the Smart Oven® Air

Instruction Book - Suits all BOV900 models



Breville

Contents

2 Breville recommends safety first
7 Components
9 Before first use
12 Functions
- OPERATING YOUR BREVILLE OVEN 12
- DOOR SENSOR 13
- AUTO EJECT RACK 13
- BUZZER VOLUME 13
- ROTATE REMIND 13
- TOAST 14
- BAGEL 15
- BROIL 16
- BAKE 16
- ROAST 18
- WARM 19
- PIZZA 20
- PROOF 21
- AIRFRY 22
- REHEAT 23
- COOKIES 24
- SLOW COOK 25
- DEHYDRATE 26
- PHASE COOK 27
- REPLACING THE OVEN LIGHT 28

29 Care & Cleaning
31 Troubleshooting
33 French

BREVILLE RECOMMENDS SAFETY FIRST

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

IMPORTANT SAFEGUARDS

READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USE AND SAVE FOR FUTURE REFERENCE

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

- Remove and safely discard any packing materials and promotional labels before using the oven for the first time.
- To avoid choking hazard for young children, remove and safely dispose the protective cover fitted on the power plug.

- Do not use the appliance near the edge of a countertop or table. Ensure the surface is stable, level, heat-resistant and clean.
- Do not use on a cloth-covered surface, near curtains or other flammable materials.
- A fire may occur if the oven is covered or touches flammable material, including curtains, draperies, walls, and the like, when in operation.
- Do not use the appliance on (or close to) a hot gas or electric burner, or where it could touch a heated oven or surface.
- Do not let the power cord hang over the edge of a table or counter, or touch hot surfaces.
- To avoid electric shock, do not immerse the cord, plug or motor base in water (or other liquids).
- When operating the oven, keep a minimum distance of 4" (10cm) of space on both sides of the appliance and 6" (15cm) above.
- Do not touch hot surfaces. To avoid burns, use extreme caution when removing pans, dishes and accessories such as the included broiling rack and roasting pan, that contain hot oil or other hot liquids.
- Do not lay cooking utensils, roasting pans or dishes on the glass door.
- Do not leave the door standing open for extended periods of time.
- Do not store any item on top of the oven when in operation except those described on page 28 of this book.
- Do not place cardboard, plastic, paper, or other flammable materials in the oven.
- Do not cover crumb tray or any part of the oven with metal foil. This will cause overheating of the oven.
- Caution should be exercised when using pans and dishes constructed of materials other than metal. Ensure pans and dishes are oven safe before using in the oven.
- Caution should be exercised when using lids in the oven, as pressure build up in a covered pan or dish may cause hot ingredients to expel or the dish to crack. Do not place sealed or airtight containers in the oven.
- Oversized foods and metal utensils must not be inserted in the oven as they may create fire or risk of electric shock.

- The use of accessories and attachments not recommended or supplied with this oven may cause injuries.
- Do not store any materials, other than manufacturers recommended accessories, in this oven when not in use.
- This appliance is for household use only. Do not use in any type of moving vehicles. Do not use the appliance outdoors, or for anything other than its intended use. Misuse can cause injury.
- If the appliance is to be: cleaned, moved, assembled or stored, always switch the unit off and unplug the cord from the power outlet and allow to cool completely.
- Do not clean with metal scouring pads. Pieces can break off the pad and touch electrical parts, creating a risk of electric shock.
- Close supervision is necessary when the appliance is used by or near children.
- Longer detachable power-supply cords or extension cords are available and may be used if care is exercised in their use.
- It is recommended to regularly inspect the appliance and power cord. Do not use the appliance if there is damage to the power cord or plug, or after the appliance malfunctions or has been damaged in any way. Immediately stop use and call Breville Consumer Support.
- Servicing should be performed by an authorized service representative.

⚠ WARNING

To prevent electric shock, unplug before cleaning.

SPECIFIC INSTRUCTIONS FOR BOV900

- We recommend operating the oven on a dedicated circuit separated from other appliances. Consult a licensed and qualified electrician if you are unsure.
- The oven is in standby mode when the LCD screen backlight turns off. Interacting with any of the controls will take the oven out of standby mode.
- Regularly clean the crumb tray. To clean the crumb tray please see page 29.

⚠ WARNING

To reduce the risk of FIRE, ELECTRIC SHOCK, EXPOSURE TO EXCESSIVE UV RADIATION, OR INJURY TO PERSONS:

- Always unplug the oven and let all parts (including the bulb housing, glass cover and enclosure) cool completely before replacing bulb.
- Only use a 25W maximum, 120V, Type G9 oven bulb with UV filter.
- Always use a soft cloth when handling the bulb and do not directly touch the surface as oil from your skin can damage the bulb.
- Do not look directly at a glowing bulb.
- Do not remain in the light if skin feels warm.
- Keep bulb away from materials that may burn.
- The bulb gets hot quickly. Only ever use the light button to turn on the light.
- Do not operate the light if the bulb housing, glass cover, UV filter or enclosure are missing or damaged.

SHORT CORD INSTRUCTIONS

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

BREVILLE ASSIST® PLUG

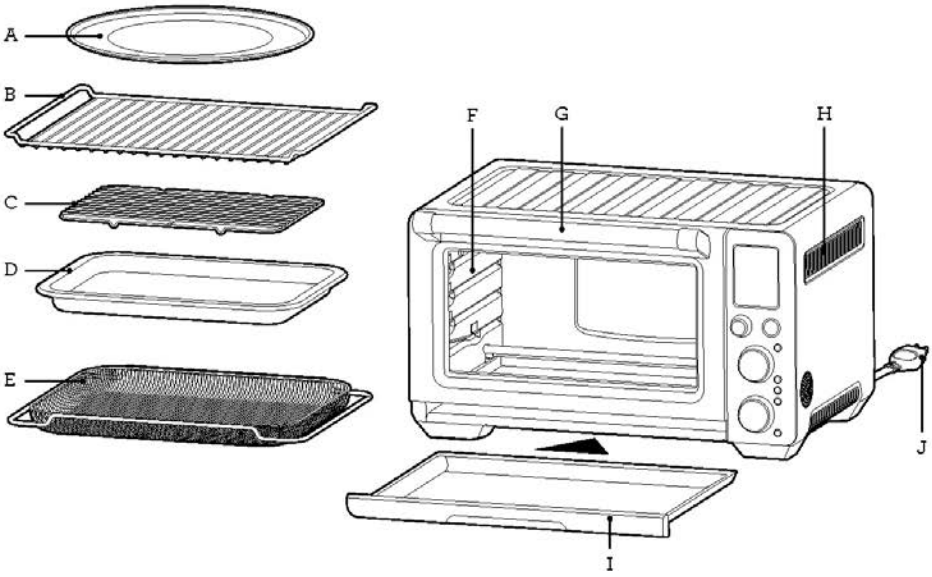
Your Breville appliance comes with a unique Assist®Plug, conveniently designed with a finger hole to ease removal from the power outlet.

CALIFORNIA PROPOSITION 65:

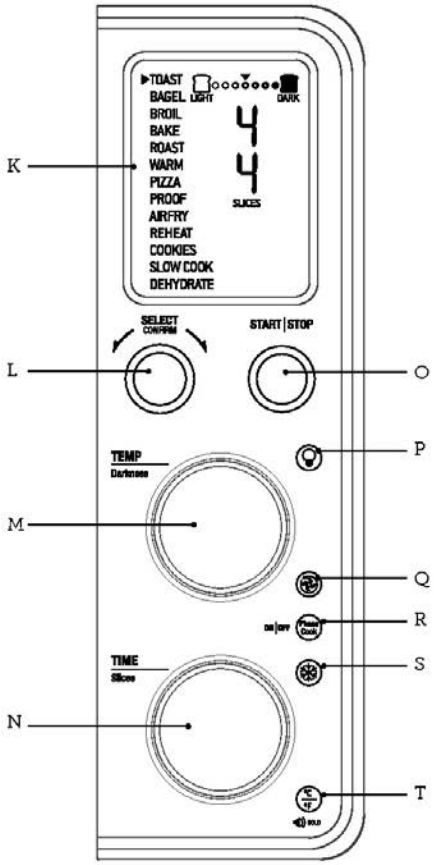
(Applicable to California residents only).
This product contains chemicals known to the State of California to cause cancer, birth defects or other reproductive harm.

FOR HOUSEHOLD USE ONLY
SAVE THESE INSTRUCTIONS

Components



A. 13" non-stick pizza pan
B. Wire rack (x 2)
Reversible for 8 different rack positions.
C. 9" x 13" broiling rack
D. 9" x 13" enamel roasting pan
E. Air fry/dehydrate basket
F. Oven light
G. Door handle
H. Ventilation slots
I. Crumb tray
J. Breville Assist® Plug



K. LCD screen

L. SELECT/CONFIRM dial and ROTATE REMIND button

M. TEMPERATURE dial/toast and bagel darkness control

N. TIME dial/toast and bagel slice selection

O. START/STOP button

P. OVEN LIGHT button

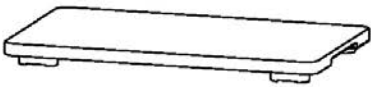
Q. CONVECTION button

R. PHASE COOK button

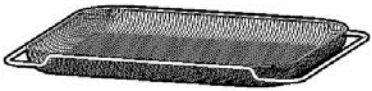
S. FROZEN FOODS button

T. TEMPERATURE CONVERSION button and volume adjustment button

Accessories sold separately:



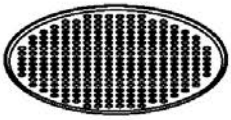
Bamboo Cutting Board



Air fry/dehydrate basket



Pizza Stone



Pizza Crisper Pan

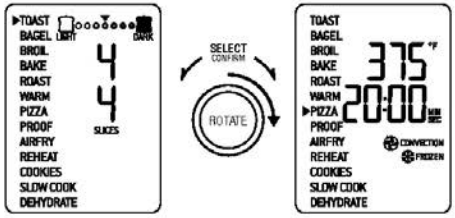
Before first use

This guide is designed for first time use.
For safety and more information, refer to the rest of the Instruction Book.

PREPARING THE OVEN

In order to remove any protective substances on the heating elements, it is necessary to run the oven empty for 20 minutes. Ensure the area is well ventilated as the oven may emit vapors. These vapors are safe and are not detrimental to the performance of the oven.

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



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

ELEMENT IQ®

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

Your customized setting will remain in the memory of the oven until changed or you reset the oven to the factory defaults, even if the power cord is unplugged. To do this, press and hold the FROZEN and TEMPERATURE CONVERSION buttons together for 5 seconds.

OVEN FUNCTIONS OVERVIEW

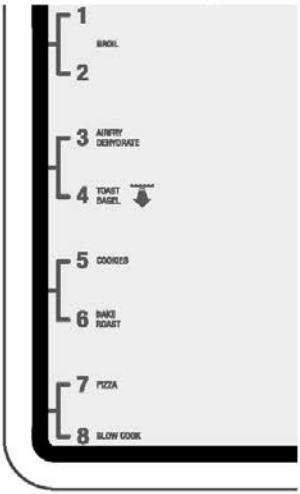
FUNCTION	SUGGESTED RACK POSITION	OPTIONAL SETTINGS	PRESETS	PREHEAT	RANGE
TOAST	4	FROZEN FOODS	Darkness 4 Slices 4	No	Darkness 1–7 Slices 1–9
BAGEL	4	FROZEN FOODS	Darkness 4 Slices 4	No	Darkness 1–7 Slices 1–10
BROIL	1 - 2		HIGH	No	LOW, MED, HIGH Up to 20 MIN
BAKE	6	CONVECTION TEMPERATURE CONVERSION ROTATE REMINDER	325°F 30 MIN CONVECTION	Yes	>390°F up to 4 hours 300°F - 390°F up to 8 hours 210°F - 300°F up to 12 hours <210°F up to 72 hours
ROAST	6	CONVECTION TEMPERATURE CONVERSION ROTATE REMINDER	400°F 1:00 HR CONVECTION	Yes	>390°F up to 4 hours 300°F - 390°F up to 8 hours 210°F - 300°F up to 12 hours <210°F up to 72 hours
WARM	Various	CONVECTION TEMPERATURE CONVERSION ROTATE REMINDER	160°F 1:00 HR CONVECTION	No	>390°F up to 4 hours 300°F - 390°F up to 8 hours 210°F - 300°F up to 12 hours <210°F up to 72 hours
PIZZA	7	CONVECTION TEMPERATURE CONVERSION FROZEN FOODS ROTATE REMINDER	375°F 20 MIN CONVECTION FROZEN FOODS	Yes	120°F - 480°F Up to 1:00 HR
PROOF	7	CONVECTION TEMPERATURE CONVERSION ROTATE REMINDER	85°F 1:00 HR CONVECTION	No	80°F - 100°F Up to 2:00 HR

FUNCTION	SUGGESTED RACK POSITION	OPTIONAL SETTINGS	PRESETS	PREHEAT	RANGE
AIRFRY	3	CONVECTION TEMPERATURE CONVERSION FROZEN FOODS ROTATE REMINDER	400°F 18 MIN SUPER CONVECTION FROZEN FOODS	Yes	120°F - 480°F Up to 1:00 HR
REHEAT	Various	CONVECTION TEMPERATURE CONVERSION FROZEN FOODS ROTATE REMINDER	325°F 15 MIN CONVECTION	No	120°F - 480°F Up to 2:00HR
COOKIES	5	CONVECTION TEMPERATURE CONVERSION FROZEN FOODS ROTATE REMINDER	325°F 11 MIN CONVECTION	Yes	120°F - 480°F Up to 1:00 HR
SLOW COOK	8	CONVECTION	HIGH 4:00 HR CONVECTION	Yes	HI, 2:00 - 12:00 HR LO, 4:00 - 72:00 HR Automatic KEEP WARM for 2:00 HR
DEHYDRATE	3	CONVECTION TEMPERATURE CONVERSION ROTATE REMINDER	125°F 12:00 HR SUPER CONVECTION	No	86°F - 176°F Up to 72:00 HR

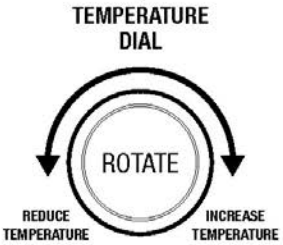
Functions

OPERATING YOUR BREVILLE OVEN

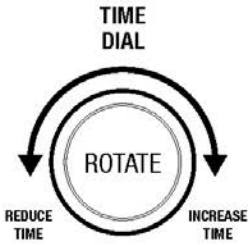
1. Insert the wire rack into the desired rack position. The rack positions are conveniently printed on the left-hand side of the oven door window. There are four groove positions. The rack can be inserted either facing upwards or downwards to allow two rack positions for each groove.



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



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



5. For settings without a preheat cycle (TOAST, BAGEL, BROIL, WARM, PROOF, REHEAT, DEHYDRATE), place the food directly on the wire rack or on the included air fry/dehydrate basket, pizza pan, broiling rack and/or roasting pan. Ensure the food is centered in the oven for the most even cooking.

a) Close the oven door.

b) Press the START/STOP button. The button backlight will illuminate red, the oven alert will sound, and the LCD screen will illuminate orange.

c) The timer will be displayed and begin to count down. The cooking temperature and time can be adjusted during the cooking cycle.

6. For settings that feature a preheat cycle (BAKE, ROAST, PIZZA, AIRFRY, COOKIES, SLOW COOK), press the START/STOP button before placing food in the oven (with the exception of SLOW COOK. Place the food before the preheat cycle for SLOW COOK). The button backlight will illuminate red, the oven alert will sound and the LCD screen will indicate a blinking 'PREHEATING' while the oven is heating up.

a) When the oven is ready for use, the blinking 'PREHEATING' will go out, the oven alert will sound and the timer will start counting down. Place the food directly on the wire rack, or on the included air fry/dehydrate basket, pizza pan, broiling rack and/or roasting pan. Ensure the food is centered in the oven for the most even cooking.

b) Close the oven door.

c) The timer will continue to count down. The cooking temperature and time can be adjusted during the cooking cycle.

