

Breville®

Breville Consumer Support

USA

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

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

Web: brevilleusasupport.com

Canada

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

Phone: 1-855-683-3535

Email: askus@breville.ca

www.breville.com

Breville is a registered trademark of Breville Pty. Ltd. A.B.N. 98 000 092 928.
Copyright Breville Pty. Ltd. 2014.

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

BOV845 USC - B14

Breville®

the Smart Oven® Pro

Instruction Book - Manuel d'instructions



Suits all BOV845 models

CONGRATULATIONS

on the purchase of your Breville product

Register online for product support
and exclusive offers.*

USA Consumers: www.brevilleusa.com

Canadian Consumers: www.breville.ca

CONTENTS

4	Breville recommends safety first
7	Know your Breville product
9	Quick Start Guide
11	Operating your Breville product
12	- TOAST function
13	- BAGEL function
15	- BAKE function
16	- ROAST function
17	- BROIL function
18	- PIZZA function
20	- COOKIES function
21	- REHEAT function
22	- WARM function
23	- SLOW COOK function
25	Care, cleaning and storage
28	Troubleshooting
30	Recipes
43	French

*Registering is not a substitute for proof of purchase when submitting a Warranty Claim.

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

IMPORTANT SAFEGUARDS



READ ALL INSTRUCTIONS

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

- Remove and safely discard any packing materials and promotional labels before using the oven for the first time.
- To avoid choking hazard for young children, remove and safely dispose the protective cover fitted on the power plug.
- Do not use the appliance near the edge of a countertop or table. Ensure the surface is stable, level, heat-resistant and clean.
- Do not use on a cloth-covered surface, near curtains or other flammable materials.
- A fire may occur if the oven is covered or touches flammable material, including curtains, draperies, walls, and the like, when in operation.
- Do not use the appliance on (or close to) a hot gas or electric burner, or where it could touch a heated oven or surface.
- Do not let the power cord hang over the edge of a table or counter, or touch hot surfaces.
- To avoid electric shock, do not immerse the cord, plug or motor base in water (or other liquids).
- When operating the oven, keep a minimum distance of 4" (10cm) of space on both sides of the appliance and 6" (15cm) above.
- Do not touch hot surfaces. To avoid burns, use extreme caution when removing pans, dishes and accessories such as the included broiling rack and baking pan, that contain hot oil or other hot liquids.
- Do not lay cooking utensils, baking pans or dishes on the glass door.
- Do not leave the door standing open for extended periods of time.
- Do not store any item on top of the oven when in operation except those described on page 24 of this book.
- Do not place cardboard, plastic, paper, or other flammable materials in the oven.
- Do not cover crumb tray or any part of the oven with metal foil. This will cause overheating of the oven.
- Caution should be exercised when using pans and dishes constructed of materials other than metal. Ensure pans and dishes are oven safe before using in the oven.
- Caution should be exercised when using lids in the oven, as pressure build up in a covered pan or dish may cause hot ingredients to expel or the dish to crack. Do not place sealed or airtight containers in the oven.
- Oversized foods and metal utensils must not be inserted in the oven as they may create fire or risk of electric shock.
- The use of accessories and attachments not recommended or supplied with this oven may cause injuries.
- This appliance is for household use only. Do not use in any type of moving vehicles. Do not use the appliance outdoors, or for anything other than its intended use. Misuse can cause injury.
- If the appliance is to be left unattended, cleaned, moved, assembled or stored, always switch the unit off and unplug the cord from the power outlet and allow to cool completely.

- Do not clean with metal scouring pads. Pieces can break off the pad and touch electrical parts, creating a risk of electric shock.
- Close supervision is necessary when the appliance is used by or near children.
- It is recommended to regularly inspect the appliance and power cord. Do not use the appliance if there is damage to the power cord or plug, or after the appliance malfunctions or has been damaged in any way. Immediately stop use and call Breville Consumer Support.

SPECIFIC INSTRUCTIONS FOR BOV845

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

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 25 Watt, 120V, G9 type oven bulb.
- 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.

POLARIZED PLUG

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

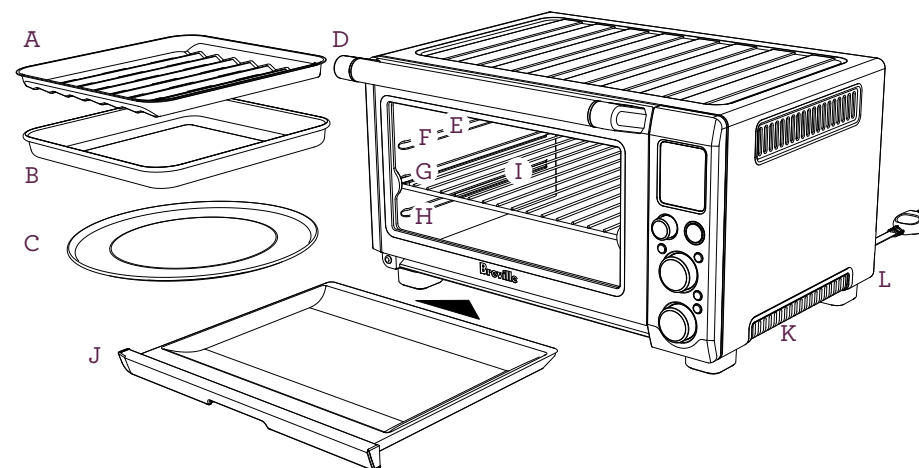
BREVILLE ASSIST® PLUG

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

CALIFORNIA PROPOSITION 65:

(Applicable to California residents only).

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



A. 12" x 12" enamel broiling rack

B. 12" x 12" enamel baking pan

C. 13" non-stick pizza pan

D. Door handle

E. Oven light

F. Top rack height position:
BROIL function

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

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

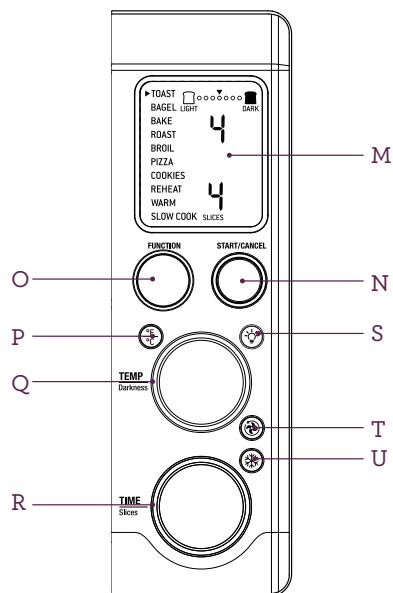
I. Wire rack

J. Crumb tray

K. Ventilation slots

L. Breville Assist® Plug

FOR HOUSEHOLD USE ONLY
SAVE THESE INSTRUCTIONS



- M. **LCD screen**
- N. **START/CANCEL button**
- O. **FUNCTION dial**
- P. **TEMPERATURE conversion button**
- Q. **TEMPERATURE dial/toast and bagel darkness control**
- R. **TIME dial/toast and bagel slice selection/pizza size selection**
- S. **OVEN LIGHT button**
- T. **CONVECTION button**
- U. **FROZEN FOODS button**

Accessories sold separately:



Bamboo Cutting Board
Part No: BOV800CB



13" Non-Stick Pizza Crisper
Part No. BOV800PC13



13" Pizza Stone
Part No. BOV800PS13

Quick Start Guide

This Quick Start Guide is designed for first time use.

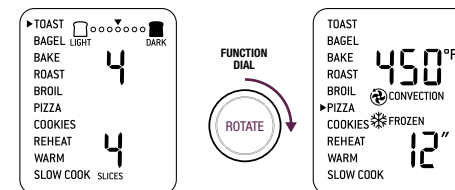
For safety and more information, refer to the rest of the Instruction Book.

PREPARING THE OVEN

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

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

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



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

QUICK START GUIDE

ELEMENT IQ®

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

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

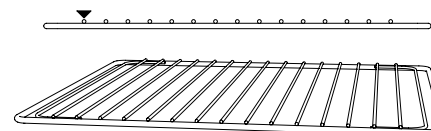
OVEN FUNCTIONS OVERVIEW

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

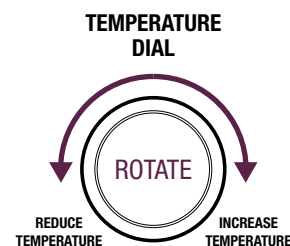
OPERATING YOUR BREVILLE PRODUCT

OPERATING YOUR BREVILLE OVEN

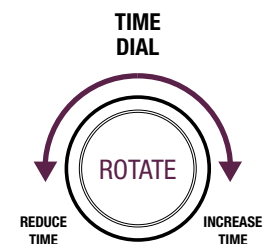
1. Position the wire rack so the spokes face upward and insert it into the desired rack position. The rack positions are conveniently printed on the right-hand side of the oven door window.



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



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



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

OPERATING YOUR BREVILLE PRODUCT

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

NOTE

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

MAGNETIC AUTO-EJECT RACK

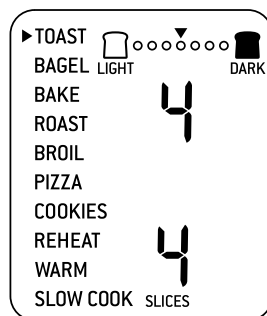
When the wire rack is inserted into the middle rack position, it will automatically eject halfway out of the oven when the door is opened so you can easily remove your toasted items.

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

TOAST FUNCTION

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

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



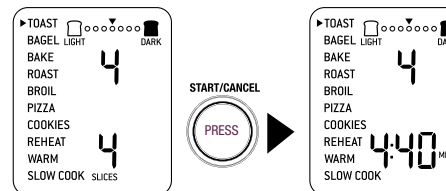
5. The darkness setting and number of slices can be adjusted before or during the toasting cycle.
- a) The darkness setting is indicated by the row of circles at the top of the LCD screen. Turn the TEMPERATURE dial to the left to reduce the darkness setting, or to the right to increase it. The triangle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

OPERATING YOUR BREVILLE PRODUCT

As general guide:

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

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



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

BAGEL FUNCTION

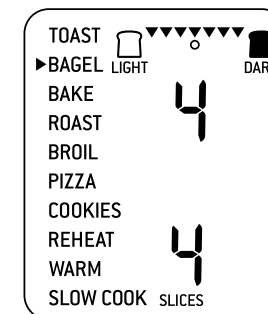
The BAGEL function crisps the insides of your cut bagel while only lightly toasting the outside. This function is also ideal for toasting crumpets or thick sliced specialty breads which require one side to be toasted more than the other.

