régler la TEMPÉRATURE à 350°F (175°C) et le TEMPS à 7 minutes. Activer en pressant le bouton START/CANCEL
3. Retirer le gâteau du four et laisser refroidir complètement.

GARNITURE DE FROMAGE À LA CRÈME

1. Séparer les jaunes d'œufs des blancs.
2. À l'aide d'un robot culinaire ou d'un batteur à main, battre d'abord le fromage à la crème, puis ajouter le sucre. Bien nettoyer les côtés et les lames du robot ou les batteurs et y ajouter les jaunes d'œufs, un à la fois. Nettoyer encore une fois pour que la préparation soit onctueuse, sans trop battre. Ajouter la vanille et la crème sûre. Bien mélanger.
3. Dans un autre bol, battre les blancs d'œufs jusqu'à la formation de pics. Plier délicatement le tiers des blancs d'œufs dans le mélange de fromage à la crème, afin d'alléger la préparation. Plier ensuite délicatement le reste des blancs d'œufs, en s'assurant de ne pas défaire les bulles. Transférer le mélange dans le moule à charnière refroidi.
4. Placer la grille à la position inférieure. Tourner le cadran de FONCTIONS à BAKE. Régler la TEMPÉRATURE à 325°F (162°C) et le TEMPS à 55 minutes. Activer en pressant le bouton START/CANCEL. Cuire jusqu'à ce que le gâteau au fromage soit ferme mais encore tendre au centre.
5. Retirer le gâteau du four et laisser refroidir sur une grille avant de réfrigérer pour au moins 6 heures.
6. Pour une garniture simple, mélanger dans un bol moyen 1 tasse de chacun des ingrédients suivants: fraises, bleuets et framboises, ¼ tasse de sucre et 1 c. à soupe de jus de citron. Bien mélanger et laisser reposer 10 minutes.
7. Trancher le gâteau au fromage à l'aide d'un couteau trempé dans l'eau, et recouvrir de 3 c. à soupe ou plus de petits fruits frais.

GARANTIE LIMITÉE D'UN AN

Sous réserve des conditions décrites ci-dessous, HWI Breville® garantit pendant une période d'un an de la date d'achat que cet appareil ne présente aucun défaut de matériel ou de fabrication. Cette garantie ne couvre pas les dommages à l'appareil ou à quelqu'une de ses pièces causés par l'abus, une utilisation inadéquate, la négligence et l'usure normale de l'appareil, y compris les dommages causés par une utilisation autre que celle prévue dans ce livret d'instructions, incluant l'utilisation de courant électrique ou de voltage autre que ceux décrits sur le produit, ou en omettant de respecter les directives de sécurité, de fonctionnement, de soin ou de nettoyage de l'appareil, ou lors d'une modification ou d'une réparation non autorisée par HWI Breville®. Si applicable, cette garantie couvrira la réparation et/ou le remplacement d'un produit défectueux, à la discrétion de HWI Breville®.

Cette garantie prévoit des droits spécifiques. Certains consommateurs peuvent aussi avoir des droits qui varient d'un État à l'autre ou d'une Province à l'autre.

TERME DE LA GARANTIE:

La garantie est en vigueur pendant un an de la date d'achat original par le consommateur, et ne s'applique pas aux achats faits par des détaillants ou des distributeurs, ou pour une utilisation commerciale. Si un produit de remplacement est acheminé, il portera la garantie restante du produit original.

Veuillez contacter notre Centre de service à la clientèle à www.Breville.com ou appeler le numéro sans frais ci-dessous pour toute information concernant la réparation et/ou le remplacement de l'appareil, advenant qu'un défaut couvert par la garantie survienne à l'intérieur de la période de garantie d'un an.

CONDITIONS:

Pour avoir droit à cette garantie, le consommateur doit avoir acheté l'appareil Breville® d'un "détaillant autorisé" et devra fournir la preuve que le produit a été acheté durant la période d'un an précédant toute réclamation en vertu de la garantie. L'enregistrement du produit chez HWI Breville®, bien qu'apprécié, n'est pas requis et ne peut remplacer la preuve d'achat.

AVIS DE NON-RESPONSABILITÉ:

Cette garantie couvre la réparation et/ou le remplacement de produits. HWI Breville® décline expressément toute responsabilité quant aux dommages pouvant résulter des pertes incidentes causées par l'utilisation de cet appareil. Certains États ou provinces ne permettent pas cette exclusion ou limitation pour dommages accessoires ou indirects. La présente dénegation peut donc ne pas s'appliquer dans votre cas.

Aptitude et qualité marchande: toute garantie de qualité marchande ou d'aptitude relativement à ce produit est également limitée à la garantie limitée d'un an. Les garanties stipulées aux présentes sont exclusives et aucune autre garantie, expresse ou tacite, n'est faite par HWI Breville® ou autorisée à être faite relativement au produit.

Si l'appareil devient défectueux durant la période de garantie, ne le retournez pas au magasin. Veuillez nous visiter en ligne à www.Breville.com ou:

Numéro sans frais:

ÉTATS-UNIS: 1-866-BREVILLE (1-866-273-8455)
CANADA: 1-866-BREVILLE (1-866-273-8455)

Courriel:

ÉTATS-UNIS: AskUs@BrevilleUSA.com
CANADA: AskUs@Breville.ca