7. At the end of the cooking cycle, the oven alert will sound, the START/STOP button backlight will go out and the LCD screen will illuminate white.

NOTE

The cooking cycle can be stopped at any time by pressing the START/STOP button. This will cancel the cycle and the button backlight will illuminate white.

NOTE

Press the CONVECTION button to choose between no convection, convection and super convection. Convection and super convection may adjust the temperature to compensate. Super convection will deliver crispier food result.

DOOR SENSOR

If the door is opened during cooking, the timer will pause and the light will turn on.

When the door is closed, the timer will resume counting down and the light will stay on for 30 seconds before turning off. If the door is open for longer than 10 minutes during cooking the heaters will turn off.

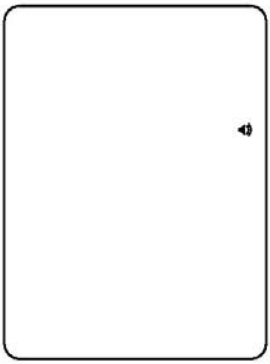
MAGNETIC AUTO-EJECT RACK

When the wire rack is inserted into rack position 3 or 4, it will automatically eject halfway out of the oven when the door is opened so you can easily remove your food.

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

BUZZER VOLUME

Press and hold the TEMPERATURE CONVERSION button for 3 seconds to enter the buzzer volume control mode.



Press the TEMPERATURE CONVERSION button to select the desired volume. To confirm press any button.

ROTATE REMIND

When cooking food on multiple racks at one time, use the Rotate Remind feature to remind you to switch the position of food in the oven for the most even, consistent results. Rotate Remind is available for the following functions: BAKE, ROAST, WARM, PROOF, PIZZA, AIRFRY, REHEAT, COOKIES and DEHYDRATE.

1. Turn the SELECT/CONFIRM dial until the indicator on the LCD screen reaches your desired function.
2. Press the SELECT/CONFIRM dial. 'Rotate Remind' will display on the LCD screen.
3. Follow the steps for the function you selected and begin cooking your food.
4. When it is time to switch rack positions, the Rotate Remind alert will sound and 'Rotate Remind' will flash on the screen. The Rotate Remind alert will continue to sound every 30 seconds until the door is opened or the SELECT/CONFIRM dial is pressed to disable the feature.

NOTE

When cooking food on baking pans or other cooking vessels on multiple wire racks, it is suggested to leave sufficient room between racks and avoid using the top rack position due to proximity to the heating elements.

In most cases, rack positions 3 and 7 or 4 and 8 will give the best results. When using air fry/dehydrate baskets it is not necessary to leave space between rack positions.

TOAST FUNCTION

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

1. Insert the wire rack into rack position 4.
2. Position bread slices as close to the center of the wire rack as possible for optimum toasting results.
3. Close the oven door.
4. Turn the SELECT/CONFIRM dial until the indicator on the LCD screen reaches the TOAST function. The top figure on the LCD screen indicates the preset darkness setting '4', while the bottom figure indicates the preset number of slices '4'.



5. The darkness setting and number of slices can be adjusted before or during the toasting cycle.

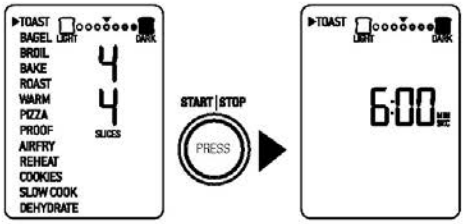
a) The darkness setting is indicated by the row of circles at the top of the LCD screen. Turn the TEMPERATURE dial to the left to reduce the darkness setting, or to the right to increase it. The triangle above the circles will move according to the selected setting.

As general guide:

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

b) The number of slices is displayed as the bottom figure on the LCD screen. Turn the TIME dial to the left to reduce the number of slices, or to the right to increase it. The number of slices ranges from '1' to '9'.

6. Press the START/STOP button to start the TOAST function. The button backlight will illuminate red, the oven alert will sound, and the LCD screen will illuminate orange.
7. The timer will be displayed and automatically begin to count down. The time can be adjusted during the toasting cycle by turning the TIME dial. The cycle can be stopped at any time by pressing the START/STOP button.



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

NOTE

The cooking time is dependent on a number of variables including the temperature in the oven, so the time may vary, even with the same color and slices settings. This is in order to achieve consistent results.

BAGEL FUNCTION

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

1. Insert the wire rack into rack position 4.
2. Position bagel halves with cut side facing upwards as close to the center of the wire rack as possible for optimum toasting results.
3. Close the oven door.
4. Turn the SELECT/CONFIRM dial until the indicator on the LCD screen reaches the BAGEL function. The top figure on the LCD screen indicates the preset darkness setting '4', while the bottom figure indicates the preset number of bagel halves '4'.



5. The darkness setting and number of bagel halves can be adjusted before or during the toasting cycle.

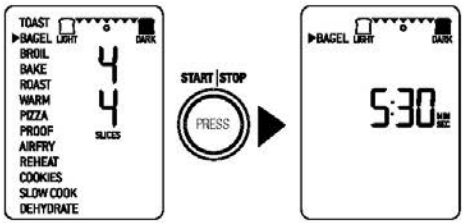
a) The darkness setting is indicated by the row of triangles at the top of the LCD screen. Turn the TEMPERATURE dial to the left to reduce the darkness setting, or to the right to increase it. The circle below the triangles will move according to the selected setting.

As general guide:

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

b) The number of bagel halves is displayed as the bottom figure on the LCD screen. Turn the TIME dial to the left to reduce the number of bagel halves, or to the right to increase it. The number of bagel halves ranges from '1' to '10'.

6. Press the START/STOP button to start the BAGEL function. The button backlight will illuminate red, the oven alert will sound, and the LCD screen will illuminate orange.
7. The timer will be displayed and automatically begin to count down. The time can be adjusted during the bagel cycle by turning the TIME dial. The cycle can be stopped at any time by pressing the START/STOP button.



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

NOTE

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

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.

BROIL FUNCTION

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

1. Insert the wire rack into either rack position 1 or 2.
2. Insert the included broiling rack into the roasting pan. Place food on the assembled broiling rack or in an oven-proof dish, then place on the center of the wire rack so air flows around the sides of the food.
3. Close the oven door.
4. Turn the SELECT/CONFIRM dial until the indicator on the LCD screen reaches the BROIL function. The top figure on the LCD screen indicates the preset power level 'HIGH', while the bottom figure indicates the preset time of '10:00 MIN/SEC'.



5. The broiling power level and time can be adjusted before or during the broiling cycle.

a) The broiling power level is displayed as the top figure on the LCD screen. Turn the TEMPERATURE dial to adjust broiling to one of three power levels: 'HIGH', 'MED' and 'LOW' broil.

b) The broiling time is displayed as the bottom figure on the LCD screen. Turn the TIME dial to adjust the time up to 20 minutes.

6. Press the START/STOP button to activate the BROIL function. The button backlight will illuminate red, the oven alert will sound and the LCD screen will illuminate orange.
7. The timer will be displayed and automatically begin to count down. The power level and time can be adjusted during the broiling cycle by turning the corresponding TEMPERATURE and TIME dial. The cycle can be stopped at any time by pressing the START/STOP button.
8. At the end of the BROIL cycle, the oven alert will sound. The START/STOP button backlight will go out and the LCD screen will illuminate white.

BAKE FUNCTION

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

1. Insert the wire rack into rack position 6. Note that some baked goods, such as brownies or pastries, may be more suited to rack position 5.
2. Close the oven door.
3. Turn the SELECT/CONFIRM dial until the indicator on the LCD screen reaches the BAKE function. The top figure on the LCD screen indicates the preset BAKE temperature of '325°F', while the bottom figure indicates the preset time of '30:00 MIN/SEC'. The preset CONVECTION setting will also be displayed.



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

a) The baking temperature is displayed as the top figure on the LCD screen. Turn the TEMPERATURE dial to adjust the baking temperature from 120°F/50°C to a maximum of 480°F/250°C.

b) Turn the TIME dial to select the cooking time. Maximum cooking times can be set as follows:

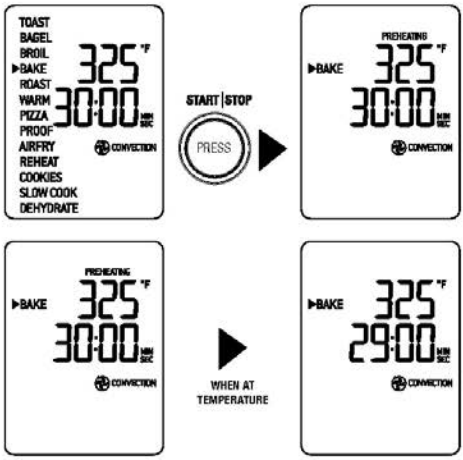
>390°F/200°C	up to 4 hours
300°F/150°C – 390°F/200°C	up to 8 hours
210°F/100°C – 300°F/150°C	up to 12 hours
<210°F/100°C	up to 72 hours

5. Press the START/STOP button to activate the BAKE function. The button backlight will illuminate red, the oven alert will sound and the LCD screen will illuminate orange. The LCD screen will indicate a blinking 'PREHEATING'.

6. Once the oven has finished preheating, an alert will sound and food can be inserted into the oven.

7. Place food, positioned on the included roasting pan or other oven-proof dish, on the center of the wire rack so air will flow around all sides of the food. Close the oven door.

8. After the PREHEATING alert has sounded, the timer will automatically begin to count down. The temperature and time can be adjusted during the baking cycle by turning the corresponding TEMPERATURE and TIME dial. The cycle can be stopped at any time by pressing the START/STOP button.



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

ROAST FUNCTION

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

1. Insert the wire rack into rack position 6.
2. Close the oven door.
3. Turn the SELECT/CONFIRM dial until the indicator on the LCD screen reaches the ROAST function. The top figure on the LCD screen indicates the preset ROAST temperature of '400°F', while the bottom figure indicates the preset time of '1:00HR/MIN'. The preset CONVECTION setting will also be displayed.



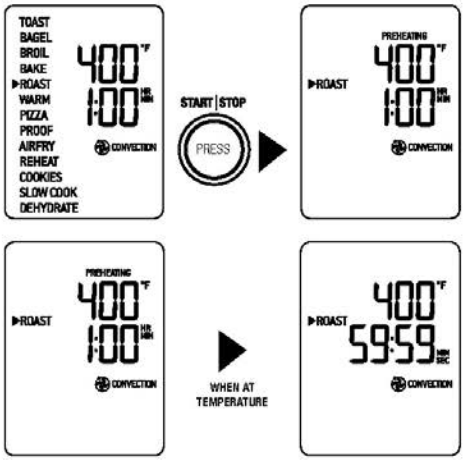
4. The roasting temperature, time and convection settings can be adjusted before or during the roasting cycle.

a) The roasting temperature is displayed as the top figure on the LCD screen. Turn the TEMPERATURE dial to adjust the roasting temperature from 120°F/50°C to a maximum of 480°F/250°C.

b) Turn the TIME dial to select the cooking time. Maximum cooking times can be set as follows:

>390°F/200°C	up to 4 hours
300°F/150°C – 390°F/200°C	up to 8 hours
210°F/100°C – 300°F/150°C	up to 12 hours
<210°F/100°C	up to 72 hours

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



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

WARM FUNCTION

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

1. Insert the wire rack into a rack position that best suits the type of food you are keeping warm.
2. Place food, positioned on the included roasting pan, pizza pan or other oven-proof dish, on the center of the wire rack so air will flow around all sides of the food.
3. Close the oven door.
4. Turn the SELECT/CONFIRM dial until the indicator on the LCD screen reaches the WARM function. The top figure on the LCD screen indicates the preset temperature of '160°F', while the bottom figure indicates the preset time of '1:00 HR/MIN'. The preset CONVECTION setting will also be displayed.



5. The temperature, time and convection settings can be adjusted before or during the warming cycle.

a) The warming temperature is displayed as the top figure on the LCD screen. Turn the TEMPERATURE dial to adjust the temperature from 110°F/45°C to a maximum of 480°F/250°C.

b) Turn the TIME dial to select the cooking time. Maximum cooking times can be set as follows:

>390°F/200°C	up to 4 hours
300°F/150°C – 390°F/200°C	up to 8 hours
210°F/100°C – 300°F/150°C	up to 12 hours
<210°F/100°C	up to 72 hours

6. Press the START/STOP button to activate the WARM function. The button backlight will illuminate red, the oven alert will sound and the LCD screen will illuminate orange.
7. The timer will be displayed and automatically begin to count down. The temperature and time can be adjusted during the warming cycle by turning the corresponding TEMPERATURE and TIME dial. The cycle can be stopped at any time by pressing the START/STOP button.
8. At the end of the WARM cycle, the oven alert will sound. The START/STOP button backlight will go out and the LCD screen will illuminate white.

PIZZA FUNCTION

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

1. Insert the wire rack into rack position 7.
2. Close the oven door.
3. Turn the SELECT/CONFIRM dial until the indicator on the LCD screen reaches the PIZZA function. The top figure on the LCD screen indicates the preset PIZZA temperature of '375°F', while the bottom figure indicates the preset time of '20:00 MIN/SEC'. The preset CONVECTION and FROZEN settings will also be displayed.



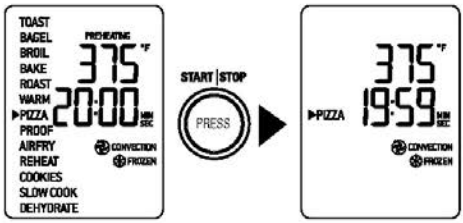
4. The pizza temperature, time, convection, and frozen settings can be adjusted before or during the cycle.

a) The pizza temperature is displayed as the top figure on the LCD screen. Turn the TEMPERATURE dial to adjust the temperature from 120°F/50°C to a maximum of 480°F/250°C.

b) Turn the TIME dial to select the cooking time. Maximum cooking times can be set as follows:

120°F/50°C – 480°F/250°C	up to 1:00 HR

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



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

NOTE

If using the included pizza pan, place it in the oven during the preheating cycle for the best result. Carefully place pizza on the heated pizza pan.

A note on pizza stones

When using a pizza stone, it is necessary to preheat the stone, without a pizza, for optimum results.

1. Insert the wire rack into rack position 7.
2. Place pizza stone on the center of the wire rack so air will flow around all sides of the stone.
3. Close the door.
4. Turn the SELECT/CONFIRM dial until the indicator on the LCD screen reaches the PIZZA function. The top figure on the LCD screen indicates the preset PIZZA temperature of '375°F', while the bottom figure indicates the preset time of '20:00 MIN/SEC'. The preset CONVECTION and FROZEN settings will also be displayed.
5. Turn the TIME dial to the set the time to 15:00 MIN/SEC.
6. Press the START/STOP button to activate the PIZZA function. The button backlight will illuminate red, the oven alert will sound and the LCD screen will illuminate orange. The LCD screen will indicate a blinking 'PREHEATING'.
7. Once the oven has finished preheating, an alert will sound.
8. After the PREHEATING alert has sounded, the timer will automatically begin to count down.
9. At the end of the cycle, the oven alert will sound. The START/STOP button backlight will go out and the LCD screen will illuminate white.
10. Open the oven door and carefully place pizza on the heated pizza stone.
11. Select desired PIZZA temperature, time, convection, and fresh/frozen settings and press the START/STOP button to restart the PIZZA cycle.

PROOF FUNCTION

The PROOF function is designed to precisely hold low temperatures, providing an ideal environment for proofing bread, rolls, pizza and other doughs.

1. Insert the wire rack into rack position 8.
2. Place dough in an oven-proof vessel, cover and place on center of wire rack.
3. Close the oven door.
4. Turn the SELECT/CONFIRM dial until the indicator on the LCD screen reaches the PROOF function. The top figure on the LCD screen indicates the preset PROOF setting of '85°F',while the bottom figure indicates the preset time of '1:00HR/MIN'. The preset CONVECTION setting will also be displayed.