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

NOTE

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

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



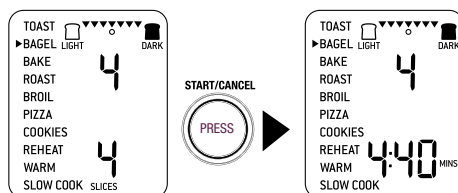
OPERATING YOUR BREVILLE PRODUCT

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

As general guide:

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

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



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

NOTE

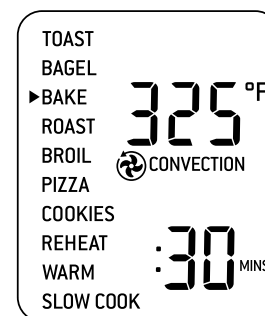
If you like your bagel halves equally crisp on both the top and bottom, we recommend using the TOAST function to toast your cut bagel.

OPERATING YOUR BREVILLE PRODUCT

BAKE FUNCTION

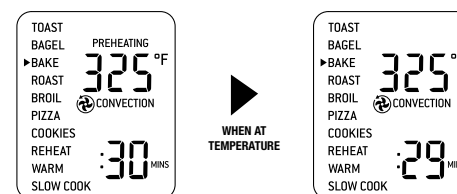
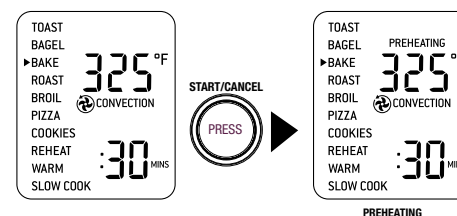
The BAKE function cooks food evenly throughout. This function is ideal for baking cakes, muffins, brownies and pastries. The BAKE function is also ideal for cooking pre-packaged frozen meals such as lasagna and pot pies.

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



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

- b) The baking time is displayed as the bottom figure on the LCD screen. Turn the TIME dial to select up to 2 hours for temperatures above 300°F/150°C and up to 10 hours for temperatures below 300°F/150°F.
5. Press the START/CANCEL button to activate the BAKE function. The button backlight will illuminate red, the oven alert will sound and the LCD screen will illuminate orange. The LCD screen will indicate a blinking 'PREHEATING'.
6. Once the oven has reached the set temperature, the temperature alert will sound.
7. Place food, positioned on the included baking pan or other oven-proof dish, on the center of the wire rack so air will flow around all sides of the food.
8. After the PREHEATING alert has sounded, the timer will automatically begin to count down. The temperature and time can be adjusted during the baking cycle by turning the corresponding TEMPERATURE and TIME dial. The cycle can be stopped at any time by pressing the START/CANCEL button.



OPERATING YOUR BREVILLE PRODUCT

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

ROAST FUNCTION

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

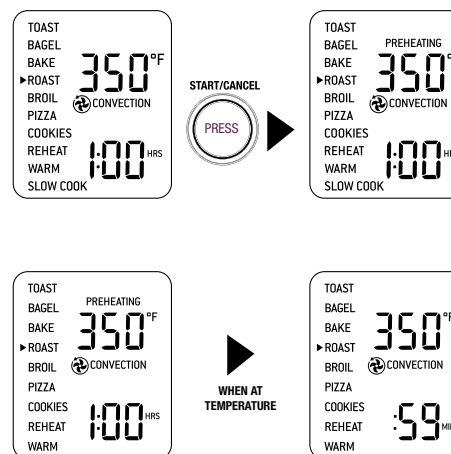
- Insert the wire rack, with the spokes facing upward, into the bottom rack height position.
- Close the oven door.
- Turn the FUNCTION dial until the indicator on the LCD screen reaches the ROAST function. The top figure on the LCD screen indicates the preset ROAST temperature of '350°F', while the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



- The roasting temperature and time can be adjusted before or during the roasting cycle.
 - The roasting temperature is displayed as the top figure on the LCD screen. Turn the TEMPERATURE dial to adjust the baking temperature from 120°F/50°C to a maximum of 450°F/230°C.
 - The roasting time is displayed as the bottom figure on the LCD screen. Turn the TIME dial to select up to 2 hours for temperatures above 300°F/150°C and up to 10 hours for temperatures below 300°F/150°C.
- Press the START/CANCEL button to activate the ROAST function. The button backlight will illuminate red, the oven alert will sound and the LCD screen will indicate a blinking 'PREHEATING'.
- Once the oven has reached the set temperature, the temperature alert will sound.
- Place food, positioned on the included baking pan or other oven-proof dish, on the center of the wire rack so air will flow around all sides of the food.

OPERATING YOUR BREVILLE PRODUCT

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

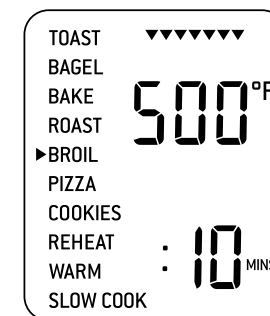


- At the end of the ROAST cycle, the oven alert will sound. The START/CANCEL button backlight will go out and the LCD screen will illuminate blue.

BROIL FUNCTION

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

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



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

PIZZA FUNCTION

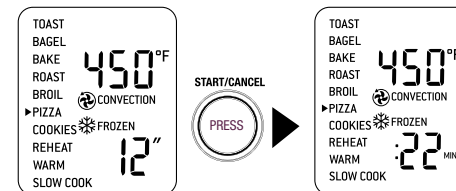
The PIZZA function melts and browns cheese and toppings, while crisping up the pizza crust.

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



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

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



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

A note on pizza stones

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

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

COOKIES FUNCTION

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

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

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

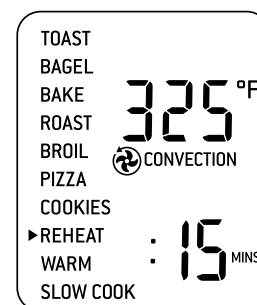


4. The baking temperature and time can be adjusted before or during the cookie cycle.
 - a) The baking temperature is displayed as the top figure on the LCD screen. Turn the TEMPERATURE dial to adjust the baking temperature from 120°F/50°C to a maximum of 450°F/230°C.
 - b) The baking time is displayed as the bottom figure on the LCD screen. Turn the TIME dial to adjust the time up to 1 hour.
5. Press the START/CANCEL button to activate the COOKIES function. The button backlight will illuminate red, the oven alert will sound and the LCD screen will illuminate orange. The LCD screen will indicate a blinking 'PREHEATING'.
6. Once the oven has reached the set temperature, the temperature alert will sound.
7. Place food, positioned on the included baking pan, pizza pan or other oven-proof dish, on the center of the wire rack so air will flow around all sides of the food.
8. After the PREHEATING alert has sounded, the timer will automatically begin to count down. The temperature and time can be adjusted during the cycle by turning the corresponding TEMPERATURE and TIME dial. The cycle can be stopped at any time by pressing the START/CANCEL button.
9. At the end of the COOKIES cycle, the oven alert will sound. The START/CANCEL button backlight will go out and the LCD screen will illuminate blue.

REHEAT FUNCTION

The REHEAT function is ideal for reheating leftovers without browning.

1. Insert the wire rack, with the spokes facing upward, into the bottom rack height position.
2. Place food, positioned on the included baking pan, pizza pan or other oven-proof dish, on the center of the wire rack so air will flow around all sides of the food.
3. Close the oven door.
4. Turn the FUNCTION dial until the indicator on the LCD screen reaches the REHEAT function. The top figure on the LCD screen indicates the preset temperature of '325°F', while the bottom figure indicates the preset time of '15 MINS'. The preset CONVECTION setting will also be displayed.



5. The reheating temperature and time can be adjusted before or during the reheating cycle.
 - a) The temperature is displayed as the top figure on the LCD screen. Turn the TEMPERATURE dial to adjust the temperature from 120°F/50°C to a maximum of 450°F/230°C.
 - b) The time is displayed as the bottom figure on the LCD screen. Turn the TIME dial to adjust the time up to 2 hours.
6. Press the START/CANCEL button to activate the 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/CANCEL button.
8. At the end of the REHEAT cycle, the oven alert will sound. The START/CANCEL button backlight will go out and the LCD screen will illuminate blue.

WARM FUNCTION

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

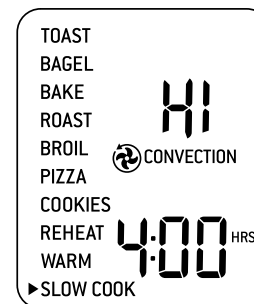
1. Insert the wire rack, with the spokes facing upward, into the bottom rack height position.
2. Place food, positioned on the included baking pan, pizza pan or other oven-proof dish, on the center of the wire rack so air will flow around all sides of the food.
3. Close the oven door.
4. Turn the FUNCTION dial until the indicator on the LCD screen reaches the WARM function. The top figure on the LCD screen indicates the preset temperature of '160°F', while the bottom figure indicates the preset time of '1:00 HRS'. The preset KEEP WARM symbol will also be displayed.
5. The warming temperature and time can be adjusted before or during the warming cycle.
 - a) The temperature is displayed as the top figure on the LCD screen. Turn the TEMPERATURE dial to adjust the temperature from 120°F/50°C to a maximum of 450°F/230°C.
 - b) The time is displayed as the bottom figure on the LCD screen. Turn the TIME dial to adjust the time up to 2 hours.
6. Press the START/CANCEL button to activate the WARM function. The button backlight will illuminate red, the oven alert will sound and the LCD screen will illuminate orange.
7. The timer will be displayed and automatically begin to count down. The temperature and time can be adjusted during the warming cycle by turning the corresponding TEMPERATURE and TIME dial. The cycle can be stopped at any time by pressing the START/CANCEL button.
8. At the end of the WARM cycle, the oven alert will sound. The START/CANCEL button backlight will go out and the LCD screen will illuminate blue.



SLOW COOK FUNCTION

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

1. Insert the wire rack, with the spokes facing upward, into the bottom rack height position.
2. Close the oven door.
3. Turn the FUNCTION dial until the indicator on the LCD screen reaches the SLOW COOK function. The top figure on the LCD screen indicates the preset SLOW COOK setting of 'HI', while the bottom figure indicates the preset time of '4:00 HRS'. The preset CONVECTION setting will also be displayed.
5. Press the START/CANCEL button to activate the SLOW COOK function. The button backlight will illuminate red, the oven alert will sound and the LCD screen will illuminate orange. The LCD screen will indicate a blinking 'PREHEATING'.
6. Once the oven has reached the set temperature, the temperature alert will sound.
7. Place food, inside oven-proof cookware, on the center of the wire rack so air will flow around all sides of the food.
8. After the PREHEATING alert has sounded, the timer will automatically begin to count down. Time can be adjusted during the slow cook cycle by turning the corresponding TIME dial. The cycle can be stopped at any time by pressing the START/CANCEL button.
9. At the end of the SLOW COOK cycle, the oven will automatically switch to the WARM function. The LCD screen will display 'KEEP WARM' and the maximum keep warm time of '2:00 HRS' will automatically count down. The keep warm cycle can be stopped at any time by pressing the START/CANCEL button.



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

NOTE

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

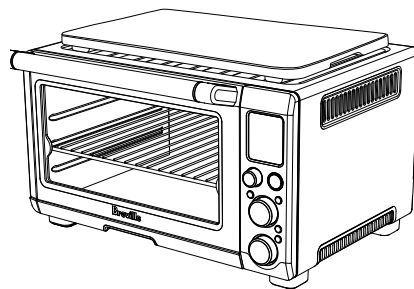
TIPS FOR SLOW COOKING

1. Ensure cookware is ovenproof and does not exceed 13 pounds when empty.
2. Fill cookware 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 settings and times prescribed in traditional slow cooker recipes. One hour on 'HI' is equivalent to approximately one-and-a-half to two hours on 'LO'.
5. Cold food will take longer to cook than food that has been pre-seared or heated so adjust cooking times as appropriate. Do not slow cook frozen foods.

USING THE WARMING TRAY

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

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

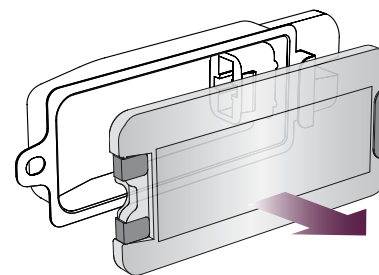


REPLACING THE OVEN LIGHT

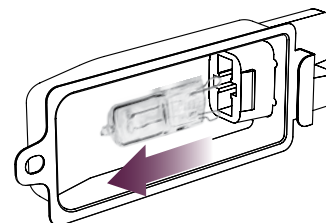
WARNING

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

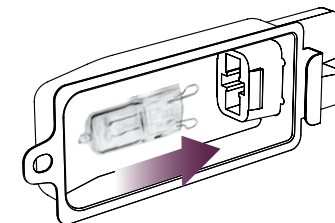
1. Remove the wire rack from the oven before replacing the light.
2. The light is positioned on the left-hand side of the oven cavity. Position your fingers on the outside of the light housing and gently pull the glass cover away from the oven wall to remove it. If you are unable to pull the cover off, 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.



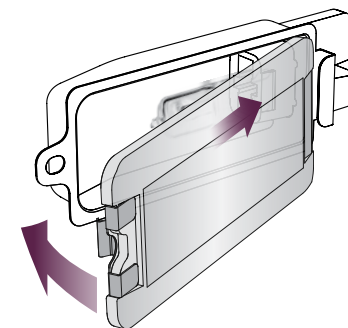
3. Remove the used bulb by pulling it directly out of its holder.



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.



CARE, CLEANING & STORAGE

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

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

Cleaning the outer body and door

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



WARNING

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

Cleaning the interior

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



WARNING

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

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

CARE, CLEANING & STORAGE

Cleaning the crumb tray

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

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

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

Storage

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

TROUBLESHOOTING

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

TROUBLESHOOTING

POSSIBLE PROBLEM	EASY SOLUTION
The 'preheat' alert sounds at a lower temperature than what is displayed on the LCD screen.	• The 'preheat' alert sounds at 75% of the target temperature. This provides the fastest, combined preheating and cooking time. • This is because when the 'preheating' alert sounds, signaling the user to open the oven door and insert food, there is dramatic temperature loss inside the oven. If the alert sounded at 100% of the target temperature, opening the door would mean a lot of this waiting time is "wasted". We have calculated that by sounding the alert at 75% of the target temperature, followed by the oven door being opened to place food inside the oven, that we still recover to the target temperature up to 2 minutes faster. This is why the temperature on the LCD screen does not match the target temperature at the 'preheat' alert. In total, it takes the oven approximately 8-10 minutes from start-up, including opening the oven door when the 'preheat' alert sounds, to reach the target temperature. To ensure the fastest heat up time, the Breville oven uses the maximum allowable power from the outlet (1500W for baking, 1800W for toasting).
The LCD screen displays 'E01'	• The LCD screen will display 'E01' when there is a non-resettable issue with the appliance. Should this occur, immediately remove the power cord from the power outlet and call Breville Consumer Support.
The LCD screen displays 'E02'	• The LCD screen will display 'E02' when there is a non-resettable issue with the appliance. Should this occur, immediately remove the power cord from the power outlet and call Breville Consumer Support.
The LCD screen displays 'E03'	• The LCD screen will display 'E03' if the oven temperature is above the set maximum limit. Remove the plug from the power outlet, allow the oven to cool for 15 minutes, then plug back in. • Call Breville Consumer Support if the 'E03' message continues.
The LCD screen displays 'E04'	• The LCD screen will display 'E04' if the room temperature is below the set minimum. Unplug the oven and relocate to a warmer area.
The LCD screen displays 'E05'	• The LCD screen will display 'E05' when there is a non-resettable issue with the appliance. Should this occur, immediately remove the power cord from the power outlet and call Breville Consumer Support.

RECIPES

RECIPES

BAGEL CHIPS

Yield: ~2 dozen chips

INGREDIENTS

½ cup olive oil
1 teaspoon kosher salt
Pinch cayenne pepper
2 tablespoons dried basil
½ teaspoon garlic powder
¼ teaspoon paprika
3 bagels, assorted flavors

METHOD

1. In a small bowl, combine the olive oil, kosher salt, cayenne pepper, dried basil, garlic powder and paprika. Set aside.
2. Set one bagel on its edge on a cutting board (hole perpendicular to the cutting board) and, using a serrated knife, cut the bagel vertically into ⅛ inch thick slices. Brush with the oil mixture and set aside. Repeat with remaining bagels.
3. Arrange the slices in a single layer on a baking pan and place the pan on the wire rack in the middle rack height position.
4. Turn the FUNCTION dial until the indicator on the LCD screen points to the TOAST function. Set the darkness level to 3 and the number of slices to 2. Press the START/CANCEL button to activate.
5. When toasting is completed, remove the bagel chips from the oven and place them on a cooling rack. The chips will crisp up as they cool.
6. Toast any remaining bagel slices in the same way.
7. Store the bagel chips in an airtight container.

BAKED CRAB DIP

Yield: 2 cups

INGREDIENTS

4 ounces cream cheese, room temperature
½ cup mayonnaise
½ cup shredded cheddar cheese
2 tablespoons lemon juice
1 teaspoon Worcestershire sauce
½ teaspoon hot sauce (or to taste)
1 ½ cups crab meat
2 green onions, thinly sliced
¼ cup basil leaves, chopped

METHOD

1. In a medium bowl, beat the cream cheese until softened. Add the mayonnaise, cheddar cheese, lemon juice, Worcestershire sauce and hot sauce and mix well to combine. Gently fold in the crab, green onions and basil.
2. Transfer the dip to a 4-cup baking dish.
3. Position the wire rack in the bottom rack height position and turn the FUNCTION dial until the indicator on the LCD screen points to the BAKE function. Set the temperature to 375°F (195°C) and the timer to 20 minutes. Press the START/CANCEL button to activate.
4. When preheating has completed, place the baking dish on the wire rack and bake until the dip bubbles and the top turns golden.
5. Serve with bagel chips and an assortment of cold vegetables.

CRAB STUFFED CREMINI MUSHROOM CAPS

Yield: 24 mushroom caps

INGREDIENTS

1 pound cremini mushrooms, 2-inches in diameter
2 cups crab dip, not baked (recipe on page 31)
¼ cup plus 3 tablespoons dried bread crumbs
3 ounces Asiago cheese, shredded
½ lemon

METHOD

1. Lightly brush off any dirt with a dry dish towel. Gently snap off the stem taking care not to break the cap. Discard stem or save them for another use.
2. Fold together the crab dip and ¼ cup breadcrumbs. Spoon the filling into each mushroom cap. Arrange the mushroom caps in a single layer on a baking pan.
3. Combine the remaining 3 tablespoons bread crumbs and the Asiago cheese in a small bowl and reserve.
4. Position the wire rack in the bottom rack height position and turn the FUNCTION dial until the indicator on the LCD screen points to the BAKE function.
5. Set the temperature to 375°F (195°C) with convection turned on and set the timer to 20 minutes. Press the START/CANCEL button to activate.
6. When preheating has completed, place the baking pan on the wire rack and bake until the mushrooms are golden in color.
7. Remove the baking pan from the oven and sprinkle the Asiago cheese and breadcrumb mixture over the mushroom caps.
8. Position the wire rack in the top rack height position and turn the FUNCTION dial until the indicator on the LCD screen points to BROIL. Set the temperature to 400°F (205°C) and broil for 1-2 minutes, or until the cheese melts.
9. Remove from the oven and squeeze the lemon over the mushroom caps.

ROASTED TOMATO HALVES

Yield: 4 cups (approximately)

INGREDIENTS

2 pounds ripe plum tomatoes
2 tablespoons olive oil
1 teaspoon kosher salt
¼ teaspoon black pepper
3 garlic cloves, sliced

METHOD

1. Cut the plum tomatoes in half lengthwise. Discard seeds and liquid. Place tomatoes cut side up on a baking pan.
2. Drizzle with olive oil, season with salt and pepper and dot with sliced garlic.
3. Position the wire rack in the bottom rack height position and turn the FUNCTION dial until the indicator on the LCD screen points to the ROAST function. Set the temperature to 325°F (165°C) with convection turned on and set the timer to 25 minutes. Press the START/CANCEL button to activate.
4. When preheating has completed, place the baking pan on the wire rack and roast until the tomatoes have softened and caramelized.

TOMATO SAUCE FOR PIZZA

Yield: 4 cups (approximately)

INGREDIENTS

1 recipe Roasted Tomato Halves (on this page)
1 clove garlic, minced
1 teaspoon salt
¼ teaspoon black pepper
¼ cup basil leaves, chopped

METHOD

1. Peel and discard the skin of the roasted tomatoes. Place tomatoes and their juices into a blender or food processor and puree until smooth.
2. Pour tomato puree into a medium bowl. Stir in remaining ingredients.