5. The proofing temperature, time and convection settingss can be adjusted before or during the proof cycle.

a) The proofing temperature is displayed as the top figure on the LCD screen. Turn the TEMPERATURE dial to adjust the proofing temperature from 80°F/27°C to a max of 100°F/38°C.

b) The proofing time is displayed as the bottom figure on the LCD screen. Turn the TIME dial to adjust the time up to 2:00 HR/MIN.

6. Press the START/STOP button to activate the PROOF function. The button backlight will illuminate red, the oven alert will sound and the LCD screen will illuminate orange.

7. The timer will be displayed and begin to count down. The temperature and time can be adjusted during the proofing cycle by turning the corresponding TEMPERATURE and TIME dial. The cycle can be stopped at any time by pressing the START/STOP button
8. At the end of the PROOF cycle, the oven alert will sound. The START/STOP button backlight will go out and the LCD screen will illuminate white.

AIR FRY FUNCTION

The AIRFRY function combines intense heat and maximized airflow to cook foods crispy and brown.

1. Ensure rack position 3, or other desired position for the air fry/dehydrate basket, is empty.
2. Close the oven door.
3. Turn the SELECT/CONFIRM dial until the indicator on the LCD screen reaches the AIRFRY function. The top figure on the LCD screen indicates the preset AIRFRY setting of '400°F', while the bottom figure indicates the preset time of '18:00 MIN/SEC'. The preset SUPER CONVECTION setting will also be displayed.



4. The AIRFRY temperature, time, convection and frozen settings can be adjusted before or during the AIRFRY cycle.

a) The AIRFRY temperature is displayed as the top figure on the LCD screen. Turn the TEMPERATURE dial to adjust the AIRFRY temperature from 120°F/50°C to a max of 480°F/250°C.

b) The AIRFRY time is displayed as the bottom figure on the LCD screen. Turn the TIME dial to adjust the time up to a maximum of 1 hour.

5. Press the START/STOP button to activate the AIRFRY function. The button backlight will illuminate red, the oven alert will sound and the LCD screen will illuminate orange. The LCD screen will indicate a blinking 'PREHEATING'.
6. Once the oven has finished preheating, an alert will sound and food can be inserted into the oven.
7. Arrange food evenly on the included air fry/ dehydrate basket. For best results, place food in a single layer and leave space between pieces. Insert the air fry/dehydrate basket into rack position Close the oven door.
8. After the PREHEATING alert has sounded, the timer will automatically begin to count down. The temperature and time can be adjusted during the AIRFRY cycle by turning the corresponding TEMPERATURE and TIME dial. The cycle can be stopped at any time by pressing the START/STOP button.
9. At the end of the AIRFRY cycle, the oven alert will sound. The START/STOP button backlight will go out and the LCD screen will illuminate white.

IMPORTANT

When cooking fatty foods (e.g. chicken wings) use roasting pan instead of air fry/dehydrate basket to prevent the oil dripping. Discard excess oil in between the batches.

NOTE

You can fit a total of 4 air frying/dehydrating baskets in this oven. Visit www.breville.com for more information on purchasing additional air fry/dehydrate baskets.

REHEAT FUNCTION

The REHEAT function is ideal for gently reheating leftovers without browning or drying them out.

1. Insert the wire rack into a rack position that best suits the type of food you are reheating.
2. Place food, positioned on the included roasting pan, pizza pan or other oven-proof dish, on the center of the wire rack so air will flow around all sides of the food.
3. Close the oven door.
4. Turn the SELECT/CONFIRM dial until the indicator on the LCD screen reaches the REHEAT function. The top figure on the LCD screen indicates the preset REHEAT temperature of '325°F', while the bottom figure indicates the preset time of '15:00 MIN/SEC'. The preset CONVECTION setting will also be displayed.



5. The reheating temperature, time, convection and frozen settings can be adjusted before or during the reheating cycle.

a) The reheating temperature is displayed as the top figure on the LCD screen. Turn the TEMPERATURE dial to adjust the temperature from 120°F/50°C to a maximum of 480°F/250°C.

The reheating time is displayed as the bottom figure on the LCD screen. Turn the TIME dial to adjust the time up to 2 hours for temperatures 120°F/50°C – 480°F/250°C.

6. Press the START/STOP button to activate the REHEAT function. The button backlight will illuminate red, the oven alert will sound and the LCD screen will illuminate orange.
7. The timer will be displayed and begin to count down. The temperature and time can be adjusted during the reheating cycle by turning the corresponding TEMPERATURE and TIME dial. The cycle can be stopped at any time by pressing the START/STOP button.
8. At the end of the REHEAT cycle, the oven alert will sound. The START/STOP button backlight will go out and the LCD screen will illuminate white.

COOKIES FUNCTION

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

1. Insert the wire rack into rack position 6.
2. Close the oven door.
3. Turn the SELECT/CONFIRM dial until the indicator on the LCD screen reaches the COOKIES function. The top figure on the LCD screen indicates the preset COOKIES temperature of '325°F', while the bottom figure indicates the preset time of '11:00 MIN/SEC'. The preset CONVECTION setting will also be displayed.



4. The COOKIES temperature, time, convection and frozen settings can be adjusted before or during the cookie cycle.

a) The COOKIES temperature is displayed as the top figure on the LCD screen. Turn the TEMPERATURE dial to adjust the baking temperature from 120°F/50°C to a maximum of 480°F/250°C.

b) The COOKIES time is displayed as the bottom figure on the LCD screen. Turn the TIME dial to adjust the time up to 1 hour for temperatures 120°F/50°C - 480°F/250°C.

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

SLOW COOK FUNCTION

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

1. Insert the wire rack into rack position 8.
2. Close the oven door.
3. Turn the SELECT/CONFIRM dial until the indicator on the LCD screen reaches the SLOW COOK function. The top figure on the LCD screen indicates the preset SLOW COOK temperature of 'HIGH', while the bottom figure indicates the preset time of '4:00HR/MIN'. The preset CONVECTION setting will also be displayed.



4. The slow cook temperature, time and convection settings can be adjusted before or during the slow cook cycle.

a) The temperature is displayed as the top figure on the LCD screen. Turn the TEMPERATURE dial to adjust slow cooking to one of two preset temperatures: 'LOW' or 'HIGH'.

b) The time is displayed as the bottom figure on the LCD screen. Turn the TIME dial to adjust the time between 4 and 72 hours for 'LOW' and between 2 and 12 hours for 'HIGH'.

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

NOTE

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

Do not allow heavy cookware to rest on the glass when the door is open.

TIPS

TIPS FOR SLOW COOKING

1. Ensure cookware is oven-proof and does not exceed 13 pounds when empty.
2. Fill cookware to a minimum of ½ and maximum of ¾ full to avoid over or under-cooking. To prevent spillover, do not fill cookware more than ¾ full.
3. Always slow cook with the lid on to prevent food from drying out. Cover cookware with a layer of aluminum foil before covering with lid to keep even more moisture in.
4. Follow cooking temperatures and times prescribed in traditional slow cooker recipes. One hour on 'HIGH' is equivalent to approximately one-and-a-half to two hours on 'LOW'.
5. Cold food will take longer to cook than food that has been pre-seared or heated so adjust cooking times as appropriate. Do not slow cook frozen foods.
6. Cut large pieces of meat in half to allow heat to penetrate more evenly.

DEHYDRATE FUNCTION

The DEHYDRATE function combines low and stable heat with maximized airflow to evenly dry out foods without cooking or overheating.

1. Arrange food evenly on the included air fry/dehydrate basket. For best results, place food in a single layer and leave space between pieces. Insert air fry/dehydrate basket into rack position 3.
2. Close the oven door.
3. Turn the SELECT/CONFIRM dial until the indicator on the LCD screen reaches the DEHYDRATE function. The top figure on the LCD screen indicates the preset DEHYDRATE temperature of '125°F', while the bottom figure indicates the preset time of '12:00HR/MIN'. The preset SUPER CONVECTION setting will also be displayed.



4. The dehydrating temperature, time and convection settings can be adjusted before or during the dehydrate cycle.

a) The dehydrating temperature is displayed as the top figure on the LCD screen. Turn the TEMPERATURE dial to adjust the dehydrating temperature from '86°F/30°C to a maximum of 176°F/80°C'.

b) The time is displayed as the bottom figure on the LCD screen. Turn the TIME dial to adjust the time up to 72 hours.

5. Press the START/STOP button to activate the DEHYDRATE function. The button backlight 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 temperature and time can be adjusted during the dehydrating cycle by turning the corresponding TEMPERATURE and TIME dial. The cycle can be stopped at any time by pressing the START/STOP button
7. At the end of the DEHYDRATE cycle, the oven alert will sound. The START/STOP button backlight will go out and the LCD screen will illuminate white.



TIPS

- Use baking paper on top of the air fry/ dehydrate basket when dehydrating foods with strong color to prevent staining.
- When dehydrating foods that may drip, such as marinated jerky, use the included roasting pan to catch any dripping liquid. Insert a wire rack into rack position 8 and center the roasting pan on the wire rack.

PHASE COOK

Use the PHASE COOK button to program 2 back to back cooking functions. The functions available for Phase Cook are BROIL, BAKE, ROAST, WARM and PIZZA.

1. Press the PHASE COOK button. 'PHASE COOK' will appear on the LCD screen, along with the available functions.
2. An arrow will blink above the '1', indicating you are programming the first phase of cooking.

a) Turn the SELECT/CONFIRM dial until the indicator on the LCD screen reaches your desired function.

b) Turn the TEMPERATURE dial to adjust the cooking temperature. Turn the TIME dial to adjust the cooking time.

c) Press the SELECT/CONFIRM or START/STOP dial to confirm the first cooking phase.

3. The arrow will now blink above the '2', indicating you are programming the second phase of cooking.

a) Turn the SELECT/CONFIRM dial until the indicator on the LCD screen reaches your desired function.

b) Turn the TEMPERATURE dial to adjust the cooking temperature. Turn the TIME dial to adjust the cooking time.

c) Press the SELECT/CONFIRM dial to confirm the second cooking phase.

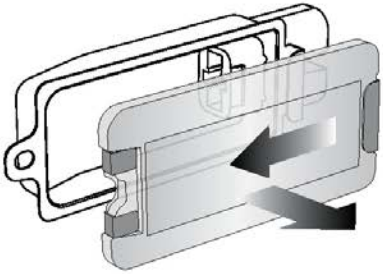
4. Press the START|STOP button to activate the first function. The button backlight will illuminate red, the oven alert will sound and the LCD screen will illuminate orange. The functions for both phases will display on the LCD screen with an arrow next to the first phase.
5. When the first cooking phase completes, the second one will automatically start. At the end of the second cooking phase, the oven alert will sound. The START|STOP button backlight will go out and the LCD screen will illuminate white.

REPLACING THE OVEN LIGHT

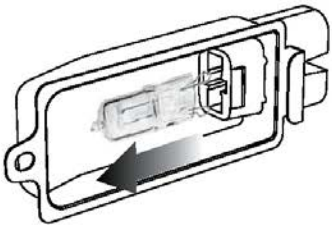
WARNING

Always unplug oven and let cool before replacing bulb. Only use a 25 Watt, 120V, G9 type oven bulb.

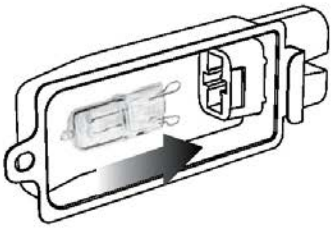
1. Remove the wire rack from the oven before replacing the light.
2. The light is positioned on the lefthand side of the oven cavity. Position your fingers on the outside of the light housing and gently pull the glass cover away from the oven wall to remove it. If you are unable to pull the cover off, slide a spoon into the left side of the light housing and gently lever the glass cover off. Always hold the glass cover with the other hand to prevent the cover from falling and breaking.



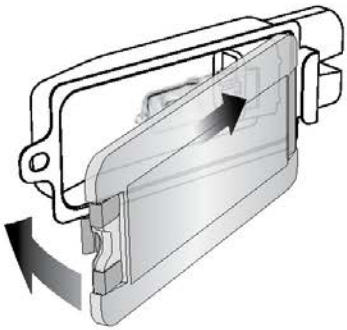
3. Remove the used bulb by pulling it directly out of its holder.



4. Use a soft cloth to insert the new bulb. Do not directly touch the surface of the bulb with your fingers as oil from your skin can damage the bulb.



5. To reattach the glass cover, align the metal hook with the left side of the light housing. Slide the opposite end of the glass cover into the metal bracket on the right side of the housing, then push the metal hook into the left side of the housing until it snaps securely into position.



USING THE WARMING TRAY

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

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



Care & Cleaning

Before cleaning, ensure the oven is turned off by removing the power plug from the power outlet.

Allow the oven and all accessories to cool completely before disassembling and cleaning.

Cleaning the outer body and door

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



WARNING

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

Cleaning the interior

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



WARNING

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

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 reinsert the crumb tray into the oven after cleaning and prior to inserting the power plug into a power outlet and turning the oven on.

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

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

Storage

1. Ensure the oven is turned off by removing the power plug from the power outlet.
2. Allow the oven and all accessories to cool completely before disassembling and cleaning.
3. Ensure the oven and all accessories are clean and dry.
4. Ensure the crumb tray is inserted into the oven; the broiling rack is inserted into the roasting pan and resting on the wire rack in the middle rack height position.
5. Ensure the door is closed.
6. Store the appliance in an upright position standing level on its support legs. Do not store anything on top. The only exception is the optional Breville Bamboo Cutting Board and Serving Tray.

Troubleshooting

POSSIBLE PROBLEM	EASY SOLUTION
Oven will not switch "ON"	• Check that the power plug is securely inserted into the outlet. • Insert the power plug into an independent outlet. • Insert the power plug into a different outlet. • Reset the circuit breaker if necessary.
I would like to have the default LCD settings back	• The oven will remember the last setting used for each function even if you remove the plug from the power outlet. • To restore the oven's default settings for each function, press and hold the TEMPERATURE CONVERSION and FROZEN buttons at the same time for 5 seconds.
The LCD display light has gone out	• The oven goes into standby mode if not used for 10 minutes. When in standby mode, the LCD screen will cease to illuminate, however all function options will still be visible. • To re-activate the oven out of standby mode, press the START/STOP 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 180 degrees for more even darkness. Try using ROTATE REMIND.
The Magnetic Auto-Rack Eject comes out too far when I open the door	• Always open the door slowly and in a controlled manner when the wire rack is inserted into rack position 3 or 4 to prevent the wire rack from ejecting too quickly.
I cannot select the FROZEN FOODS button	• The FROZEN FOODS button is only selectable for the following functions: TOAST, BAGEL, PIZZA, AIRFY, REHEAT and COOKIES.
Steam is coming out from the oven door	• This is normal. The door is vented to release steam created from high moisture content foods such as frozen breads.
The heating elements appear to be pulsing	• Element IQ® accurately controls the heat inside the oven by pulsing the power and adjusting the power level in the heating elements in short bursts to give accurate temperature control. This is normal.
Water is dripping onto counter from under door	• This is normal. The condenssation created from high moisture content foods such as frozen breads will run down the inside of the door and can drip onto the counter.
The temperature reading on the LCD screen doesn't match the temperature measured inside the oven	• To ensure the measurements are standardized, the oven temperatures have been calibrated in the TOAST position (center of the middle rack with no tray in place). Re-check the temperature in this position, ensuring not to open the oven door for 30 minutes as heat will escape each time the door is opened. Note that the 'preheat' alert sounds at 75% of the target temperature.