PIZZA DOUGH

Yield: Two 13-inch pizzas

INGREDIENTS

- ¾ cup + 2 tablespoons warm water
- 1 teaspoon honey
- 1 ¾ teaspoons instant yeast
- 2 cups unbleached all-purpose flour
- 1 teaspoon kosher salt
- 3 tablespoons yellow cornmeal (optional)

METHOD

1. In a small bowl, dissolve the honey and yeast in the water. Let stand for 3 minutes.
2. In a medium bowl, mix together the flour, salt and cornmeal (if using). Pour the yeast mixture into the flour and mix to form a ball.
3. Transfer the dough to a work surface and knead for 7 to 10 minutes, or until it is smooth and elastic.
4. Grease the inside of a medium bowl with olive oil. Place the dough in the bowl, turning it to coat all sides. Cover the bowl with plastic wrap and place it in a warm, draft-free area. Allow the dough to rise until doubled in size, about 30 minutes.
5. Punch down the dough and divide it in half. Shape each half into a ball. Spray each ball lightly with cooking spray and cover loosely with plastic wrap. Let rest for 10 minutes.
6. Stretch the dough to fit a non-stick pizza pan and top with your favorite toppings.
7. Position the wire rack in the middle rack height position and turn the FUNCTION dial until the indicator on the LCD screen points to the PIZZA function. De-select the FROZEN and CONVECTION settings and leave the default temperature and time settings. Press the START/CANCEL button to activate.

8. When preheating has completed, place the pizza pan on the wire rack and cook until the cheese is melted and the crust is golden brown.

TIP

For a crispier crust, cook for an additional minute or two.

PIZZA RECIPE SUGGESTIONS

MARGHERITA

½ cup Tomato Sauce (page 33), fresh mozzarella cheese, fresh basil leaves, drizzle with olive oil.

PICANTE

½ cup Tomato Sauce (page 33), smoked mozzarella cheese, thinly sliced hot soppressata, sliced green olives, sliced hot peppers, drizzle with chili oil.

TRE-FUNGHI

½ cup Tomato Sauce (page 33), mozzarella cheese, button, oyster and cremini mushrooms sautéed with chopped fresh rosemary and thyme, sprinkle with grated Parmesan.

DESSERT PIZZAS

Brush melted butter on the pizza dough and sprinkle with 1 tablespoon sugar and ½ teaspoon cinnamon. Bake as directed then top with one of the following combinations:

BANANA CHOCOLATE

Sliced bananas, melted chocolate. If desired, serve with vanilla ice cream.

CARAMELIZED PEAR AND WALNUT

½ cup mascarpone cheese mixed with 2 tablespoons honey, thinly sliced pears sautéed in butter and sugar, toasted walnuts.

SAFFRON HALIBUT WITH TROPICAL SALSA

Yield: 4 Servings

INGREDIENTS

- 4 (6-ounce) skin-on halibut filets
- 1 teaspoon kosher salt
- ½ teaspoon black pepper
- 1 teaspoon ground cumin
- ½ teaspoon ground turmeric
- Pinch saffron threads
- ¼ teaspoon chili powder
- 2 tablespoons olive oil
- 1 lime, quartered

METHOD

1. Combine the salt, pepper, cumin, turmeric, saffron, and chili powder. Rub the olive oil on the halibut and gently press the spice mixture into the flesh.
2. Lightly oil the bottom of a baking pan (or line with parchment paper). Place the fillets onto the roasting pan skin side down.
3. Position the wire rack in the bottom rack height position. Turn the FUNCTION dial until the indicator on the LCD screen points to the BAKE function. Set the temperature to 400°F (205°C) with convection on and set the timer to 13 minutes. Press the START/CANCEL button to activate.
4. When preheating has finished, place the baking pan on the wire rack and bake until the fish is opaque in the center and flakes easily.
5. Top the halibut with 2 tablespoons salsa and serve with lime wedges.

TROPICAL SALSA

- 1 cup cubed pineapple
- ½ cup cubed mango
- ½ cup cubed papaya
- 1 avocado, coarsely chopped
- ¼ cup finely chopped cilantro
- ¼ cup finely chopped red onion
- 1 jalapeno chili, seeded and finely chopped
- Juice and zest of 1 lime
- 1 teaspoon honey

METHOD

Combine all the salsa ingredients in a medium-sized bowl. Stir together and season to taste with salt and pepper.

ROASTED BUTTERNUT SQUASH SOUP

Yield: 1 ½ quarts

INGREDIENTS

1 (1 ½ pounds) butternut squash, peeled and cut into 1-inch cubes
 1 small onion, chopped
 2 tablespoons olive oil
 1 apple, peeled and cut into 1-inch cubes
 4 sprigs fresh thyme, leaves pulled off
 1 leek, white and light green part only
 2 tablespoons unsalted butter
 2 teaspoons curry powder
 1 cup apple cider
 1 quart chicken stock
 ½ cup sour cream

METHOD

1. In a large bowl, combine butternut squash, apple, onion, thyme leaves and olive oil. Season with salt and pepper.
2. Place the ingredients on a baking pan lined with foil or parchment paper.
3. Position the wire rack in the bottom rack height position. Turn the FUNCTION dial until the indicator on the LCD screen points to the ROAST function. Set the temperature to 400°F (205°C) with convection on and set the timer to 30 minutes. Press START/CANCEL to activate.
4. While the squash mixture roasts, slice the leek in half lengthwise. Rinse it under cold running water to clean off any dirt that may be trapped in between the layers. Slice into ¼-inch slices.
5. Melt the butter in a medium pot over medium heat. When the butter starts to foam, add the leek and cook until softened, about 7 minutes. Add the curry powder, season with salt and pepper and continue to cook for 1 minute.
6. Add the roasted squash mixture to the pot and stir to coat with the spices.
7. Deglaze the pot with the apple cider, scraping the bottom of the pot to release any stuck-on bits. Add the chicken stock and bring to a boil.
8. Reduce to a simmer and cook, covered, for 20 minutes. Cool to room temperature then puree in batches in a blender or food processor.
9. Return the pureed soup to the pot and heat to serving temperature. Garnish with dollops of sour cream.

HERBED LEG OF LAMB

Yield: 6 to 8 servings

INGREDIENTS

4 cloves garlic, chopped
 2 teaspoons kosher salt
 1 teaspoon black pepper
 3 tablespoons Dijon mustard
 ¼ cup fresh rosemary leaves, loosely packed
 3 tablespoons fresh oregano leaves
 3 tablespoons Italian parsley leaves
 2 tablespoons honey
 ¼ cup olive oil
 1 (4-pound) leg of lamb

METHOD

1. In a blender or food processor, pulse together the garlic, salt, pepper, Dijon mustard, rosemary, oregano, parsley and honey. With the machine running, drizzle in the olive oil. Place the lamb on a glass dish and pour the marinade over it, making sure to completely coat the lamb. Cover with plastic wrap and marinate in the refrigerator at least 4 hours or up to 24 hours.
2. Remove the lamb from the dish and place it on the broiling rack inserted into the baking pan.
3. Position the wire rack in the bottom rack height position and turn the FUNCTION dial until the indicator on the LCD screen points to the ROAST function. Set the temperature to 425°F (220°C) with convection on and set the timer for 20 minutes. Press START/CANCEL button to activate.
4. When preheating has completed, place the baking pan on the wire rack and cook for 20 minutes. Reduce the temperature to 325°F (165°C) and roast for 1 hour and 20 minutes, or until a meat thermometer inserted into the thickest part of the meat (not near the bone) registers your preferred doneness.

5. Remove the roast and tent with foil. Allow to rest for 20 minutes before carving.

NOTE

To reach the desired doneness of a roast, it is best to remove the roast when the internal temperature is 10°F (5°C) below the desired temperature reading. The internal temperature of the roast will continue to rise during resting. Resting prior to carving also allows the roast to retain its juices.

TANDOORI CHICKEN

Yield: 6 servings

INGREDIENTS

1 cup Greek yogurt
 Juice of 2 lemons
 1 tablespoon grated fresh ginger
 1 tablespoon minced garlic
 2 teaspoons ground coriander
 2 teaspoons ground cumin
 2 teaspoons garam masala
 1 ½ teaspoons kosher salt
 ½ teaspoon black pepper
 1 teaspoon paprika
 ½ teaspoon cayenne pepper
 2 tablespoons honey
 12 bone-in skinless chicken thighs

METHOD

1. In a medium sized bowl, combine all ingredients except for the chicken.
2. Cut three diagonal slits on each chicken thigh, cutting nearly to the bone.
3. Pour the marinade into a re-sealable plastic bag; add the chicken and turn to coat. Refrigerate at least 2 hours or up to 12 hours.
4. Remove the chicken from the bag, wiping off any excess marinade. Place the chicken on the broiling rack inserted into the baking pan.
5. Position the wire rack in the bottom rack height position. Turn the FUNCTION dial until the indicator on the LCD screen points to the ROAST function. Set the temperature to 375°F (195°C) with convection turned on and set the timer for 35 minutes. Press the START/CANCEL button to activate.
6. When preheating has completed, place the roasting pan on the wire rack and roast the chicken for 35 minutes or until a meat thermometer registers 170°F (75°C) when inserted into the deepest part of the thigh.

BEEF STEW FOR TWO

Yield: 2 servings

INGREDIENTS

1 pound beef stew meat
 1 teaspoon kosher salt
 ½ teaspoon freshly ground black pepper
 2 tablespoons olive oil
 1 medium onion, chopped
 1 carrot, chopped
 2 stalks celery, chopped
 2 cloves garlic, minced
 ⅓ cup all-purpose flour
 ½ cup red wine
 ¼ cup tomato paste
 1 14.5-oz can diced tomatoes
 ½ cup water
 1 bay leaf
 2 sprigs thyme

METHOD

1. Pat beef dry and season with 1 teaspoon kosher salt and ½ teaspoon freshly ground black pepper.
2. Heat oil in a small Dutch oven over medium-high heat until it shimmers. Brown meat in 2 batches, about 8 minutes per batch. Transfer to a platter.
3. Add onion, carrots, and celery to Dutch oven and cook, stirring occasionally, until well browned, about 5 minutes. Add garlic and cook for 1 minute.
4. Sprinkle flour over vegetables and cook, stirring constantly, for 2 minutes.
5. Stir in wine and tomato paste and cook 2 minutes or until wine is mostly evaporated.
6. Add diced tomatoes, water, bay leaf, and thyme. Scrape any browned bits from the bottom and sides of the pot into the liquid.
7. Add beef and any juices from platter back to the Dutch oven, stirring to combine. Season with salt and pepper as needed.
8. Position the wire rack in the bottom rack height position. Turn the FUNCTION dial until the indicator on the LCD screen points to the SLOW COOK function. Select 'HI' for 4 to 6 hours or 'LO' for 6 to 8 hours. Press the START/CANCEL button to activate.
9. When preheating has completed, place covered Dutch oven on the wire rack and cook until beef is tender and stew has thickened.