POSSIBLE PROBLEM	EASY SOLUTION
The 'preheat' alert sounds at a lower temperature than what is displayed on the LCD screen	• The 'preheat' alert sounds at 75% of the target temperature. This provides the fastest, combined preheating and cooking time. • This is because when the 'preheating' alert sounds, signaling the user to open the oven door and insert food, there is dramatic temperature loss inside the oven. If the alert sounded at 100% of the target temperature, opening the door would mean a lot of this waiting time is "wasted". We have calculated that by sounding the alert at 75% of the target temperature, followed by the oven door being opened to place food inside the oven, that we still recover to the target temperature up to 2 minutes faster. This is why the temperature on the LCD screen does not match the target temperature at the 'preheat' alert. Depending on the set temperature, it can take the oven approximately 8–10 minutes from start-up, including opening the oven door when the 'preheat' alert sounds, to reach the target temperature.
The LCD screen displays 'E01'	• The LCD screen will display 'E01' when there is a non-resettable issue with the appliance. Should this occur, immediately remove the power cord from the power outlet and call Breville Consumer Support.
The LCD screen displays 'E02'	• The LCD screen will display 'E02' when there is a non-resettable issue with the appliance. Should this occur, immediately remove the power cord from the power outlet and call Breville Consumer Support.
The LCD screen displays 'E03'	• The LCD screen will display 'E03' if the oven temperature is above the set maximum limit. Remove the plug from the power outlet, allow the oven to cool for 15 minutes, then plug back in. • Call Breville Consumer Support if the 'E03' message continues.
The LCD screen displays 'E06'	• The LCD screen will display 'E06' when there is a non-resettable issue with the appliance. Should this occur, immediately remove the power cord from the power outlet and call Breville Consumer Support.
Temperature are changing when convection button is pressed	• This is normal. The temperature is calibrated to compensate for the convection fan increasing cooking rates.
Noise from control panel	• During cooking, a cooling fan turns on to protect sensitive electronic components from overheating. This fan can sometimes remain on for a few minutes after cooking has finished.

the Smart Oven® Air

Manuel d'instructions - Convient à tous les modèles BOV900



Breville

Tables des matières

34 Breville recommande la sécurité avant tout
39 Composants
41 Avant la première utilisation
44 Fonctions
- FONCTIONNEMENT DE VOTRE FOUR BREVILLE 44
- CAPTEUR DE LA PORTE 45
- GRILLE AUTO-ÉJECTABLE 45
- VOLUME DE L'AVERTISSEUR 45
- ROTATION 46
- TOAST 46
- BAGEL 47
- GRILLER 48
- CUIRE 49
- RÔTIR 50
- GARDER CHAUD 51
- PIZZA 52
- LEVER 54
- FRIRE À AIR CHAUD 55
- RÉCHAUFFER 56
- BISCUITS 57
- MIJOTER 58
- DÉSHYDRATER 59
- PHASES DE CUISSON 60
- REMPLACER LA LAMPE DE FOUR 61

62 Entretien & nettoyage
64 Guide de dépannage

BREVILLE VOUS RECOMMANDE LA SÉCURITÉ AVANT TOUT

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 AVANT USAGE ET CONSERVEZ-LES À TITRE DE RÉFÉRENCE

Lorsque vous utilisez un appareil électrique, des précautions élémentaires s'imposent, incluant:

- Retirez et jetez en lieu sûr tout matériel d'emballage et promotionnel avant d'utiliser le four pour la première fois.
- Afin d'éviter tout risque de suffocation chez les jeunes enfants, retirez et jetez en lieu sûr l'enveloppe protectrice recouvrant la fiche de l'appareil.
- N'utilisez pas l'appareil sur le bord d'un comptoir ou d'une table. Assurez-vous que le plan de travail est stable, de niveau, résistant à la chaleur et propre.
- N'utilisez pas l'appareil sur une surface recouverte de tissu, près des rideaux ou de tout autre matériau inflammable.
- Un risque d'incendie peut survenir si le four est recouvert ou touche à du matériel inflammable, incluant rideaux, draperies, murs ou autre lorsqu'il est en marche.
- N'utilisez pas l'appareil sur (ou près de) un brûleur à gaz ou électrique ou là où il pourrait toucher un four chaud ou une surface chaude.
- Ne laissez pas le cordon d'alimentation pendre d'une table ou d'un comptoir ni toucher des surfaces chaudes.
- Pour éviter tout risque d'électrocution, n'immergez pas le cordon, la fiche ou la base motorisée dans l'eau (ou tout autre liquide).
- Lorsque l'appareil est en marche, gardez une distance minimale de 10 cm (4 po) de chaque côté de l'appareil et 15 cm (6 po) au-dessus.
- Ne touchez pas les surfaces chaudes de l'appareil. Pour éviter de vous brûler, soyez extrêmement prudent lorsque vous retirez les casseroles, plats, accessoires, grilloir et lèchefrite qui contiennent de l'huile ou des liquides chauds.
- Ne déposez aucun d'ustensile de cuisine, lèchefrite ou plat sur la porte en verre.
- Ne laissez pas la porte ouverte durant une période de temps prolongée.
- Ne déposez aucun objet sur le dessus du four lorsqu'il est en marche, sauf les articles décrits en page 61 de ce manuel.
- Ne mettez aucun objet en carton, plastique, papier ou autre matériau inflammable dans le four.

- Ne recouvrez pas le plateau ramasse-miettes ou toute autre partie du four de papier métallique, car cela entraînera une surchauffe du four.
- Faites preuve de prudence lorsque vous utilisez des casseroles ou plats faits de matériaux autres que le métal. Assurez-vous que les casseroles et plats résistent au four avant de les utiliser.
- Soyez prudent lorsque vous utilisez des couvercles dans le four, car la pression accumulée dans le plat peut faire expulser des ingrédients ou fissurer le plat. Ne placez pas de contenants scellés ou étanches dans le four.
- Les aliments surdimensionnés et les ustensiles métalliques ne doivent pas être insérés dans le four, car ils peuvent entraîner un risque d'incendie ou d'électrocution.
- L'utilisation d'accessoires non recommandés ou fournis avec ce four peut causer des blessures.
- Ne rangez aucun objet dans le four autre que les accessoires recommandés par le fabricant lorsqu'il n'est pas utilisé.
- Cet appareil est conçu pour un usage domestique seulement. Ne l'utilisez dans aucun type de véhicule en mouvement ni à l'extérieur ou à d'autres fins que son usage prévu. Une mauvaise utilisation peut causer des blessures.
- Si l'appareil doit être : nettoyé, déplacé, assemblé ou rangé, éteignez-le toujours au préalable et débranchez-le de la prise électrique, puis laissez-le refroidir complètement.
- Ne nettoyez pas le four avec un tampon à récurer métallique, car des particules peuvent briser et s'en détacher, provoquant un risque d'électrocution.
- Une surveillance étroite est requise lorsque l'appareil est utilisé par ou à approximé des enfants.
- L'utilisation de cordons d'alimentation plus longs ou de rallonges est permise, mais doit être effectuée avec précaution.

- Il est recommandé de vérifier régulièrement l'appareil et le cordon d'alimentation. N'utilisez pas l'appareil si le cordon ou la fiche d'alimentation ont été endommagés, si l'appareil présente des défauts de fonctionnement ou a été endommagé de quelque façon. Cessez immédiatement l'usage et contactez le Soutien aux consommateurs de Breville.
- L'entretien doit être effectué par un représentant de service autorisé..

⚠ AVERTISSEMENT

Pour prévenir le risque d'électrocution, débranchez l'appareil avant de le nettoyer.

INSTRUCTIONS SPÉCIFIQUES POUR LE BOV900

- Nous recommandons de brancher le four sur un circuit dédié séparé des autres appareils. Consultez un électricien agréé si un doute persiste quant à l'installation.
- Le four est en mode veille lorsque le rétroéclairage de l'écran ACL est éteint. Toute interaction avec l'une des commandes désactivera le mode veille.
- Nettoyez régulièrement le ramasse-miettes. Pour ce faire, consultez la page 62.

⚠ AVERTISSEMENT

Pour réduire le risque D'INCENDIE, D'ÉLECTROCUTION, D'EXPOSITION EXCESSIVE AUX RAYONS UV OU DE BLESSURES :

- Débranchez toujours le four et laissez les pièces (incluant le boîtier de l'ampoule, son enveloppe de verre et son contenu) refroidir complètement avant de remplacer l'ampoule.
- Utilisez uniquement une ampoule de 25W maximum, 120V, de type G9 avec filtre UV.
- Utilisez toujours un chiffon doux lorsque vous manipulez l'ampoule et n'y touchez pas directement, car l'huile de votre peau peut l'endommager.
- Ne regardez pas directement une ampoule allumée.
- Éloignez-vous de la lumière si vous sentez une chaleur.

- Ne mettez pas de matériaux inflammables près de l'ampoule.
- L'ampoule devient chaude rapidement. Utilisez uniquement le bouton d'éclairage pour allumer la lampe.
- Ne faites pas fonctionner la lampe de four si le boîtier de l'ampoule, l'enveloppe de verre, le filtre UV ou le contenu sont manquants ou endommagés.

COURT CORDON D'ALIMENTATION

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

FICHE ASSIST® DE BREVILLE

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

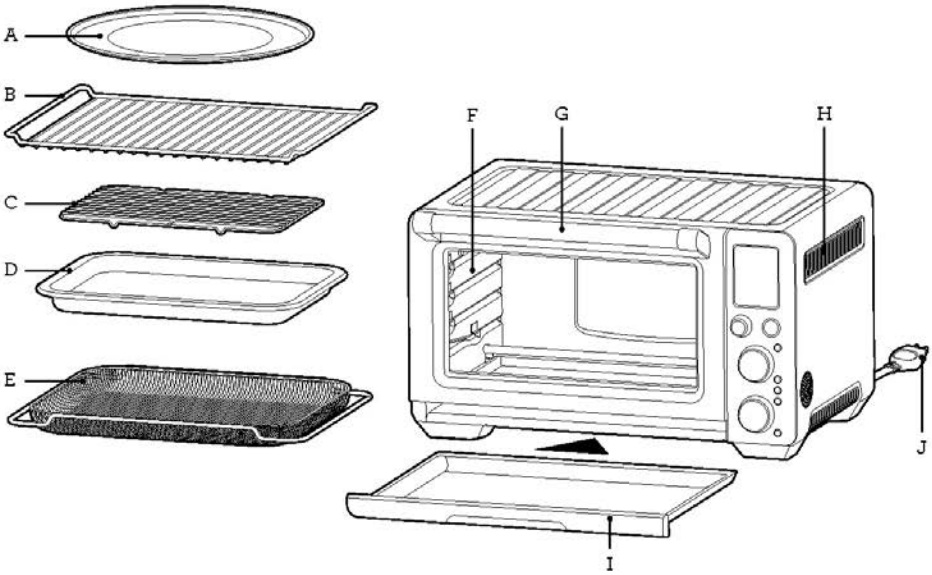
PROPOSITION 65 DE LA CALIFORNIE :

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

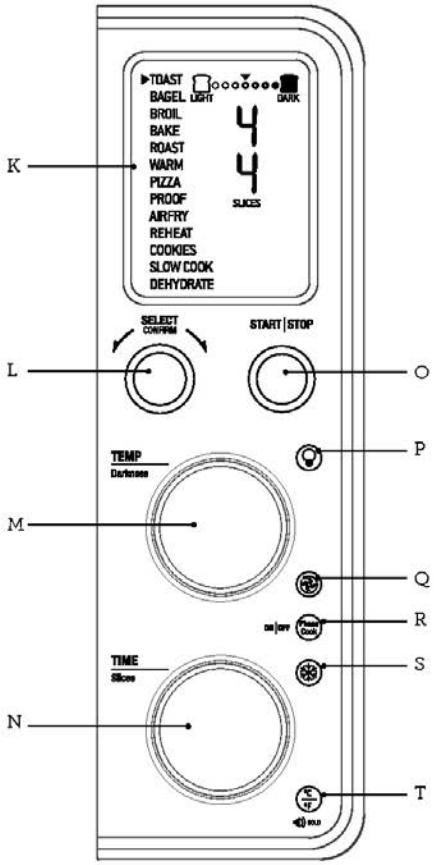
USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

Composants



A. Plaque à pizza antiadhésive de 33 cm
B. Grilles métalliques (x2)
Réversibles pour 8 différentes positions.
C. Grilloir de 23 x 33 cm
D. Lèchefrite en émail de 23 x 33 cm
E. Panier pour frire à air chaud/déshydrater
F. Lampe de four
G. Poignée de la porte
H. Évents
I. Ramasse-miettes
J. Fiche Assist® de Breville



K. Écran ACL

L. Cadran SÉLECTION/CONFIRMER et bouton RAPPEL ROTATION

M. Cadran de TEMPÉRATURE/coloration de toast & bagel

N. Cadran de TEMPS/nombre de tranches de toast & bagel

O. Bouton MARCHE/ARRÊT

P. Bouton pour LAMPE DE FOUR

Q. Bouton de CONVECTION

R. Bouton de PHASES DE CUISSON

S. Bouton pour ALIMENTS CONGELÉS

T. Bouton de CONVERSION DE TEMPÉRATURE et bouton de réglage de volume

Accessoires vendus séparément:

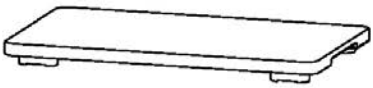
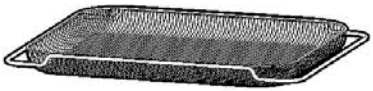


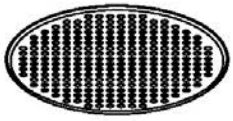
Planche à découper en bambou



Panier pour frire à air chaud/déshydrater



Pierre à pizza



Plaque à pizza trouée antiadhésive

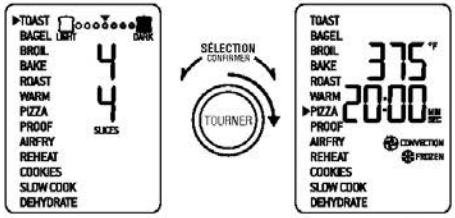
Avant la première utilisation

Ce guide est conçu pour la première utilisation.
Pour plus d'information et de sécurité, consultez le reste du manuel d'instructions.

PRÉPARER LE FOUR

Afin d'éliminer toutes les substances protectrices sur les éléments chauffants, il est nécessaire de faire fonctionner le four à vide durant 20 minutes. Assurez-vous que l'espace environnant est bien aéré, car le four peut émettre des vapeurs. Ces vapeurs sont sécuritaires et ne sont pas nuisibles au rendement du four.

1. Retirez et jetez en lieu sûr tout matériel d'emballage, étiquettes promotionnelles et collants du four.
2. Retirez le plateau ramasse-miettes, le grilloir, la lèchefrite, le panier pour frire à air chaud/déshydrater et la plaque à pizza de leur emballage en polymousse. Lavez-les à l'eau chaude savonneuse avec une éponge douce, puis rincez et séchez soigneusement.
3. Essuyez l'intérieur du four avec une éponge douce et humide. Séchez soigneusement.
4. Placez le four sur une surface plane et sèche. Assurez-vous de laisser une distance d'au moins 10 cm (4 po) de chaque côté du four et de 15 cm (6 po) au-dessus.
5. Insérez le ramasse-miettes dans le four.
6. Déroulez complètement le cordon d'alimentation et branchez-le dans une prise électrique reliée à la terre.
7. Le signal sonore se fera entendre et l'écran ACL s'illuminera. Le menu de fonctions apparaîtra avec une flèche indiquant le réglage TOAST.
8. Tournez le cadran SÉLECTION/ CONFIRMER vers la droite jusqu'à ce que la flèche indique la fonction PIZZA.



9. Appuyez sur le bouton MARCHE/ARRÊT qui deviendra rétroéclairé en rouge, l'écran ACL s'illuminera en orange et le signal sonore se fera entendre.
10. Le message 'PREHEATING' (préchauffage) clignotera sur l'écran ACL. Dès que le cycle de préchauffage sera terminé, un signal sonore se fera entendre.
11. La minuterie s'affichera et le compte à rebours débutera automatiquement.
12. À la fin du cycle de cuisson, le signal sonore se fera entendre, le bouton MARCHE/ ARRÊT ne sera plus rétroéclairé et l'écran ACL s'illuminera en blanc.
13. Le four est maintenant prêt à être utilisé.

ELEMENT IQ®

Le Smart Oven® Air de Breville dispose de la technologie ELEMENT IQ® qui ajuste la puissance des éléments chauffants et assure une cuisson uniforme et rapide des aliments. Chacune des fonctions du four est préréglée selon nos recommandations. Cependant, nous vous suggérons d'en faire l'expérience en fonction des recettes, de la quantité d'aliments et de vos goûts personnels.

Le four gardera en mémoire votre réglage personnalisé jusqu'à ce qu'il soit changé ou que vous réinitialisiez le four aux réglages par défaut, et ce même si le four est débranché. Pour ce faire, appuyez et maintenez simultanément les boutons ALIMENTS CONGELÉS et CONVERSION DE TEMPÉRATURE durant 5 secondes.

SURVOL DES FONCTIONS DU FOUR

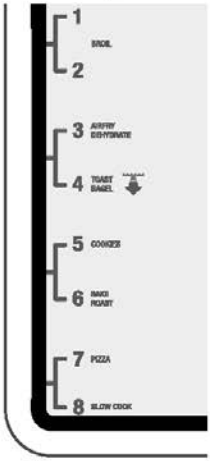
FONCTION	POSITION DE GRILLE SUGGÉRÉE	RÉGLAGES OPTIONNELS	PRÉRÉGLAGES	PRÉ-CHAUFFAGE	ÉCHELLE
TOAST	4	FROZEN (CONGELÉS)	Coloration 4 Tranches 4	Non	Coloration 1-7 Tranches 1-9
BAGEL	4	FROZEN (CONGELÉS)	Coloration 4 Tranches 4	Non	Coloration 1-7 Tranches 1-10
BROIL (GRILLER)	1 - 2		HIGH (HAUT)	Non	BAS, MED, HAUT Jusqu'à 20 MIN
BAKE (CUIRE)	6	CONVECTION TEMPÉRATURE CONVERSION ROTATE (ROTATION)	325°F (160°C) 30 MIN CONVECTION	Oui	>390°F/200°C jusqu'à 4 heures 300°F/150°C - 390°F/200°C jusqu'à 8 heures 210°F/100°C - 300°F/150°C jusqu'à 12 heures <210°F/100°C jusqu'à 72 heures
ROAST (RÔTIR)	6	CONVECTION TEMPÉRATURE CONVERSION ROTATE (ROTATION)	400°F (205°C) 1:00 HR CONVECTION	Oui	>390°F/200°C jusqu'à 4 heures 300°F/150°C - 390°F/200°C jusqu'à 8 heures 210°F/100°C - 300°F/150°C jusqu'à 12 heures <210°F/100°C jusqu'à 72 heures
WARM (CHAUD)	Variée	CONVECTION TEMPÉRATURE CONVERSION ROTATE (ROTATION)	160°F (70°C) 1:00 HR CONVECTION	Non	>390°F/200°C jusqu'à 4 heures 300°F/150°C - 390°F/200°C jusqu'à 8 heures 210°F/100°C - 300°F/150°C jusqu'à 12 heures <210°F/100°C jusqu'à 72 heures
PIZZA	7	CONVECTION TEMPÉRATURE CONVERSION FROZEN (CONGELÉS) ROTATE (ROTATION)	375°F (190°C) 20 MIN CONVECTION FROZEN (CONGELÉS)	Oui	120°F/50°C - 480°F/250°C jusqu'à 1:00 HR

FONCTION	POSITION DE GRILLE SUGGÉRÉE	RÉGLAGES OPTIONNELS	PRÉRÉGLAGES	PRÉ-CHAUFFAGE	ÉCHELLE
PROOF (LEVER)	7	CONVECTION TEMPÉRATURE CONVERSION ROTATE (ROTATION)	85°F (30°C) 1:00 HR CONVECTION	Non	80°F/27°C - 100°F/38°C Jusqu'à 2:00 HR
AIRFRY (FRIRE À AIR CHAUD)	3	CONVECTION TEMPÉRATURE CONVERSION FROZEN (CONGELÉS) ROTATE (ROTATION)	400°F (205°C) 18 MIN SUPER CONVECTION ALIMENTS CONGELÉS	Oui	120°F/50°C - 480°F/250°C Jusqu'à 1:00 HR
REHEAT (RÉCHAUFFER)	Variée	CONVECTION TEMPÉRATURE CONVERSION FROZEN (CONGELÉS) ROTATE (ROTATION)	325°F (160°C) 15 IN CONVECTION	Non	120°F/50°C - 480°F/250°C Jusqu'à 2:00 HR
COOKIES (BISCUITS)	5	CONVECTION TEMPÉRATURE CONVERSION FROZEN (CONGELÉS) ROTATE (ROTATION)	325°F (160°C) 11 MIN CONVECTION	Oui	120°F/50°C - 480°F/250°C Jusqu'à 1:00 HR
SLOW COOK (MIJOTER)	8	CONVECTION	HIGH (haut) 4:00 HR CONVECTION	Oui	HI, 2:00 - 12:00 HR LO, 4:00 - 72:00 HR WARM (CHAUD) automatique Jusqu'à 2:00 HR
DEHYDRATE (DÉSHYDRATER)	3	CONVECTION TEMPÉRATURE CONVERSION ROTATE (ROTATION)	125°F (52°C) 12:00 HR SUPER CONVECTION	Non	86°F/30°C - 176°F/80°C Jusqu'à 72:00 HR

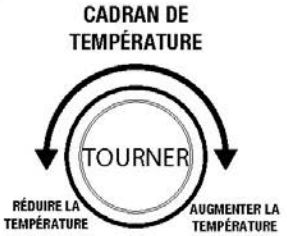
Fonctions

FONCTIONNEMENT DE VOTRE FOUR BREVILLE

1. Insérez la grille à la position désirée. Les positions de la grille sont imprimées sur le côté gauche de la porte vitrée. La grille peut être insérée dans l'une ou l'autre des quatre rainures, à l'endroit ou à l'envers, doublant ainsi le nombre de positions disponibles.



2. Tournez le cadran SÉLECTION/ CONFIRMER jusqu'à ce que la flèche indique le réglage désiré sur l'écran ACL.
3. Le chiffre du haut apparaissant sur l'écran ACL indique la température de cuisson préréglée pour le réglage sélectionné. Pour les réglages TOAST et BAGEL, il indique le niveau de coloration. Tournez le cadran de TEMPÉRATURE vers la gauche pour réduire la température ou vers la droite pour l'augmenter.



4. Le chiffre du bas apparaissant sur l'écran ACL indique le temps préréglé pour le réglage sélectionné. Pour les réglages TOAST et BAGEL, il indique le nombre de tranches. Tournez le cadran de TEMPS vers la gauche pour réduire le temps de cuisson ou vers la droite pour l'augmenter.



5. Pour les réglages sans cycle de préchauffage (TOAST, BAGEL, GRILLER, GARDER CHAUD, LEVER, RÉCHAUFFER, DÉSHYDRATER), déposez les aliments directement sur la grille ou dans le panier pour frire à air chaud/ déshydrater, sur la plaque à pizza, le grilloir et/ou la lèchefrite. Assurez-vous de bien centrer les aliments dans le four pour obtenir une cuisson uniforme.

a) Fermez la porte du four.

b) Appuyez sur le bouton MARCHE/ARRÊT. Le bouton sera rétroéclairé en rouge, le signal sonore se fera entendre et l'écran ACL s'illuminera en orange.

c) La minuterie s'affichera et le compte à rebours débutera. La température et le temps de cuisson peuvent être ajustés durant le cycle de cuisson.

6. Pour les réglages avec cycle de préchauffage (CUIRE, RÔTIR, PIZZA, FRIRE À AIR CHAUD, BISCUITS, MIJOTER), appuyez sur le bouton MARCHE/ARRÊT avant d'insérer les aliments dans le four (à l'exception de MIJOTER - pour cette fonction, insérez les aliments avant le cycle de préchauffage). Le bouton sera rétroéclairé en rouge, le signal sonore se fera entendre et le message 'PREHEATING' (PRÉCHAUFFAGE) clignotera sur l'écran ACL pendant que le four se réchauffe.

a) Lorsque le four sera prêt à être utilisé, le message 'PREHEATING' (PRÉCHAUFFAGE) disparaîtra, le signal sonore se fera entendre et le compte à rebours débutera. Déposez les aliments directement sur la grille ou dans le panier pour frire à air chaud/déshydrater, sur la plaque à pizza, le grilloir et/ou la lèchefrite. Assurez-vous de bien centrer les aliments dans le four pour obtenir une cuisson uniforme.

b) Fermez la porte du four.

c) Le compte à rebours se poursuivra. La température et le temps de cuisson peuvent être ajustés durant le cycle de cuisson.

7. À la fin du cycle de cuisson, le signal sonore se fera entendre, le bouton MARCHE/ ARRÊT ne sera plus rétroéclairé et l'écran ACL s'illuminera en blanc.

NOTE

Le cycle de cuisson peut être arrêté en tout temps en appuyant sur le bouton MARCHE/ ARRÊT. Le cycle s'annulera et le bouton sera rétroéclairé en blanc.

NOTE

Appuyez sur le bouton CONVECTION. Trois choix s'offrent à vous: aucune convection, convection ou super convection. Convection et super convection peuvent ajuster la température pour compenser. Super convection donnera des résultats plus croustillants.

CAPTEUR DE LA PORTE

Si la porte est ouverte durant la cuisson, la minuterie fera une pause et la lampe de four s'allumera.

Une fois la porte fermée, le compte à rebours reprendra et la lampe de four restera allumée 30 secondes avant de s'éteindre. Si la porte reste ouverte plus de 10 minutes durant la cuisson, les éléments chauffants s'éteindront.

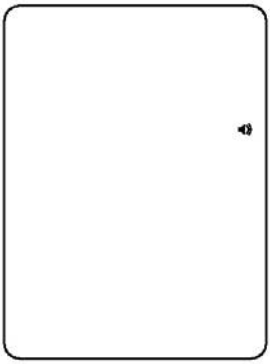
GRILLE MAGNÉTIQUE AUTO-ÉJECTABLE

Lorsque la grille est insérée en position 3 ou 4 et que vous ouvrez la porte, la grille s'éjectera automatiquement à moitié hors du four pour permettre le retrait facile des aliments.

Ouvrez toujours la porte lentement lorsqu'elle est dans une telle position pour empêcher la grille d'être éjectée trop rapidement.

VOLUME DE L'AVERTISSEUR

Appuyez et maintenez le bouton de CONVERSION DE TEMPÉRATURE durant 3 secondes pour activer le mode de contrôle de l'avertisseur.



Appuyez sur le bouton CONVERSION DE TEMPÉRATURE pour choisir le volume désiré. Pour confirmer, appuyez sur n'importe quel bouton.

ROTATE REMIND (ROTATION)

Lorsque vous faites cuire des aliments sur plusieurs grilles à la fois, utilisez la fonction Rotate Remind (Rotation) pour vous rappeler de changer la position des aliments dans le four afin d'obtenir des résultats uniformes et constants. Rotate Remind (Rotation) convient aux fonctions suivantes : CUIRE, RÔTIR, GARDER CHAUD, LEVER, PIZZA, FRIRE À AIR CHAUD, RÉCHAUFFER, BISCUITS et DÉSHYDRATER.

1. Tournez le cadran SÉLECTION/CONFIRMER jusqu'à ce que la flèche indique la fonction désirée sur l'écran ACL.
2. Appuyez sur le cadran SÉLECTION/CONFIRMER. Le message 'Rotate Remind' (Rotation) apparaîtra sur l'écran ACL.
3. Suivez les étapes de la fonction sélectionnée et commencez la cuisson.
4. Lorsqu'il sera temps d'interchanger la position des grilles, le signal sonore se fera entendre et le message 'Rotate Remind' (Rotation) clignotera sur l'écran ACL. Le signal sonore se fera entendre toutes les 30 secondes jusqu'à ce que la porte soit fermée ou que vous appuyiez sur le cadran SÉLECTION/CONFIRMER pour désactiver la fonction.

NOTE

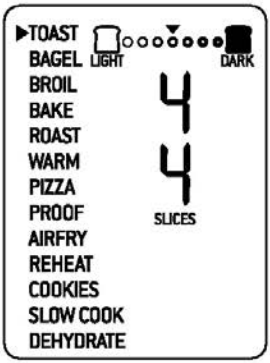
Lorsque vous faites cuire des aliments dans des plats de cuisson sur plusieurs grilles, il est suggéré de laisser assez d'espace entre les grilles et d'éviter d'utiliser la position supérieure, due à la proximité des éléments chauffants.

Dans la plupart des cas, les positions 3 et 7 ou 4 et 8 donneront les meilleurs résultats. Si vous utilisez les paniers pour frire à air chaud/déshydrater, il ne sera pas nécessaire de laisser de l'espace entre les grilles.

FONCTION TOAST

La fonction TOAST colore et rend la croûte de votre pain croustillante pendant que l'intérieur est tendre et moelleux. Cette fonction convient parfaitement aux muffins anglais et gaufres congelées.

1. Insérez la grille en position 4.
2. Déposez les tranches de pain aussi près que possible du centre de la grille afin d'assurer un grillage optimal.
3. Fermez la porte du four.
4. Tournez le cadran SÉLECTION/CONFIRMER jusqu'à ce que la flèche indique la fonction TOAST sur l'écran ACL. Le chiffre du haut apparaissant sur l'écran ACL indique le réglage de coloration '4', tandis que le chiffre du bas indique le nombre de tranches préréglé de '4'.



5. Le réglage de coloration et le nombre de tranches peuvent être modifiés avant ou durant le cycle de grillage.

a) Le réglage de coloration est indiqué par une série de cercles apparaissant au haut de l'écran ACL. Tournez le cadran de TEMPÉRATURE vers la gauche pour réduire la coloration, ou vers la droite pour l'augmenter. Le triangle au-dessus des cercles se déplacera en fonction du réglage choisi.

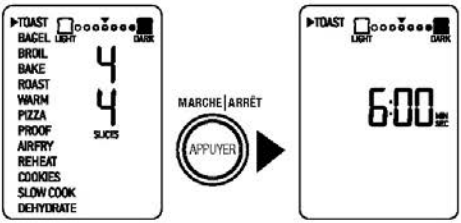
À titre indicatif :

Coloration désirée	Réglage
Pâle	1 ou 2
Moyenne	3, 4 ou 5
Foncée	6 ou 7

b) Le nombre de tranches est indiqué par le chiffre du bas sur l'écran ACL. Tournez le cadran de TEMPS vers la gauche pour réduire le nombre de tranches, ou vers la droite pour l'augmenter. Le nombre de tranches varie de '1' à '9'.

6. Appuyez sur le bouton MARCHE/ARRÊT pour activer la fonction TOAST. Le bouton sera rétroéclairé en rouge, le signal sonore se fera entendre et l'écran ACL s'illuminera en orange.

7. La minuterie s'affichera et le compte à rebours débutera automatiquement. Le temps peut être ajusté durant le cycle de grillage en tournant le cadran de TEMPS. Le cycle peut être interrompu en tout temps en appuyant sur le bouton MARCHE/ARRÊT.



8. À la fin du cycle TOAST, le signal sonore se fera entendre, le bouton MARCHE/ARRÊT s'éteindra et l'écran ACL sera illuminé en blanc.

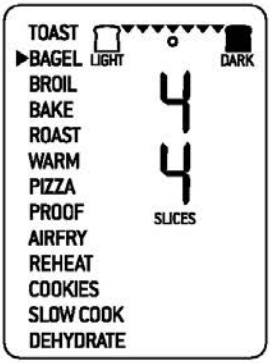
NOTE

Le temps de cuisson dépend d'un certain nombre de facteurs, incluant la température dans le four. Le temps peut alors varier, même si les réglages de coloration et de nombre de tranches sont les mêmes, et ce dans le but d'obtenir des résultats cohérents.

FONCTION BAGEL

La fonction BAGEL rend l'intérieur (côté coupé) du bagel croustillant tout en grillant légèrement la croûte. Cette fonction est idéale pour griller les crumpets ou tranches épaisses de pain de spécialité qui requièrent plus de coloration d'un côté que de l'autre.

1. Insérez la grille en position 4.
2. Déposez les moitiés de bagel, côté coupé orienté vers le haut, aussi près que possible du centre de la grille afin d'assurer un grillage optimal.
3. Fermez la porte du four.
4. Tournez le cadran SÉLECTION/CONFIRMER jusqu'à ce que la flèche indique BAGEL sur l'écran ACL. Le chiffre du haut apparaissant sur l'écran ACL indique le réglage de coloration préréglé '4', tandis que le chiffre du bas indique le nombre préréglé de moitiés de bagel '4'.