NOTE

If you don't have a small Dutch oven you can also use a pot or skillet to start the recipe, then transfer everything to a 1 to 2-quart oven-safe dish for the slow cook step.

SPICY BEEF AND BLACK BEAN CHILI

Yield: 6–8 servings

INGREDIENTS

1 tablespoon olive oil
 2 medium onions, finely chopped
 1 medium carrot, finely chopped
 1 red bell pepper, finely chopped
 6 cloves garlic, minced
 1 jalapeno chili, minced
 1 Serrano chili, minced
 2 pounds ground beef
 1 ½ teaspoons kosher salt, more as needed
 ⅓ cup chili powder
 2 tablespoons ground cumin
 1 tablespoon ground coriander
 1 teaspoon dried oregano
 1 28-oz can tomato sauce
 1 14.5-oz can diced tomatoes
 2 14.5-oz cans black beans, drained and rinsed

METHOD

1. Heat oil in a large Dutch oven over medium-high heat until it shimmers. Add onions, carrot and bell pepper; season with salt and saute until brown, about 6 minutes. Add garlic and chilies; saute 1 minute.
2. Add ground beef, salt, chili powder, cumin, coriander and oregano to pot. Saute until brown, breaking up clumps, about 5 minutes. Drain off excess fat, if desired.
3. Add remaining ingredients and stir to combine.
4. Position the wire rack in the bottom rack height position. Turn the FUNCTION dial until the indicator on the LCD screen points to the SLOW COOK function. Select 'HI' for 4 to 6 hours or 'LO' for 6 to 8 hours. Press the START/CANCEL button to activate.
5. When preheating has completed, place covered Dutch oven on the wire rack and cook until chili has thickened and flavors are well combined.

CLASSIC POT ROAST

Yield: 6–8 servings

INGREDIENTS

1 (3 to 4-pound) boneless beef chuck roast, pulled into two pieces at natural seam and trimmed of large knobs of fat
 1 tablespoon kosher salt
 2 tablespoons olive oil
 2 medium onions, sliced
 2 carrots, 1-inch pieces
 2 stalks celery, 1-inch pieces
 2 cloves garlic, minced
 1 tablespoon tomato paste
 ½ cup red wine
 1 cup beef broth
 1 bay leaf
 1 sprig rosemary
 2 sprigs thyme

METHOD

1. Pat beef dry and season with 1 tablespoon kosher salt and freshly ground pepper.
2. Heat oil in a large Dutch oven over medium-high heat until it shimmers. Brown meat for 1 to 2 minutes on all sides. Transfer to a platter.
3. Add onions, carrots and celery and cook, stirring occasionally, until well browned, about 5 minutes. Add garlic and cook for 1 minute.
4. Add tomato paste and red wine, stirring to remove any browned bits from the bottom and sides of the pot. Cook until wine has reduced by two-thirds.
5. Add beef broth, bay leaf, rosemary and thyme to the pot; bring to a simmer. Nestle beef on top of the vegetables and pour any reserved juices from the platter over the beef. Cover the Dutch oven with foil then cover with lid.
6. Set the wire rack to the bottom rack height position. Turn the FUNCTION dial until the indicator on the LCD screen points to the SLOW COOK function. Select 'HI' for 4 to 6 hours or 'LO' for 6 to 8 hours. Press the START/CANCEL button to activate.
7. When preheating has completed, place covered Dutch oven on the wire rack and cook until meat is tender and a sharp knife easily slips in and out of the roast.

NOTE

For larger roasts (5 to 6 pounds total), follow the same steps, increasing the beef broth by one-half cup. Increase cooking time by two hours.

RECIPES

TRIPLE CHOCOLATE CHIP COOKIES

Yield: 3 dozen cookies

INGREDIENTS

¾ cup (1 ½ sticks) unsalted butter, softened
⅓ cup granulated sugar
¾ cup brown sugar
1 egg
1 teaspoon vanilla extract
2 ounces bittersweet chocolate, melted
1 ¾ cups all-purpose flour
¾ teaspoon baking soda
2 teaspoons cornstarch
¾ teaspoon kosher salt
1 cup semi-sweet chocolate chips
1 cup milk chocolate chips

METHOD

1. In a large bowl, cream together the butter and both sugars. Beat in the egg.
2. Add vanilla and melted chocolate and stir until combined. In a medium bowl, sift together the flour, baking soda, cornstarch and salt.
3. Add the dry ingredients to the creamed butter mixture and mix until just combined. Gently stir in the chocolate chips.
4. Drop by tablespoons, 2 inches apart, onto a nonstick baking pan.
5. Position the rack in the middle rack height position. Turn the FUNCTION dial until the indicator on the LCD screen points to the COOKIES function. Set the temperature to 350°F (175°C) and the timer to 9 minutes. Press the START/CANCEL button to activate.
6. When preheating has completed, place the baking pan on the wire rack and bake until cookies are set and slightly dried around the edges.
7. Remove baking pan from oven and allow cookies to cool on the pan for 1 minute then transfer to a cooling rack.
8. Repeat with remaining dough.

TIP

Use a medium sized ice cream scoop to portion the cookies evenly onto a cookie sheet lined with parchment paper. Freeze the cookie dough balls until firm, and then store them in a re-sealable plastic bag. Remove desired number of cookie dough balls from plastic bag, place on the baking pan and bake using the default cookie setting with convection and frozen setting turned on.

FÉLICITATIONS

pour l'achat de votre produit Breville

Inscrivez-vous en ligne pour le soutien technique et les offres exclusives.*

Consommateurs aux É.-U. : www.brevilleusa.com

Consommateurs au Canada: www.breville.ca

*L'enregistrement n'est pas un substitut à la preuve d'achat lorsque vous soumettez une réclamation de garantie.

45	Breville vous recommande la sécurité avant tout
48	Faites la connaissance de votre produit Breville
50	Guide de démarrage rapide
52	Fonctionnement de votre produit Breville
53	- Fonction TOAST
54	- Fonction BAGEL
56	- Fonction CUIRE
57	- Fonction RÔTIR
58	- Fonction GRATINER
59	- Fonction PIZZA
61	- Fonction BISCUITS
62	- Fonction RÉCHAUFFER
63	- Fonction GARDE-AU-CHAUD
65	- Fonction CUISSON LENTE
66	Entretien, nettoyage et rangement
69	Guide de démarrage
71	Recettes

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

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

- Retirez et disposez de tout matériel d'emballage ou étiquettes promotionnelles avant d'utiliser votre appareil pour la première fois.
- Afin d'éliminer les risques de suffocation chez les jeunes enfants, retirez et jetez l'enveloppe protectrice recouvrant la fiche de l'appareil.
- Ne placez pas le four sur le bord d'un comptoir ou d'une table. Assurez-vous que la surface de travail est stable, de niveau, résistant à la chaleur et propre.
- N'utilisez pas l'appareil sur une surface recouverte de tissu, près des rideaux ou de tout autre matériel inflammable.
- Des risques d'incendie peuvent se produire si le four est recouvert ou entre en contact avec du matériel inflammable comme les rideaux, les draperies, les murs ou autres, lorsqu'il est en marche.
- Ne placez pas le four sur ou près d'un élément chauffant au gaz ou à l'électricité, et évitez qu'il soit en contact avec un four chaud.
- Ne laissez pas le cordon d'alimentation pendre d'une table ou d'un comptoir ou entrer en contact avec des surfaces chaudes.
- Pour vous protéger contre les risques d'électrocution, ne plongez pas le cordon d'alimentation, la fiche ou la base motorisée dans l'eau (ou tout autre liquide).
- Lorsque vous utilisez l'appareil, laissez un espace d'au moins 10 cm (4 po) de chaque côté du four et 15 cm (6 po) au-dessus.
- Ne touchez pas les surfaces chaudes. Pour prévenir les brûlures, soyez extrêmement prudent lorsque vous retirez les casseroles, plats ou accessoires de même que la lèchefrite et le grilloir, car ils contiennent de l'huile ou des liquides chauds.
- Ne déposez pas d'ustensiles de cuisine, de casseroles ou plats de cuisson sur la porte en verre.
- Ne laissez pas la porte du four ouverte pour une longue période de temps.
- Ne rangez aucun objet sur le dessus du four lorsqu'il fonctionne, sauf tel que décrit à la page 65.
- Ne mettez aucun objet en carton, plastique, papier ou autre matériel inflammable dans le four.
- Ne recouvrez pas le ramasse-miettes ou toute autre pièce du four de papier aluminium, car cela le fera surchauffer.
- Soyez prudent si vous utilisez des casseroles ou plats plats de matériau autre que le métal. Assurez-vous que ces plats sont à l'épreuve de la chaleur.
- Soyez très prudent lorsque vous couvrez un plat ou une casserole dans le four, car la pression accumulée sous le couvercle peut faire jaillir les ingrédients ou craqueler le plat. Ne mettez pas de contenants scellés ou hermétiques dans le four.
- N'insérez pas d'aliments ou ustensiles métalliques de grand format dans le four, car ils peuvent causer un risque d'incendie ou d'électrocution.

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

DIRECTIVES SPÉCIFIQUES POUR LE BOV845

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

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

ATTENTION

Afin de réduire le risque d'INCENDIE, D'ÉLECTROCUTION, DE SUREXPOSITION AUX RAYONS UV OU DE BLESSURES:

- Débranchez toujours le four et laissez toutes les pièces (y compris l'ampoule, le couvercle en verre et le boîtier) refroidir complètement avant de remplacer l'ampoule.
- Utilisez uniquement une ampoule pour le four de 25 watts, 120V, de type G9.
- Servez-vous toujours d'un chiffon doux lorsque vous manipulez l'ampoule. Ne touchez jamais directement la surface, car l'huile naturelle de vos mains pourrait l'endommager.
- Ne regardez jamais directement une ampoule incandescente.
- Éloignez-vous de la lumière si votre peau devient chaude.
- Gardez les matériaux inflammables loin de l'ampoule.
- L'ampoule devient rapidement chaude. Utilisez uniquement le bouton pour l'allumer.
- Ne faites pas fonctionner la lampe de four si le couvercle en verre, le filtre UV ou le boîtier 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 dommages matériels résultant du fait de tirer, trébucher ou s'enchevêtrer dans un cordon plus long. Si vous utilisez une rallonge: (1) la puissance nominale indiquée sur la corde doit être au moins équivalente à celle de l'appareil; (2) la corde ne doit pas pendre d'un comptoir ou d'une table où des enfants pourraient involontairement s'y suspendre ou trébucher; (3) la rallonge doit être munie d'une fiche à trois branches reliée à la terre.

FICHE POLARISÉE

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

FICHE ASSIST® DE BREVILLE

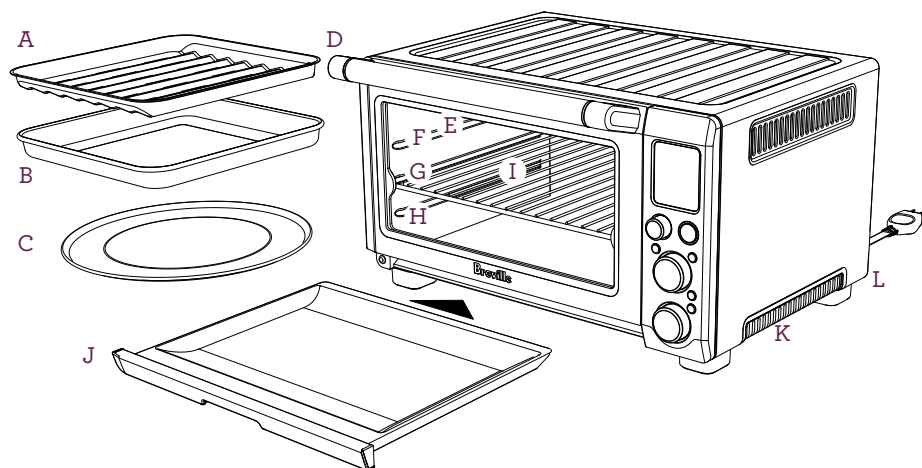
Votre appareil Breville est muni d'une fiche exclusive Assist® munie d'un anneau conçu pour laisser passer un doigt afin de faciliter le débranchement sécuritaire de la prise électrique.

PROPOSITION 65 DE LA CALIFORNIE :

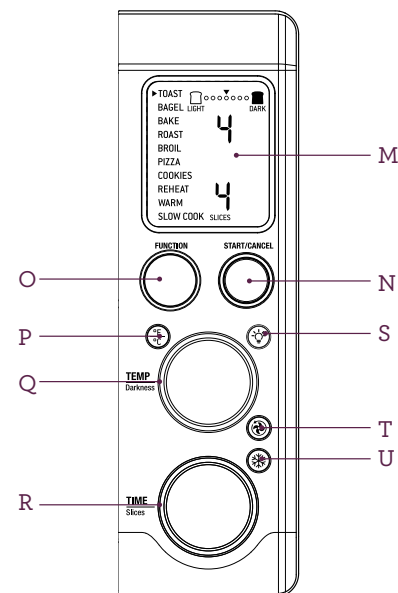
(Applicable aux résidents de la Californie seulement).

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

USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS



- A. Grilloir en émail de 30 x 30 cm
- B. Lèchefrite en émail de 30 x 30 cm
- C. Plaque à pizza antiadhésive de 33 cm
- D. Poignée de la porte
- E. Lampe de four
- F. Position supérieure de la grille : fonction GRATINER
- G. Position centrale de la grille : fonctions TOAST, BAGEL, PIZZA et BISCUITS
- H. Position inférieure de la grille: fonctions CUIRE, RÔTIR, RÉCHAUFFER, GARDE-AU-CHAUD et CUISSON LENTE
- I. Grille
- J. Ramasse-miettes
- K. Évents
- L. Fiche Assist® de Breville



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

Accessoires vendus séparément:



Planche à découper en bambou
Pièce n° BOV800CB



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



Pierre à pizza de 33 cm
Pièce n° BOV800PS13

Guide de démarrage rapide

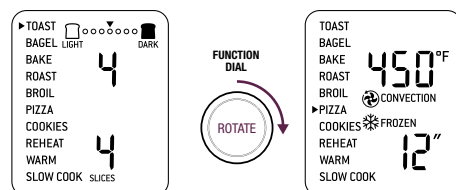
Ce guide de démarrage rapide est conçu pour la première utilisation de l'appareil.
Pour des informations additionnelles, veuillez consulter le reste du manuel d'instructions.

PRÉPARER LE FOUR

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

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

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



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

GUIDE DE DÉMARRAGE RAPIDE

ELEMENT IQ®

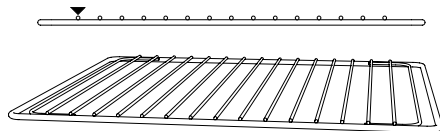
Le Smart Oven® Pro est muni d'un Élément IQ®, technologie qui ajuste la puissance des éléments chauffants pour cuire rapidement et de façon uniforme. Chacune des fonctions est préréglée selon nos recommandations. Cependant, nous vous suggérons d'en faire l'expérience en fonction de la recette, de la quantité d'aliments et de vos goûts personnels. Votre réglage personnalisé restera en mémoire jusqu'à ce qu'il soit changé ou que le four soit débranché.

APERÇU DES FONCTIONS

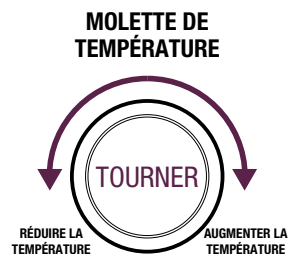
FONCTION	POSITION DE LA GRILLE	RÉGLAGES OPTIONNELS	PRÉRÉGLAGES	PRÉCHAUFFAGE	RATIO
TOAST	Milieu	ALIMENTS CONGELÉS	Coloration 4 Tranches 4	Non	Coloration 1-7 1-6 tranches
BAGEL	Milieu	ALIMENTS CONGELÉS	Coloration 4 Tranches 4	Non	Coloration 1-7 1-6 tranches
CUIRE	Bas	CONVECTION CONVERSION DE TEMPÉRATURE	160°C (325°F) CONVECTION 30 MIN	Oui	50-230°C (120-450°F) Jusqu'à 10 HRES
RÔTIR	Bas	CONVECTION CONVERSION DE TEMPÉRATURE	175°C (350°F) CONVECTION 1 HRE	Oui	5-230°C (120-450°F) Jusqu'à 10 HRES
GRATINER	Haut	CONVERSION DE TEMPÉRATURE	260°C (500°F) 10 MIN	Non	150-260°C (300-500°F) Jusqu'à 20 MIN
PIZZA	Milieu	CONVECTION CONVERSION DE TEMPÉRATURE ALIMENTS CONGELÉS	230°C (450°F) CONVECTION ALIMENTS CONGELÉS PIZZA DE 30 CM	Oui	50-230°C (120-450°F) PIZZA DE 15-33 CM
BISCUITS	Milieu	CONVECTION CONVERSION DE TEMPÉRATURE ALIMENTS CONGELÉS	175°C (350°F) CONVECTION 11 MIN	Oui	50-230°C (120-450°F) Jusqu'à 1 HRE
RÉCHAUFFER	Bas	CONVECTION CONVERSION DE TEMPÉRATURE	160°C (325°F) CONVECTION 15 MIN	Non	50-230°C (120-450°F) Jusqu'à 2 HRES
GARDE-AU-CHAUD	Bas	CONVECTION CONVERSION DE TEMPÉRATURE	75°C (160°F) 1 HRE	Non	50-230°C (120-450°F) Jusqu'à 2 HRES
CUISSON LENTE	Bas	CONVECTION	HAUT CONVECTION 4 HRES	Oui	HAUT, 2-8 HRES BAS, 4-10 HRES GARDE-AU-CHAUD automatique Jusqu'à 2 HRES

FONCTIONNEMENT DE VOTRE FOUR BREVILLE

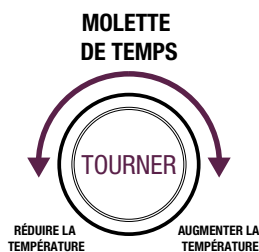
1. Insérez la grille à la position désirée, en orientant les rayons vers le haut. Les positions sont clairement indiquées sur le côté droit de la porte du four.



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



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



5. Pour les réglages qui ne nécessitent pas de préchauffage (TOAST, BAGEL, GRATINER, RÉCHAUFFER, GARDE-AU-CHAUD), mettez les aliments directement sur la grille ou la plaque à pizza fournie, le grilloir et/ou la lèchefrite. Les aliments doivent être bien centrés dans le four afin d'assurer une cuisson uniforme.

- a) Fermez la porte du four.
 - b) Pressez sur la touche MARCHE/ARRÊT. Elle s'illuminera en rouge, le signal sonore se fera entendre et l'écran ACL s'illuminera en orange.
 - c) La minuterie s'affichera et le compte à rebours débutera. Le temps et la température peuvent être ajustés durant la cuisson.
6. Pour les réglages qui nécessitent un cycle de préchauffage (CUIRE, RÔTIR, PIZZA, BISCUITS, CUISSON LENTE), pressez sur la touche MARCHE/ARRÊT avant de mettre les aliments dans le four. La touche s'illuminera en rouge, le signal sonore se fera entendre et le message 'PREHEATING' clignotera sur l'écran ACL durant le préchauffage.

FONCTION TOAST

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

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

NOTE

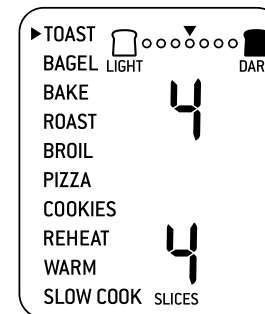
Vous pouvez arrêter le cycle de cuisson en tout temps en pressant sur la touche MARCHE/ARRÊT. Cela annulera le cycle et le rétroéclairage de la touche disparaîtra.