5. Les réglages de coloration et de nombre de moitiés de bagel peuvent être ajustés avant ou durant le cycle de grillage.

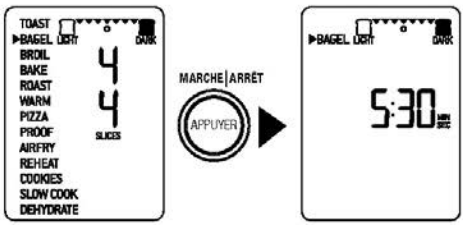
a) Le réglage de coloration est indiqué par la série de triangles au haut de l'écran ACL. Tournez le cadran de TEMPÉRATURE vers le gauche pour réduire la coloration, ou vers la droite pour l'augmenter. Le cercle sous les triangles se déplacera en fonction du réglage choisi.

À titre indicatif :

Coloration désirée	Réglage
Pâle	1 ou 2
Moyenne	3, 4 ou 5
Foncée	6 ou 7

b) Le chiffre du bas sur l'écran ACL indique le nombre de moitiés de bagel. Tournez le cadran de TEMPS vers la gauche pour réduire le nombre de moitiés de bagels, et vers la droite pour l'augmenter. Le nombre de bagels varie de '1' à '10'.

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



8. À la fin du cycle de BAGEL, le signal sonore se fera entendre. Le bouton MARCHE/ARRÊT s'éteindra et l'écran ACL sera illuminé en blanc.

NOTE

L'intérieur (côté coupé) du bagel doit toujours être orienté vers le haut en direction des éléments chauffants. Cela permet d'obtenir un côté coupé croustillant et une croûte légèrement grillée.

Si vous préférez vos moitiés de bagel croustillantes des deux côtés, nous vous recommandons d'utiliser la fonction TOAST.

FONCTION BROIL (GRILER)

La fonction BROIL (GRILLER) est idéale pour cuire les sandwichs ouverts, les coupes de viande minces, le poulet, le poisson, les saucisses et les légumes. Elle peut aussi servir à gratiner les plats en cocotte ou les desserts.

1. Insérez la grille en position 1 ou 2.
2. Insérez le grilloir fourni dans la lèchefrite. Déposez les aliments sur le grilloir (ou dans un plat allant au four) et placez-le au centre de la grille pour faciliter la circulation d'air tout autour des aliments.
3. Fermez la porte du four.
4. Tournez le cadran SÉLECTION/CONFIRMER jusqu'à ce que la flèche indique BROIL (GRILLER) sur l'écran ACL. Le chiffre du haut sur l'écran ACL indique le niveau de puissance préréglé 'HIGH' (HAUT), tandis que le chiffre du bas indique le temps préréglé '10:00 MIN/SEC'.



5. Les réglages de puissance et de temps peuvent être ajustés avant ou durant le cycle de grillage.

a) Le chiffre du haut sur l'écran ACL indique le niveau de puissance de grillage. Tournez le cadran de TEMPÉRATURE pour choisir le niveau entre 'HIGH', 'MED' ou 'LOW' (HAUT, MOYEN OU BAS).

b) Le chiffre du bas sur l'écran ACL indique le temps de grillage. Tournez le cadran de TEMPS pour ajuster le temps jusqu'à 20 minutes.

6. Appuyez sur le bouton MARCHE/ARRÊT pour activer la fonction BROIL (GRILLER). Le bouton sera rétroéclairé en rouge, le signal sonore se fera entendre et l'écran ACL s'illuminera en orange.

7. La minuterie s'affichera et le compte à rebours débutera automatiquement. Le niveau de puissance et le temps peuvent être ajustés durant le cycle de grillage en tournant les cadrans respectifs de TEMPÉRATURE et de TEMPS. Le cycle peut être interrompu en tout temps en appuyant sur le bouton MARCHE/ARRÊT.

8. À la fin du cycle de grillage, le signal sonore se fera entendre, le bouton MARCHE/ARRÊT s'éteindra et l'écran ACL sera illuminé en blanc.

FONCTION BAKE (CUIRE)

La fonction BAKE (CUIRE) cuit uniformément les aliments. Elle est idéale pour cuire les gâteaux, muffins, brownies et pâtisseries, de même que les mets surgelés comme les lasagnes et les pâtés.

1. Insérez la grille en position 6. Notez que certains aliments, comme les brownies ou les pâtés, peuvent mieux convenir à la position 5.

2. Fermez la porte du four.

3. Tournez le cadran SÉLECTION/CONFIRMER jusqu'à ce que la flèche indique BAKE (CUIRE) sur l'écran ACL. Le chiffre du haut sur l'écran ACL indique la température de cuisson préréglée de '325°F', tandis que le chiffre du bas indique le temps préréglé '30:00 MIN/SEC'. Le préréglage CONVECTION apparaîtra également.



4. Les réglages de température, de temps et de convection peuvent être ajustés avant ou durant le cycle de cuisson.

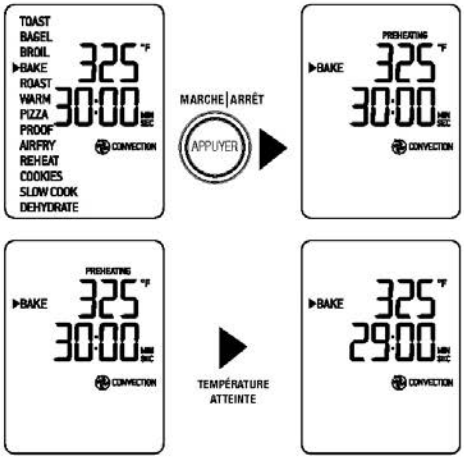
a) Le chiffre du haut sur l'écran ACL indique le niveau de température. Tournez le cadran de TEMPÉRATURE pour choisir la température de 120°F/50°C à un maximum de 480°F/250°C

b) Tournez le cadran de TEMPS pour choisir le temps de cuisson. Le temps maximal peut être réglé comme suit :

>390°F/200°C	jusqu'à 4 heures
300°F/150°C – 390°F/200°C	jusqu'à 8 heures
210°F/100°C – 300°F/150°C	jusqu'à 12 heures
<210°F/100°C	jusqu'à 72 heures

5. Appuyez sur le bouton MARCHE/ARRÊT pour activer la fonction BAKE (CUIRE). Le bouton sera rétroéclairé en rouge, le signal sonore se fera entendre et l'écran ACL s'illuminera en orange. Le message 'PREHEATING' (PRÉCHAUFFAGE) clignotera sur l'écran ACL.

6. Une fois le préchauffage terminé, un signal sonore se fera entendre, signifiant que les aliments peuvent être insérés dans le four.
7. Déposez les aliments dans la lèchefrite (ou tout autre plat allant au four) et placez-la au centre de la grille pour faciliter une bonne circulation d'air autour des aliments. Fermez la porte du four.
8. Après que le signal sonore de PRÉCHAUFFAGE se sera fait entendre, le compte à rebours débutera automatiquement. La température et le temps peuvent être ajustés durant le cycle de cuisson en tournant les cadrans respectifs de TEMPÉRATURE et de TEMPS. Le cycle peut être interrompu en tout temps en appuyant sur le bouton MARCHE/ARRÊT.



9. À la fin du cycle de cuisson (BAKE), le signal sonore se fera entendre, le bouton MARCHE/ARRÊT s'éteindra et l'écran ACL sera illuminé en blanc.

FONCTION ROAST (RÔTIR)

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

1. Insérez la grille en position 6.
2. Fermez la porte du four.
3. Tournez le cadran SÉLECTION/CONFIRMER jusqu'à ce que la flèche indique ROAST (RÔTIR) sur l'écran ACL. Le chiffre du haut sur l'écran ACL indique la température préréglée de '400°F', tandis que le chiffre du bas indique le temps préréglé de '1:00 HR/MIN'. Le préréglage CONVECTION s'affichera également.



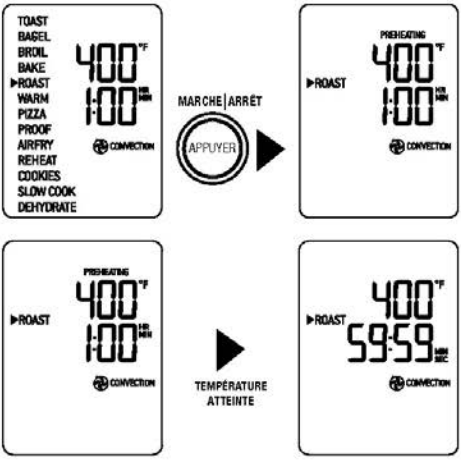
4. Les réglages de puissance, de temps et de convection peuvent être ajustés avant ou durant le cycle de rôtissage.

a) Le chiffre du haut sur l'écran ACL indique la température de rôtissage. Tournez le cadran de TEMPÉRATURE pour ajuster la température de 120°F/50°C à un maximum de 480°F/250°C.

b) Tournez le cadran de TEMPS pour choisir le temps de cuisson. Le temps maximal peut être réglé comme suit :

>390°F/200°C	jusqu'à 4 heures
300°F/150°C – 390°F/200°C	jusqu'à 8 heures
210°F/100°C – 300°F/150°C	jusqu'à 12 heures
<210°F/100°C	jusqu'à 72 heures

5. Appuyez sur le bouton MARCHE/ARRÊT pour activer la fonction ROAST (RÔTIR). Le bouton sera rétroéclairé en rouge, le signal sonore se fera entendre et l'écran ACL s'illuminera en orange. Le message 'PREHEATING' (PRÉCHAUFFAGE) clignotera sur l'écran ACL.
6. Une fois le cycle de préchauffage terminé, un signal sonore se fera entendre, signifiant que les aliments peuvent être insérés dans le four.
7. Disposez les aliments dans la lèchefrite (ou tout autre plat allant au four) et placez-la au centre de la grille pour faciliter une bonne circulation d'air autour des aliments. Fermez la porte du four.
8. Après que le signal sonore de PRÉCHAUFFAGE se sera fait entendre, le compte à rebours débutera automatiquement. La température et le temps peuvent être ajustés durant le cycle de rôtissage en tournant les cadrans respectifs de TEMPÉRATURE et de TEMPS. Le cycle peut être interrompu en tout temps en appuyant sur le bouton MARCHE/ARRÊT.



9. À la fin du cycle de rôtissage (ROAST), le signal sonore se fera entendre, le bouton MARCHE/ARRÊT s'éteindra et l'écran ACL sera illuminé en blanc.

FONCTION WARM (GARDER CHAUD)

La fonction WARM (GARDER CHAUD) maintient les aliments à la température recommandée pour prévenir la croissance bactérienne, soit 160°F/70°C ou plus.

1. Insérez la grille à la position adéquate selon le type d'aliments que vous désirez garder chauds.
2. Déposez les aliments dans la lèchefrite incluse ou sur la plaque à pizza (ou tout autre plat allant au four) et et placez-la au centre de la grille pour faciliter une bonne circulation d'air tout autour.
3. Fermez la porte du four.
4. Tournez le cadran SÉLECTION/CONFIRMER jusqu'à ce que la flèche indique WARM (GARDER CHAUD) sur l'écran ACL. Le chiffre du haut sur l'écran ACL indique la température préréglée de 160°F, tandis que le chiffre du bas indique le temps préréglé de '1:00 HR/MIN'. Le préréglage CONVECTION apparaîtra également.



5. Les réglages de température, de temps et de convection peuvent être ajustés avant ou durant le cycle de maintien au chaud.

a) Le chiffre du haut sur l'écran ACL indique la température de maintien au chaud. Tournez le cadran de TEMPÉRATURE pour ajuster la température de 110°F/45°C à un maximum de 480°F/250°C.

b) Tournez le cadran de TEMPS pour choisir le temps de cuisson. Le temps maximal peut être réglé comme suit :

>390°F/200°C	jusqu'à 4 heures
300°F/150°C – 390°F/200°C	jusqu'à 8 heures
210°F/100°C – 300°F/150°C	jusqu'à 12 heures
<210°F/100°C	jusqu'à 72 heures

6. Appuyez sur le bouton MARCHE/ARRÊT pour activer la fonction WARM (GARDER CHAUD). Le bouton sera rétroéclairé en rouge, le signal sonore se fera entendre et l'écran ACL s'illuminera en orange.
7. La minuterie s'affichera et le compte à rebours débutera automatiquement. La température et le temps peuvent être ajustés durant le cycle de maintien au chaud en tournant les cadrans respectifs de TEMPÉRATURE et de TEMPS. Le cycle peut être interrompu en tout temps en appuyant sur le bouton MARCHE/ARRÊT.
8. À la fin du cycle GARDER CHAUD, le signal sonore se fera entendre, le bouton MARCHE/ARRÊT s'éteindra et l'écran ACL sera illuminé en blanc.

FONCTION PIZZA

La fonction PIZZA faire fondre et brunit le fromage et les garnitures et fait simultanément croustiller la croûte de la pizza.

1. Insérez la grille en position 7.
2. Fermez la porte du four.
3. Tournez le cadran SÉLECTION/CONFIRMER jusqu'à ce que la flèche indique PIZZA sur l'écran ACL. Le chiffre du haut sur l'écran ACL indique la température préréglée de '375°F' tandis que le chiffre du bas indique le temps préréglé de '20:00 MIN/SEC'. Les préréglages CONVECTION et FROZEN (CONGELÉS) seront également affichés.



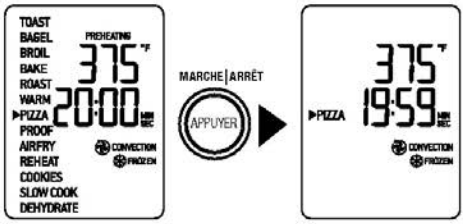
4. Les réglages de température, de temps, de convection et pour aliments congelés peuvent être ajustés avant ou durant le cycle de PIZZA.

a) Le chiffre du haut sur l'écran ACL indique la température de pizza. Tournez le cadran de TEMPÉRATURE pour ajuster la température de 120°F/50°C à un maximum de 480°F/250°C.

b) Tournez le cadran de TEMPS pour sélectionner le temps de cuisson. Le temps maximal peut être réglé comme suit :

120°F/50°C – 480°F/250°C	jusqu'à 1:00 HR

5. Appuyez sur le bouton MARCHE/ARRÊT pour activer la fonction PIZZA. Le bouton sera rétroéclairé en rouge, le signal sonore se fera entendre et l'écran ACL s'illuminera en orange. Le message 'PREHEATING' (PRÉCHAUFFAGE) clignotera sur l'écran ACL.
6. Une fois la température atteinte, le signal sonore se fera entendre.
7. Déposez la pizza sur la plaque à pizza fournie et placez-la au centre de la grille pour faciliter une bonne circulation d'air tout autour. Fermez la porte.
8. Après que le signal sonore de PRÉCHAUFFAGE se sera fait entendre, le compte à rebours débutera automatiquement. La température et le temps peuvent être ajustés durant le cycle de PIZZA en tournant les cadrans respectifs de TEMPÉRATURE et de TEMPS. Le cycle peut être interrompu en tout temps en appuyant sur le bouton MARCHE/ARRÊT.



9. À la fin du cycle de PIZZA, le signal sonore se fera entendre, le bouton MARCHE/ARRÊT s'éteindra et l'écran ACL sera illuminé en blanc.

NOTE

Si vous utilisez la plaque à pizza incluse, insérez-la dans le four durant le cycle de préchauffage pour obtenir de meilleurs résultats. Soyez prudent lorsque vous déposez la pizza sur la plaque chaude.

Une note sur les pierres à pizza

Lorsque vous utilisez une pierre à pizza, il est nécessaire de la préchauffer, sans pizza, pour obtenir de meilleurs résultats.