GRILLE MAGNÉTIQUE AUTO-ÉJECTABLE

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

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

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

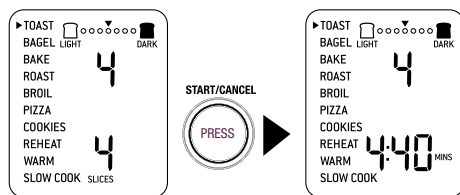


5. Le réglage de coloration et le nombre de tranches peuvent être ajustés en cours de grillage.
- a) Le réglage de coloration est indiqué par une série de cercles au haut de l'écran ACL. Tournez la molette de TEMPÉRATURE vers la gauche pour réduire le brunissage, et vers la droite pour l'augmenter. Le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

À titre indicatif:

DEGRÉ DE COLORATION	RÉGLAGE
Pâle	1 ou 2
Moyen	3, 4 ou 5
Foncé	6 ou 7

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



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

FONCTION BAGEL

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

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

NOTE

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

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



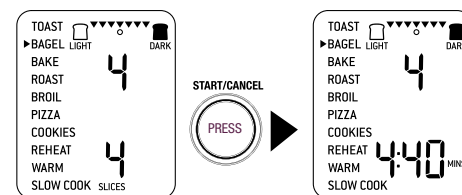
5. Le réglage de coloration et le nombre de moitiés de bagel peuvent être ajustés avant ou durant le cycle de grillage.
 - a) Le réglage de coloration est indiqué par une série de triangles au haut de l'écran ACL. Tournez la molette de TEMPÉRATURE vers la gauche pour réduire la coloration, et vers la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

À titre indicatif:

DEGRÉ DE COLORATION	RÉGLAGE
Pâle	1 ou 2
Moyen	3, 4 ou 5
Foncé	6 ou 7

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

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



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

NOTE

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

FONCTION CUIRE

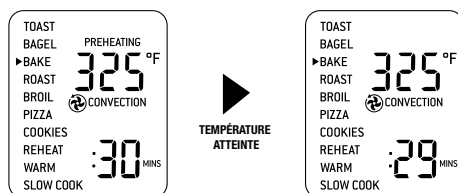
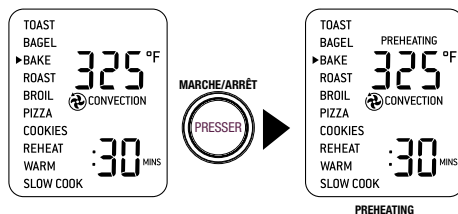
La fonction CUIRE cuit les aliments uniformément. Idéale pour cuire les gâteaux, muffins, brownies et pâtisseries, la fonction CUIRE convient parfaitement aux mets cuisinés congelés comme la lasagne et les tourtières.

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



4. La température et le temps de cuisson peuvent être ajustés avant ou durant le cycle de cuisson.
- a) La température de cuisson est indiquée par le chiffre au haut de l'écran ACL. Tournez la molette de TEMPÉRATURE pour l'ajuster de 50°C (120°F) à un maximum de 230°C (450°F).

- b) Le temps de cuisson est indiqué par le chiffre au bas de l'écran ACL. Tournez la molette TEMPS pour sélectionner jusqu'à 2 heures pour une température supérieure à 150°C (300°F) et jusqu'à 10 heures pour une température inférieure à 150°C (300°F).
5. Pressez la touche MARCHE/ARRÊT pour activer la fonction CUIRE. La touche sera rétroéclairée en rouge, le signal sonore se fera entendre et le message 'PREHEATING' (préchauffage) clignotera sur l'écran ACL.
6. Dès que le four aura atteint la température requise, le signal sonore se fera entendre.
7. Mettez les aliments dans la lèchefrite ou tout autre plat allant au four, au centre de la grille pour laisser l'air circuler autour des aliments.
8. Après que le signal de PRÉCHAUFFAGE se sera fait entendre, le compte à rebours débutera automatiquement. La température et le temps peuvent être ajustés durant le cycle de cuisson en tournant les molettes correspondantes. Le cycle peut être arrêté en tout temps en pressant sur la touche MARCHE/ARRÊT.



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

FONCTION RÔTIR

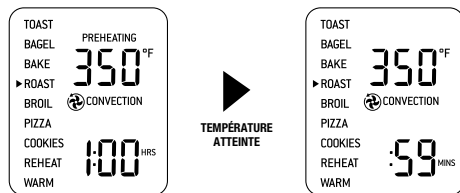
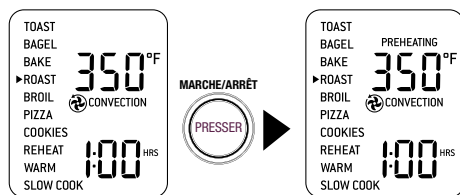
La fonction RÔTIR est idéale pour cuire une variété de viande et volaille. Les aliments seront tendres et juteux à l'intérieur et rôtis à la perfection à l'extérieur.

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



4. La température et le temps de rôtissage peuvent être ajustés avant ou pendant le cycle de rôtissage.
- a) La température de rôtissage est affichée au haut de l'écran ACL. Tournez la molette de TEMPÉRATURE pour l'ajuster, de 50°C (120°F) à un maximum de 230°C (450°F).
- b) Le temps de rôtissage est affiché au bas de l'écran ACL. Tournez la molette de TEMPS pour sélectionner 2 heures pour une température supérieure à 150°C (300°F), et jusqu'à 10 heures pour une température inférieure à 150°C (300°F).
5. Pressez la touche MARCHE/ARRÊT pour activer la fonction RÔTIR. La touche sera rétroéclairée en rouge, le signal sonore se fera entendre et le message 'PREHEATING' (préchauffage) clignotera sur l'écran ACL.
6. Dès que le four aura atteint la température requise, le signal sonore se fera entendre.
7. Mettez les aliments dans la lèchefrite fournie ou tout autre plat allant au four, au centre de la grille pour laisser l'air circuler autour des aliments.

8. Après que le signal de PRÉCHAUFFAGE se sera fait entendre, le compte à rebours débutera automatiquement. La température et le temps peuvent être ajustés durant le cycle de rôtissage en tournant les molettes correspondantes. Le cycle peut être interrompu en tout temps en pressant sur la touche MARCHE/ARRÊT.



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

FONCTION GRATINER

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

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



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

FONCTION PIZZA

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

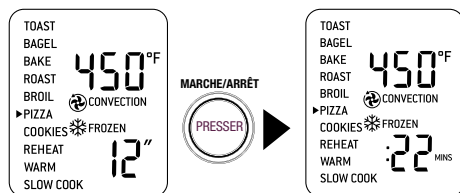
1. Insérez la grille à la position centrale, en orientant les rayons vers le haut.
2. Fermez la porte du four.
3. Tournez la molette de FONCTIONS jusqu'à ce que l'indicateur pointe PIZZA sur l'écran ACL. Le chiffre au haut de l'écran ACL indique la température pré réglée de 230°C (450°F), tandis que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



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

FONCTIONNEMENT DE VOTRE PRODUIT BREVILLE

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



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

Une note sur les pierres à pizza

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

- Insérez la grille à la position centrale, en orientant les rayons vers le haut.
- Déposez la pierre à pizza au centre de la grille, de façon à ce que l'air circule tout autour.
- Fermez la porte du four.
- Tournez la molette de TEMPS vers la gauche pour réduire le format pré-réglé à 15 cm (6 po). Le format de pizza sera affiché au bas de l'écran ACL. Les pré-réglages CONVECTION et FROZEN FOOD (ALIMENTS CONGELÉS) apparaîtront également.
- Pressez sur la touche MARCHE/ARRÊT pour activer la fonction PIZZA. La touche sera rétroéclairée en rouge, le signal sonore se fera entendre et l'écran ACL s'illuminera orange. Le message 'PREHEATING' (préchauffage) clignotera sur l'écran ACL.
- Dès que le four aura atteint la température sélectionnée, le signal sonore se fera entendre.
- Après que le signal de PRÉCHAUFFAGE se sera fait entendre, le compte à rebours débutera automatiquement.
- À la fin du cycle PIZZA, le signal sonore se fera entendre, la touche MARCHE/ARRÊT ne sera plus éclairée et l'écran ACL s'illuminera en bleu.
- Ouvrez la porte du four et déposez soigneusement la pizza sur la pierre. Si vous faites cuire une pizza fraîche, retirez d'abord la grille et la pierre à pizza ensemble, en utilisant des gants de cuisine. Mettez-les sur le comptoir et transférez la pizza fraîche sur la pierre avant de replacer le tout dans le four.
- Sélectionnez le réglage de PIZZA désiré et pressez sur la touche MARCHE/ARRÊT pour reprendre le cycle.

FONCTIONNEMENT DE VOTRE PRODUIT BREVILLE

FONCTION BISCUITS

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

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

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



- La température et le temps de cuisson peuvent être ajustés avant ou pendant le cycle.
 - Le chiffre au haut de l'écran ACL indique la température de cuisson. Tournez la molette de TEMPÉRATURE pour l'ajuster, de 50°C (120°F) à un maximum de 230°C (450°F).
 - Le chiffre au bas de l'écran ACL indique le temps de cuisson. Tournez la molette de TEMPS pour l'ajuster jusqu'à 1 heure.
- Pressez sur la touche MARCHE/ARRÊT pour activer la fonction BISCUITS. La touche sera rétroéclairée en rouge, le signal sonore se fera entendre et l'écran ACL s'illuminera en orange. Le message 'PREHEATING' (préchauffage) clignotera sur l'écran ACL.
- Dès que le four aura atteint la température sélectionnée, le signal sonore se fera entendre.
- Mettez les aliments dans la lèchefrite, la plaque à pizza ou tout autre plat allant au four, au centre de la grille afin de faciliter une bonne circulation d'air autour des aliments.
- Après que le signal de PRÉCHAUFFAGE se sera fait entendre, le compte à rebours débutera automatiquement. La température et le temps peuvent être ajustés durant le cycle en tournant les molettes correspondantes de TEMPÉRATURE ET DE TEMPS. Le cycle peut être interrompu en tout temps en pressant sur la touche MARCHE/ARRÊT.
- À la fin du cycle de BISCUITS, le signal se fera entendre, la touche MARCHE/ARRÊT ne sera plus rétroéclairée et l'écran ACL s'illuminera en bleu.

FONCTION RÉCHAUFFER

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

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



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

FONCTION GARDE-AU-CHAUD

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

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



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

FONCTION CUISSON LENTE

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

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



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

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

NOTE

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

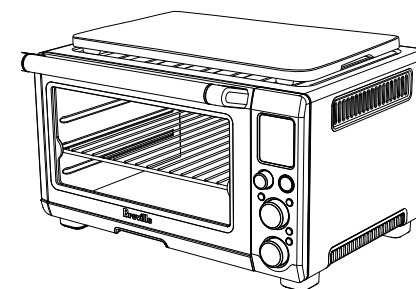
TRUCS POUR LA CUISSON LENTE

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

UTILISER LE RÉCHAUD

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

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

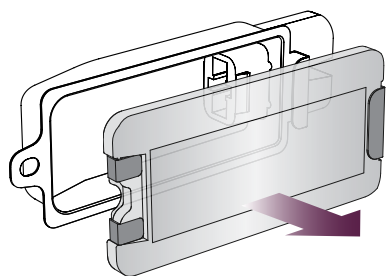


REEMPLACER LA LAMPE DE FOUR

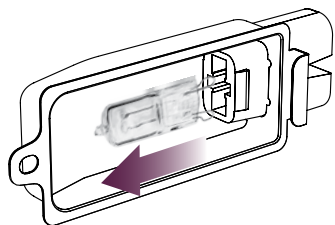
⚠️ AVERTISSEMENT

Débranchez toujours le four et laissez-le refroidir avant de remplacer l'ampoule. Utilisez seulement des ampoules de 25 watts, 120V, de type G9.