1. Insérez la grille en position 7.
2. Déposez la pierre à pizza au centre de la grille pour faciliter une bonne circulation d'air tout autour.
3. Fermez la porte du four.
4. Tournez le cadran SÉLECTION/CONFIRMER jusqu'à ce que la flèche indique PIZZA sur l'écran ACL. Le chiffre du haut sur l'écran ACL indique la température préréglée de '375°F', tandis que le chiffre du bas indique le temps préréglé de '20:00 MIN/SEC'. Les préréglages CONVECTION et FROZEN (CONGELÉS) s'afficheront également.
5. Tournez le cadran de TEMPS pour régler le temps à 15:00 MIN/SEC.
6. Appuyez sur le bouton MARCHE/ARRÊT pour activer la fonction PIZZA. Le bouton sera rétroéclairé en rouge, le signal sonore se fera entendre et l'écran ACL s'illuminera en orange. Le message 'PREHEATING' (PRÉCHAUFFAGE) clignotera sur l'écran ACL.
7. À la fin du cycle de préchauffage, un signal sonore se fera entendre.
8. Après que le signal de PRÉCHAUFFAGE se sera fait entendre, le compte à rebours débutera automatiquement.
9. À la fin du cycle, le signal sonore se fera entendre. Le bouton MARCHE/ARRÊT s'éteindra et l'écran ACL s'illuminera en blanc.
10. Ouvrez la porte du four et déposez délicatement la pizza sur la pierre à pizza.
11. Choisissez les réglages de température, de temps, de convection et pour aliments frais/congelés et appuyez sur le bouton MARCHE/ARRÊT pour débuter le cycle de PIZZA.

FONCTION PROOF (LEVER)

La fonction PROOF (LEVER) est conçue précisément pour maintenir des températures basses, créant un environnement idéal pour faire lever le pain, les petits pains, la pâte à pizza et autres pâtes.

1. Insérez la grille en position 8.
2. Déposez la pâte dans un plat allant au four, couvrez et placez au centre de la grille.
3. Fermez la porte du four.
4. Tournez le cadran SÉLECTION/CONFIRMER jusqu'à ce que la flèche indique PROOF (LEVER) sur l'écran ACL. Le chiffre du haut sur l'écran ACL indique la température préréglée de '85°F, tandis que le chiffre du bas indique le temps préréglé de '1:00 HR/MIN'. Le préréglage CONVECTION apparaîtra également.



5. Les réglages de température, de temps et de convection peuvent être ajustés avant ou durant le cycle de lever.

a) Le chiffre du haut sur l'écran ACL indique la température de levée. Tournez le cadran de TEMPÉRATURE pour l'ajuster de 80°F/278°C à un maximum de 100°F/38°C.

b) Le chiffre du bas sur l'écran ACL indique le temps de levée. Tournez le cadran de TEMPS pour ajuster le temps jusqu'à 2:00 HR/MIN.

6. Appuyez sur le bouton MARCHE/ARRÊT pour activer la fonction PROOF (LEVER). Le bouton sera rétroéclairé en rouge, le signal sonore se fera entendre et l'écran ACL s'illuminera en orange.
7. La minuterie s'affichera et le compte à rebours débutera. La température et le temps peuvent être ajustés durant le cycle de levée en tournant les cadrans respectifs de TEMPÉRATURE et de TEMPS. Le cycle peut être interrompu en tout temps en appuyant sur le bouton MARCHE/ARRÊT.
8. À la fin du cycle LEVER, le signal sonore se fera entendre. Le bouton MARCHE/ARRÊT s'éteindra et l'écran ACL sera illuminé en blanc.

FONCTON AIR FRY (FRIRE À AIR CHAUD)

La fonction AIR FRY (FRITE À AIR CHAUD) combine une chaleur intense et une circulation d'air maximale, idéal pour faire croustiller et brunir les aliments.

1. Assurez-vous que la position 3, ou toute autre position convenant au panier pour frire à air chaud/déshydrater, est libre.
2. Fermez la porte du four.
3. Tournez le cadran SÉLECTION/ CONFIRMER jusqu'à ce que la flèche indique AIRFRY (FRIRE À AIR CHAUD) sur l'écran ACL. Le chiffre du haut sur l'écran ACL indique la température préréglée de '400°F', tandis que le chiffre du bas indique le temps préréglé de '18:00 MIN/SEC'. Le préréglage SUPER CONVECTION apparaîtra sur l'écran ACL.



4. Les réglages de température, de temps, de convection et pour aliments congelés peuvent être ajustés avant ou durant le cycle AIRFRY (FRIRE À AIR CHAUD).

a) Le chiffre du haut sur l'écran ACL indique la température pour FRIRE À AIR CHAUD. Tournez le cadran de TEMPÉATURE pour l'ajuster de 120°F/50°C à un maximum de 480°F/250°C.

b) Le chiffre du bas sur l'écran ACL indique le temps de FRITURE À AIR CHAUD. Tournez le cadran de TEMPS pour ajuster le temps jusqu'à un maximum d'une heure.

5. Appuyez sur le bouton MARCHE/ ARRÊT pour activer la fonction AIRFRY (FRIRE À AIR CHAUD). Le bouton sera rétroéclairé en rouge, le signal sonore se fera entendre et l'écran ACL s'illuminera en orange. Le message, PREHEATING (PRÉCHAUFFAGE) clignotera sur l'écran ACL.
6. Une fois le préchauffage terminé, un signal sonore se fera entendre, signifiant que les aliments peuvent être insérés dans le four.
7. Déposez les aliments uniformément dans le panier pour frire à air chaud/déshydrater. Pour de meilleurs résultats, placez les aliments en une seule couche en laissant un peu d'espace entre chaque morceau. Insérez le panier à friture dans la position adéquate de la grille et fermez la porte du four.
8. Après que le signal sonore de PRÉCHAUFFAGE se sera fait entendre, le compte à rebours débutera automatiquement. La température et le temps peuvent être ajustés durant le cycle AIRFRY en tournant les cadrans respectifs de TEMPÉRATURE et de TEMPS. Le cycle peut être interrompu en tout temps en appuyant sur le bouton MARCHE/ARRÊT.
9. À la fin du cycle FRIRE À AIR CHAUD, le signal sonore se fera entendre, le bouton MARCHE/ARRÊT s'éteindra et l'écran ACL sera illuminé en blanc.

IMPORTANT

Lorsque vous faites cuire des aliments gras (comme les ailes de poulet), utilisez la lèchefrite au lieu du panier à friture pour empêcher le gras de dégouliner. Jetez l'excès de gras entre chaque portion.

NOTE

Vous pouvez utiliser jusqu'à 4 paniers pour frire à air chaud/déshydrater dans ce four. Si vous désirez vous procurer des paniers supplémentaires, visitez www.breville.com pour plus d'informations.

FONCTION REHEAT (RÉCHAUFFER)

La fonction REHEAT (RÉCHAUFFER) est idéale pour réchauffer lentement les restes d'aliments sans les brunir ni les dessécher.

1. Insérez la grille à la position qui convient le mieux au type d'aliment que vous désirez réchauffer.
2. Déposez les aliments dans la lèchefrite fournie, la plaque à pizza (ou un plat allant au four) et placez-la au centre de la grille pour faciliter une bonne circulation d'air tout autour.
3. Fermez la porte du four.
4. Tournez le cadran SÉLECTION/CONFIRMER jusqu'à ce que la flèche indique REHEAT (RÉCHAUFFER) sur l'écran ACL. Le chiffre du haut sur l'écran ACL indique la température préréglée de '325°F', tandis que le chiffre du bas indique le temps préréglé de '15:00 MIN/SEC'. Le préréglage CONVECTION apparaîtra également.



5. Les réglages de température, de temps, de convection et pour aliments congelés peuvent être ajustés avant ou durant le cycle de réchauffage.

a) Le chiffre du haut sur l'écran ACL indique la température de réchauffage. Tournez le cadran de TEMPÉATURE pour ajuster la température de 120°F/50°C à un maximum de 480°F/250°C.

b) Le chiffre du bas sur l'écran ACL indique le temps de réchauffage. Tournez le cadran de TEMPS pour ajuster le temps jusqu'à un maximum de 2 heures à des températures de 120°F/50°C - 480°F/250°C.

6. Appuyez sur le bouton MARCHE/ARRÊT pour activer la fonction REHEAT (RÉCHAUFFAGE). Le bouton sera rétroéclairé en rouge, le signal sonore se fera entendre et l'écran ACL s'illuminera en orange.
7. La minuterie s'affichera et le compte à rebours débutera. La température et le temps peuvent être ajustés durant le cycle de réchauffage en tournant les cadrans respectifs de TEMPÉRATURE et de TEMPS. Le cycle peut être interrompu en tout temps en appuyant sur le bouton MARCHE/ARRÊT.
8. À à fin du cycle de RÉCHAUFFAGE, le signal sonore se fera entendre, le bouton MARCHE/ARRÊT s'éteindra et l'écran ACL sera illuminé en blanc.

FONCTION COOKIES (BISCUITS)

La fonction COOKIES (BISCUITS) est idéale pour cuire les biscuits maison ou achetés, ou autres pâtisseries.

1. Insérez la grille en position 6.
2. Fermez la porte du four.
3. Tournez le cadran SÉLECTION/CONFIRMER jusqu'à ce que la flèche indique COOKIES sur l'écran ACL. Le chiffre du haut sur l'écran ACL indique la température préréglée de '325°F', tandis que le chiffre du bas indique le temps préréglé de '11:00 MIN/SEC'. Le préréglage CONVECTION sera aussi affiché.



4. Les réglages de température, de temps, de convection et pour aliments congelés peuvent être ajustés avant ou durant le cycle COOKIES (BISCUITS).

a) Le chiffre du haut sur l'écran ACL indique la température de cuisson. Tournez le cadran de TEMPÉRATURE pour l'ajuster de 120°F/50°C à un maximum de 480°F/250°C.

b) Le chiffre du bas sur l'écran ACL indique le temps de cuisson. Tournez le cadran de TEMPS pour ajuster le temps jusqu'à une heure à des températures de 120°F/50°C - 480°F/250°C.

5. Appuyez sur le bouton MARCHE/ARRÊT pour activer la fonction COOKIES (BISCUITS). Le bouton sera rétroéclairé en rouge, le signal sonore se fera entendre et l'écran ACL s'illuminera en orange. Le message 'PREHEATING' (PRÉCHAUFFAGE) clignotera sur l'écran ACL.
6. Une fois le préchauffage terminé, un signal sonore se fera entendre, signifiant que les aliments peuvent être insérés dans le four.
7. Déposez les aliments dans la lèchefrite fournie, la plaque à pizza (ou tout autre plat allant au four) et placez-la au centre de la grille pour faciliter une bonne circulation d'air autour des aliments. Fermez la porte du four.
8. Après que le signal sonore de PRÉCHAUFFAGE se sera fait entendre, le compte à rebours débutera automatiquement. La température et le temps peuvent être ajustés durant le cycle COOKIES (BISCUITS) en tournant les cadrans respectifs de TEMPÉRATURE et de TEMPS. Le cycle peut être interrompu en tout temps en appuyant sur le bouton MARCHE/ARRÊT.
9. À la fin du cycle BISCUITS, le signal sonore se fera entendre, le bouton MARCHE/ARRÊT s'éteindra et l'écran ACL sera illuminé en blanc.

FONCTION SLOW COOK (MIJOTER)

La fonction SLOW COOK (MIJOTER) dispose de profils conçus pour cuire à long terme à basse température.

1. Insérez la grille en position 8.
2. Fermez la porte du four.
3. Tournez le cadran SÉLECTION/CONFIRMER jusqu'à ce que la flèche indique SLOW COOK (MIJOTER) sur l'écran ACL. Le chiffre du haut sur l'écran ACL indique la température préréglée de 'HIGH' (HAUT), tandis que le chiffre du bas indique le temps préréglé de '4:00 MIN/SEC'. Le préréglage CONVECTION sera aussi affiché.



4. Les réglages de température, de temps et de convection peuvent être ajustés avant ou durant le cycle de mijotage.

a) Le chiffre du haut sur l'écran ACL indique la température de mijotage. Tournez le cadran de TEMPÉRATURE pour ajuster la température à l'un des deux préréglages : 'LOW' (BAS) ou 'HIGH' (HAUT).

b) Le chiffre du bas sur l'écran ACL indique le temps de mijotage. Tournez le cadran de TEMPS pour l'ajuster entre 4 et 72 heures pour le réglage BAS et entre 2 et 12 heures pour le réglage HAUT.

5. Déposez les aliments dans un plat de cuisson couvert allant au four, et placez-le au centre de la grille pour faciliter une bonne circulation d'air autour des aliments. Fermez la porte du four.
6. Appuyez sur le bouton MARCHE/ARRÊT pour activer la fonction SLOW COOK (MIJOTER). Le bouton sera rétroéclairé en rouge, le signal sonore se fera entendre et l'écran ACL s'illuminera en orange. Le message 'PREHEATING' (PRÉCHAUFFAGE) clignotera sur l'écran ACL.
7. Après que le signal sonore de PRÉCHAUFFAGE se sera fait entendre, le compte à rebours débutera automatiquement. La température et le temps peuvent être ajustés durant le cycle de mijotage en tournant les cadrans respectifs de TEMPÉRATURE et de TEMPS. Le cycle peut être interrompu en tout temps en appuyant sur le bouton MARCHE/ARRÊT.
8. À la fin du cycle de mijotage, le four passera automatiquement à la fonction 'WARM' (GARDER CHAUD) et le restera jusqu'à la fin du compte à rebours de '2:00 HR/MIN'. Le cycle de maintien au chaud peut être interrompu en tout temps en appuyant sur le bouton MARCHE/ARRÊT.

NOTE

Ne retirez pas plus de la moitié de la grille lorsque vous insérez ou retirez le plat de cuisson du four.

Ne déposez aucun plat de cuisson lourd sur la vitre de la porte lorsqu'elle est ouverte.

TRUCS

TRUCS DE MIJOTAGE

1. Assurez-vous que votre plat résiste au four et ne pèse pas plus de 6 kg/13 lb lorsque vide.
2. Remplissez le plat à un minimum de ½ et un maximum de ¾ pour éviter une surcuisson ou une cuisson insuffisante. Pour prévenir le dégoulinage, ne remplissez pas le plat au-delà des ¾.
3. Laissez toujours mijoter les aliments avec couvercle pour éviter qu'ils ne dessèchent. Couvrez-les d'une feuille de papier métallique avant de mettre le couvercle, cela contribuera à maintenir l'humidité.
4. Respectez les températures et temps suggérés dans les recettes traditionnelles de mijoteuse. Une heure à 'HAUT' équivaut à environ une heure et demie à deux heures à 'BAS'.
5. Les aliments froids prendront plus de temps à cuire que ceux saisis ou réchauffés au préalable; il faudra donc ajuster le temps de cuisson en conséquence. Ne faites pas mijoter de produits congelés.
6. Coupez les gros morceaux de viande en deux pour laisser la chaleur pénétrer uniformément.

FONCTION DEHYDRATE (DÉSHYDRATER)

La fonction DEHYDRATE (DÉSHYDRATER) combine une chaleur basse et stable à une circulation d'air maximale pour déshydrater les aliments sans les cuire ni les surchauffer.

1. Déposez les aliments uniformément dans le panier pour frire à air chaud/déshydrater. Pour de meilleurs résultats, placez les aliments en une seule couche et laissez un peu d'espace entre chaque morceau. Insérez le panier pour frire à air chaud/déshydrater à la position de grille 3.
2. Fermez la porte du four.
3. Tournez le cadran SÉLECTION/CONFIRMER jusqu'à ce que la flèche indique DEHYDRATE (DÉSHYDRATER) sur l'écran ACL. Le chiffre du haut sur l'écran ACL indique la température préréglée de '125°F', tandis que le chiffre du bas indique le temps préréglé de '12:00 MIN/SEC'. Le préréglage SUPER CONVECTION sera aussi affiché.



4. Les réglages de température, de temps et de convection peuvent être ajustés avant ou durant le cycle de déshydratation.

a) Le chiffre du haut sur l'écran ACL indique la température de déshydratation. Tournez le cadran de TEMPÉRATURE pour ajuster la température de '86°F/30°C à un maximum de 176°F/80°C.

b) Le chiffre du bas sur l'écran ACL indique le temps de déshydratation. Tournez le cadran de TEMPS pour ajuster le temps jusqu'à 72 heures.

5. Appuyez sur le bouton MARCHE/ARRÊT pour activer la fonction DEHYDRATE (DÉSHYDRATER). Le bouton sera rétroéclairé 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 peuvent être ajustés durant le cycle de déshydratation en tournant les cadrans respectifs de TEMPÉRATURE et de TEMPS. Le cycle peut être interrompu en tout temps en appuyant sur le bouton MARCHE/ARRÊT.

7. À la fin du cycle de déshydratation, le signal sonore se fera entendre, le bouton MARCHE/ARRÊT s'éteindra et l'écran ACL sera illuminé en blanc.



TRUCS

- Afin de prévenir la décoloration du panier à friture, recouvrez-le de papier parchemin lorsque vous déshydratez des aliments très colorés.
- Lorsque vous faites déshydrater des aliments qui peuvent dégouliner, comme le jerky mariné, utilisez la lèchefrite fournie pour récupérer les gras de cuisson. Insérer la grille en position 8 et déposez la lèchefrite au centre de la grille.

PHASES DE CUISSON

Utilisez le bouton PHASE COOK (PHASES DE CUISSON) pour programmer deux fonctions de cuisson, l'une après l'autre. Les fonctions qui conviennent à ce réglage sont: BROIL, BAKE, ROAST, WARM et PIZZA (GRILLER, CUIRE, RÔTIR, GARDER CHAUD et PIZZA).

1. Appuyez sur le bouton PHASE COOK (PHASES DE CUISSON). 'PHASE COOK' apparaîtra sur l'écran ACL, de même que les fonctions disponibles.
2. Une flèche clignotera au-dessus du '1', indiquant que vous programmez la première phase de cuisson.

a) Tournez le cadran SÉLECTION/ CONFIRMER jusqu'à ce que la flèche indique votre fonction désirée sur l'écran ACL.

b) Pour ajuster la température et le temps de cuisson, tournez les cadrans respectifs de TEMPÉRATURE et de TEMPS.

c) Appuyez sur le cadran SÉLECTION/ CONFIRMER ou MARCHE/ARRÊT pour confirmer votre première phase.

3. La flèche clignotera alors au-dessus du '2', indiquant que vous programmez la seconde phase de cuisson.

a) Tournez le cadran SÉLECTION/ CONFIRMER jusqu'à ce que la flèche indique votre fonction désirée sur l'écran ACL.

b) Pour ajuster la température et le temps de cuisson, tournez les cadrans respectifs de TEMPÉRATURE et de TEMPS.

c) Appuyez sur le cadran SÉLECTION/ CONFIRMER pour confirmer votre première phase.

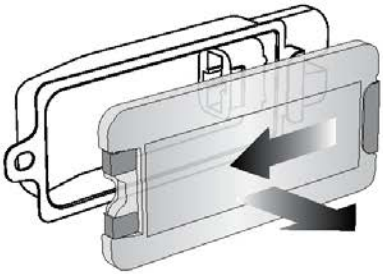
4. Appuyez sur le bouton MARCHE/ARRÊT pour activer la première fonction. Le bouton sera rétroéclairé en rouge, le signal sonore se fera entendre et l'écran ACL s'illuminera en orange. Les deux phases s'afficheront sur l'écran ACL avec une flèche pointant sur la première phase.
5. Lorsque la première phase sera complétée, la seconde débutera automatiquement. À la fin de la seconde phase, le signal sonore se fera entendre, le bouton MARCHE/ARRÊT s'éteindra et l'écran ACL sera illuminé en blanc.

REMPLACER LA LAMPE DE FOUR

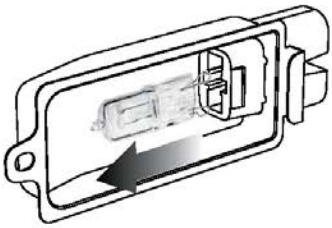
AVERTISSEMENT

Débranchez toujours le four et laissez-le refroidir avant de remplacer l'ampoule. Utilisez uniquement une ampoule de four de 25W, 120V, de type G9.

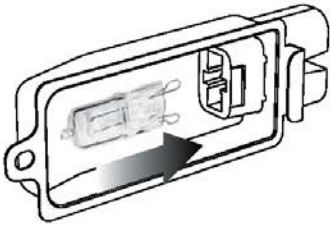
1. Retirez la grille du four avant de remplacer l'ampoule.
2. La lampe de four est placée sur le côté gauche de la cavité du four. Agrippez l'extérieur du boîtier de la lampe avec vos doigts et tirez doucement le couvercle en verre hors du four. Si vous êtes incapable d'enlever le couvercle, faites glisser une cuillère dans le côté gauche du boîtier et soulevez délicatement le couvercle de verre. Maintenez toujours de couvercle en verre avec l'autre main pour l'empêcher de tomber et de se briser.



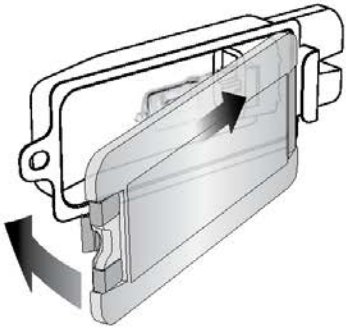
3. Retirez l'ampoule usagée en la tirant directement hors de son support.



4. Utilisez un chiffon doux pour insérer la nouvelle ampoule. Ne touchez pas à l'ampoule, car l'huile de vos doigts pourrait l'endommager.



5. Pour replacer le couvercle en verre, alignez le crochet métallique avec le côté gauche du boîtier. Faites glisser le côté opposé du couvercle en verre dans le support en métal sur le côté droit du boîtier, puis poussez le crochet métallique sur le côté gauche du boîtier jusqu'à ce qu'il s'enclenche en place.



UTILISER LE RÉCHAUD

Le dessus du four devient très chaud durant et après l'utilisation. En conséquence, il n'est pas recommandé d'y ranger des objets.

La seule exception est la planche à découper/plateau de service en bambou de Breville conçue pour reposer parfaitement dans la partie nervurée sur le dessus du four. Visitez www.breville.com pour plus d'informations.



Entretien & nettoyage

Avant de nettoyer le four, assurez-vous qu'il est éteint en le débranchant de la prise électrique.

Laissez le four et les accessoires refroidir complètement avant le retrait des pièces et le nettoyage.

Nettoyer le boîtier et la porte

1. Essuyez l'extérieur du four avec une éponge douce et humide. Vous pouvez utiliser un nettoyant liquide non abrasif ou une solution douce en pulvérisateur pour éliminer les taches tenaces. Appliquez le nettoyant sur l'éponge, et non sur la surface du four, avant le nettoyage.
2. Pour nettoyer la porte en verre, utilisez un nettoyant à vitre ou un détergent très doux et une éponge douce et humide, ou encore un tampon à récurer en plastique souple. N'utilisez pas de nettoyant abrasif ou de tampon à récurer métallique, car ils égratigneront la surface en verre.
3. Essuyez l'écran ACL avec un chiffon doux et humide. Appliquez le nettoyant directement sur le chiffon et non sur la surface de l'écran. N'utilisez pas de chiffon sec ou de nettoyant abrasif qui pourraient égratigner la surface de l'écran.
4. Laissez toutes les surfaces sécher soigneusement avant de brancher le cordon d'alimentation et mettre le four sous tension.



AVERTISSEMENT

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

Nettoyer l'intérieur

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



AVERTISSEMENT

Soyez extrêmement prudent lorsque vous nettoyez les éléments chauffants à quartz. Laissez le four refroidir complètement, puis frottez doucement les éléments sur la longueur à l'aide d'une éponge ou d'un chiffon doux et humide. N'utilisez aucun type de nettoyant ou d'agent de nettoyage. Laissez toutes les surfaces sécher complètement avant de brancher le cordon d'alimentation dans la prise électrique et de mettre l'appareil sous tension.

Nettoyer le ramasse-miettes

1. Avant chaque usage, retirez le ramasse-miettes en le glissant hors du four. Essuyez-le avec une éponge douce et humide. Un nettoyant liquide non abrasif peut être utilisé pour éviter l'accumulation de taches. Appliquez le nettoyant sur l'éponge, et non sur le plateau, avant de le nettoyer. Sécher correctement.
2. Pour enlever les résidus graisseux de cuisson, faites tremper le ramasse-miettes dans l'eau chaude savonneuse, puis lavez-le avec une éponge douce ou un tampon à récurer en plastique souple. Rincez et séchez complètement.
3. Réinsérez toujours le ramasse-miettes dans le four après le nettoyage, mais avant de brancher l'appareil dans la prise électrique et le faire fonctionner.

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

1. Lavez tous les accessoires à l'eau chaude savonneuse à l'aide d'une éponge douce ou d'un tampon à récurer en plastique souple. Rincez et séchez complètement. Ne nettoyez aucun des accessoires avec un nettoyant abrasif, un tampon à récurer métallique et des ustensiles en métal qui pourraient endommager la surface.
2. Pour prolonger la durée de vie des accessoires, nous ne recommandons pas qu'ils soient nettoyés dans le lave-vaisselle

Rangement

1. Assurez-vous que le four est éteint en le débranchant de la prise électrique.
2. Laissez le four et tous les accessoires refroidir complètement avant de démonter et de nettoyer l'appareil.
3. Assurez-vous que le four et tous les accessoires sont propres et secs.
4. Assurez-vous que le ramasse-miettes est inséré dans le four et que le grilloir est inséré dans la lèchefrite et placé sur la grille placée en position centrale.
5. Assurez-vous que la porte est bien fermée.
6. Assurez-vous que l'appareil est en position verticale, de niveau et reposant sur ses pieds. Ne rangez aucun objet sur le dessus du four, la seule exception étant la planche à découper/plateau de service en bambou de Breville.

Guide de dépannage

PROBLÈME POSSIBLE	SOLUTION FACILE
Le four ne se met pas sous tension	• Vérifiez si la fiche d'alimentation est bien insérée dans la prie électrique. • Branchez le cordon d'alimentation dans une prise indépendante. • Branchez le cordon d'alimentation dans une autre prise. • Réinitialisez le disjoncteur, si nécessaire.
J'aimerais restaurer les réglages par défaut de l'écran ACL	• Le four mémorisera le dernier réglage utilisé pour chacune des fonctions, même si vous le débranchez de la prise électrique. • Pour restaurer les réglages par défaut pour chaque fonction, appuyez et maintenez simultanément les boutons de CONVERSION DE TEMPÉRATURE et ALIMENTS CONGELÉS durant 5 secondes.
L'éclairage de l'écran ACL a disparu	• Le four passe en mode veille s'il n'est pas utilisé pendant 10 minutes. Durant le mode veille, l'écran ACL cessera d'être illuminé, bien que toutes les options de fonctions restent visibles. • Pour réactiver le four hors du mode veille, appuyez sur le bouton MARCHE/ARRÊT ou tournez n'importe quel cadran. L'écran ACL s'illuminera à nouveau.
La pizza ne cuit pas uniformément	• Certaines pizzas de grand format ne colorent pas uniformément dans un four de comptoir. Ouvrez la porte du four à mi-temps de la cuisson et retournez la pizza sur 180 degrés pour qu'elle colore plus également. Faites l'essai de la fonction ROTATE REMIND (ROTATION).
La grille magnétique auto-éjectable sort trop loin quand j'ouvre la porte	• Ouvrez toujours la porte lentement et avec précaution lorsque la grille est insérée en position 3 ou 4, pour empêcher qu'elle ne s'éjecte trop rapidement.
Je ne peux sélectionner le bouton ALIMENTS CONGELÉS	• Le bouton pour ALIMENTS CONGELÉS ne peut être sélectionné que pour les fonctions suivantes: GRILLER, BAGEL, PIZZA, FRIRE À AIR CHAUD, RÉCHAUFFER et BISCUITS.
De la vapeur s'échappe de la porte du four	• Cela est normal. La porte est munie d'évents pour laisser échapper la vapeur générée par certains aliments à forte teneur en humidité, comme le pain congelé.
Les éléments chauffants semblent clignoter	• Element IQ® contrôle avec précision la chaleur à l'intérieur du four en pulsant la puissance par courts jets et ajustant le niveau de puissance des éléments chauffants pour fournir un contrôle précis de la température. Cela est normal.
De l'eau coule sous la porte coule et sur le comptoir	• Cela est normal. La condensation créée par la forte teneur en humidité de certains aliments comme le pain congelé s'écoulera le long des parois internes du four et pourrait dégoutter sur le comptoir.

PROBLÈME POSSIBLE	SOLUTION FACILE
La température apparaissant sur l'écran ACL ne correspond pas à la température mesurée à l'intérieur du four	• Pour s'assurer que les mesures sont standardisées, les températures du four ont été calibrées à la position TOAST (au centre de la grille centrale et sans plateau en place). Vérifiez à nouveau la température à cette position, en vous assurant de ne pas ouvrir la porte du four durant 30 minutes, car la chaleur s'échappera chaque fois que vous ouvrirez la porte. Notez que le signal sonore de 'préchauffage' se fait entendre à 75% de la température cible.
Le signal sonore de 'préchauffage' se fait entendre à une température plus basse que celle affichée sur l'écran ACL	• Le signal sonore de 'préchauffage' se fait entendre à 75% de la température cible. Cela assure un combinaison rapide de préchauffage et de temps de cuisson. • Cela s'explique par le fait que, lorsque le signal de 'préchauffage' se fait entendre pour signaler à l'utilisateur d'ouvrir la porte et insérer les aliments, une perte dramatique de chaleur survient à l'intérieur du four. Si le signal se faisait entendre à 100% de la température cible, le fait d'ouvrir la porte signifierait que tout ce temps d'attente serait 'gaspillé'. Nous avons calculé que, lorsque le signal se fait entendre à 75% de la température cible et qu'on insère immédiatement les aliments dans le four en ouvrant la porte, la température cible est atteinte jusqu'à 2 minutes plus rapidement. Cela explique pourquoi la température sur l'écran ACL ne correspond pas à la température cible lorsque l'alerte de 'préchauffage' se fait entendre. Selon la température réglée, le four peut prendre environ 8-10 minutes à partir du réglage initial, incluant l'ouverture de la porte lorsque le signal de 'préchauffage' se fait entendre, pour atteindre la température cible.
L'écran ACL affiche 'E01'	• L'écran ACL affiche 'E01' si l'appareil ne peut être réinitialisé. Si cela se produit, débranchez immédiatement le cordon d'alimentation de la prise électrique et appelez le Soutien aux consommateurs de Breville.
L'écran ACL affiche 'E02'	• L'écran ACL affiche 'E02' si l'appareil ne peut être réinitialisé. Si cela se produit, débranchez immédiatement le cordon d'alimentation de la prise électrique et appelez le Soutien aux consommateurs de Breville.
L'écran ACL affiche 'E03'	• L'écran ACL affiche 'E03' si la température excède la limite maximale réglée. Débranchez le cordon d'alimentation de la prise électrique, laissez le four refroidir 15 minutes, puis rebranchez-le. • Appelez le Soutien aux consommateurs de Breville si le message 'E03' persiste.
L'écran ACL affiche 'E06'	• L'écran ACL affiche 'E06' si l'appareil ne peut être réinitialisé. Si cela se produit, débranchez immédiatement le cordon d'alimentation de la prise électrique et appelez le Soutien aux consommateurs de Breville.
La température change quand le bouton de conversion est enfoncé	• Cela est normal. La température est calibrée pour compenser pour la vitesse de cuisson majorée par le ventilateur à convection.
Du bruit émane du panneau de commande	• Durant la cuisson, un ventilateur de refroidissement se met en marche pour protéger les composants électroniques sensibles contre la surchauffe. Ce ventilateur peut parfois rester en marche quelques minutes après la cuisson.



Notes

Breville Consumer Support

USA

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

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

Email: askus@brevilleusa.com

Web: **www.brevilleusa.com**

Canada

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

Phone: 1-855-683-3535

Email: askus@breville.ca

Web: **www.breville.ca**

Breville
Thought for food

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

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

BOV900 USC B16