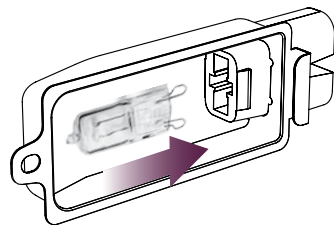
1. Retirez la grille du four avant de remplacer l'ampoule.
2. La lampe est logée sur le côté intérieur gauche du four. Positionnez les doigts sur l'extérieur du boîtier de la lampe, tirez délicatement sur le couvercle en verre pour le dégager. S'il vous est impossible de le faire, glissez une cuillère sur le côté gauche du boîtier et soulevez délicatement le couvercle. Tenez toujours le couvercle en verre de l'autre main pour l'empêcher de tomber et de se briser.



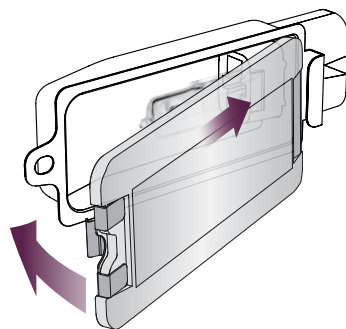
3. Retirez l'ampoule brûlée du boîtier en tirant.



4. Insérer la nouvelle ampoule en utilisant un chiffon doux. Ne touchez pas directement la surface de l'ampoule, car l'huile naturelle de vos doigts pourrait l'endommager.



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



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

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

Nettoyer le boîtier et la porte

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

⚠️ ATTENTION

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

Nettoyer l'intérieur

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

⚠️ ATTENTION

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

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

ENTRETIEN, NETTOYAGE ET RANGEMENT

Nettoyer le ramasse-miettes

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

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

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

Rangement

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

GUIDE DE DÉMARRAGE

PROBLÈME POSSIBLE	SOLUTION FACILE
Le four ne s'allume pas	• Vérifiez si la fiche est bien insérée dans la prise murale. • Branchez l'appareil dans une prise murale indépendante. • Branchez l'appareil dans une autre prise murale. • Remettez le disjoncteur en position initiale, si nécessaire.
J'aimerais restaurer les réglages par défaut sur l'écran ACL	• Le four mémorise le dernier réglage pour chaque fonction, à moins que vous ayez débranché le four. • Pour restaurer les réglages par défaut de chaque fonction, débranchez l'appareil, attendez 5 minutes, puis rebranchez-le.
L'écran ACL n'est pas illuminé	• Le four passe en mode veille s'il n'est pas utilisé pendant 10 minutes. L'écran ACL cesse alors d'être illuminé, bien que toutes les fonctions demeurent visibles. • Pour réactiver le four après le mode veille, pressez la touche MARCHE/ARRÊT ou tournez n'importe quel bouton. L'écran ACL s'illuminera à nouveau.
La pizza ne cuit pas uniformément	• Des pizzas de très grand format peuvent griller de façon inégale dans des fours compacts. Ouvrez la porte du four à mi-cuisson et tournez la pizza sur 90 degrés pour un grillage plus uniforme.
Le système d'auto éjection magnétique éjecte la grille trop loin quand j'ouvre la porte	• Ouvrez toujours la porte lentement et délicatement quand la grille est placée en position centrale, afin d'empêcher qu'elle ne s'éjecte trop rapidement.
Je ne peux pas sélectionner le bouton ALIMENTS CONGELÉS.	• Le bouton ALIMENTS CONGELÉS peut être sélectionner seulement pour les fonctions TOAST, BAGEL, PIZZA et BISCUITS.
De la vapeur s'échappe du haut de la porte du four	• Ceci est normal. La porte est ventilée pour laisser sortir la vapeur produite par les aliments à haute teneur en humidité, comme le pain congelé.
Les éléments chauffants semblent clignoter	• L'Élément IQ[™] contrôle parfaitement la chaleur du four en propulsant de façon séquentielle l'énergie dans les éléments chauffants. Ceci est normal.
De l'eau s'égoutte sous la porte et coule sur le comptoir.	• Cela est normal. La condensation formée par les aliments à haute teneur en humidité, comme le pain congelé, se formera à l'intérieur de la porte et coulera sur le comptoir.

PROBLÈME POSSIBLE	SOLUTION FACILE
La température affichée sur l'écran ACL ne correspond pas à la température à l'intérieur du four.	Pour s'assurer que les mesures sont standardisées, les températures du four ont été calibrées à partir de la fonction TOAST (au centre de la grille centrale et sans lèchefrite à l'intérieur). Révérifiez la température à cette position, en gardant la porte du four fermée durant 10 minutes, car la chaleur s'en échappera chaque fois que vous l'ouvrirez. À noter, le signal de 'préchauffage' se fait entendre à 75% de la température cible.
Le signal de 'préchauffage' se fait entendre à une température plus basse que celle qui est affichée sur l'écran ACL.	- Le signal de 'préchauffage' se fait entendre à 75% de la température cible. Cela accélère le processus de préchauffage et de cuisson. - Quand le signal de 'préchauffage' se fait entendre pour signaler que vous devez déposer les aliments dans le four, une quantité considérable de chaleur s'en échappera en ouvrant la porte. Ainsi, si le signal sonore se fait entendre quand la température cible est atteinte à 100%, le fait d'ouvrir la porte signifie qu'une partie du temps de préchauffage est 'perdue'. Nos calculs nous ont démontré que si le signal se fait entendre à 75% de la température cible et qu'après, vous ouvrez la porte du four pour y déposer les aliments, la température cible sera atteinte 2 minutes plus vite. C'est pourquoi la température affichée sur l'écran ACL ne correspond pas à la température cible du signal de préchauffage. Au total, le four prendra environ 8-10 minutes depuis le tout début, incluant le fait d'ouvrir la porte quand le signal de 'préchauffage' se fait entendre, pour atteindre la température cible. Afin d'assurer un préchauffage des plus rapides, le four Breville utilise la puissance maximale permise d'une prise de courant (1500W pour cuire, 1800 pour griller).
L'écran ACL affiche 'E01'	L'écran ACL affichera 'E01' lorsque l'appareil ne peut être réinitialisé. Dans un tel cas, débranchez immédiatement l'appareil et appelez le Soutien aux consommateurs de Breville.
L'écran ACL affiche 'E02'	L'écran ACL affichera 'E02' lorsque l'appareil ne peut être réinitialisé. Dans un tel cas, débranchez immédiatement l'appareil et appelez le Soutien aux consommateurs de Breville.
L'écran ACL affiche 'E03'	- L'écran ACL affichera 'E03' si la température du four excède la limite maximale. Débranchez le four, laissez-le refroidir 15 minutes, puis rebranchez-le. - Si le message 'E03' persiste, appelez le Soutien aux consommateurs de Breville.
L'écran ACL affiche 'E04'	L'écran ACL affichera 'E04' si la température de la pièce est sous la limite minimale. Débranchez l'appareil et replacez-le dans un endroit plus chaud.
L'écran ACL affiche 'E05'	L'écran ACL affichera 'E05' lorsque l'appareil ne peut être réinitialisé. Dans un tel cas, débranchez immédiatement l'appareil et appelez le Soutien aux consommateurs de Breville.

RECETTES

CHIPS DE BAGEL

Rendement: 2 douzaines de chips

INGRÉDIENTS

- ½ tasse d'huile d'olive
- 1 c. à thé de sel kasher
- 1 pincée de poivre de Cayenne
- 2 c. à soupe de basilic séché
- ½ c. à thé de poudre d'ail
- ¼ c. à thé de paprika
- 3 bagels de différentes variétés

PRÉPARATION

1. Dans un petit bol, mélanger l'huile d'olive, le sel, le poivre de Cayenne, le basilic séché, la poudre d'ail et le paprika. Réserver.
2. Placer un bagel sur une planche à découper (perpendiculaire à la planche) et, à l'aide d'un couteau dentelé, le couper en fine tranches de 3 mm d'épaisseur. Badigeonner avec le mélange d'huile et réserver.
3. Disposer les tranches de bagel en une seule couche sur une plaque de cuisson et la placer sur la grille à la position centrale.
4. Tourner la molette de FONCTIONS jusqu'à ce que l'indicateur pointe TOAST. Régler la coloration à 3 et le nombre de tranches à 2. Pressez sur la touche MARCHE/ARRÊT pour activer.
5. À la fin du cycle, retirer les chips de bagel du four et laisser tiédir sur une grille jusqu'à ce qu'ils soient croustillants.
6. Griller le reste des tranches de bagel de cette façon.
7. Garder les chips de bagel dans un contenant hermétique.

TREMPELLE DE CRABE

Rendement: 2 tasses

INGRÉDIENTS

- 115 g (4 oz) de fromage à la crème, à température pièce
- ½ tasse de mayonnaise
- ½ tasse de fromage cheddar râpé
- 2 c. à soupe de jus de citron
- 1 c. à thé de sauce Worcestershire
- ½ c. à thé de sauce piquante (au goût)
- 1½ tasse de chair de crabe
- 2 oignons verts, finement tranchés
- ¼ tasse de feuilles de basilic, hachées

PRÉPARATION

1. Dans un bol moyen, battre le fromage à la crème jusqu'à ramollissement. ajouter la mayonnaise, le fromage cheddar, le jus de citron, la sauce Worcestershire et la sauce piquante et bien mélanger. Ajouter en pliant le crab, les oignons verts et le basilic.
2. Transférer dans un plat à cuisson de 4 tasses.
3. Placer la grille à la position inférieure et tourner la molette de FONCTIONS jusqu'à ce que l'indicateur pointe BAKE (CUIRE) sur l'écran ACL. Régler la température à 195°C (375°F) et le temps à 20 minutes. Pressez la touche MARCHE/ARRÊT pour activer.
4. Quand le préchauffage sera terminé, placer le plat sur la grille et cuire jusqu'à la formation de bulles et que le dessus soit doré.
5. Servir avec des chips de bagel et des légumes crus.

CHAMPIGNONS CREMINI
FARCIS AU CRABE

Rendement: 24 champignons farcis

INGRÉDIENTS

- 450 g (1 lb) de champignons cremini de 5 cm (2 po) de diamètre
- 2 tasses de trempelette au crabe, non cuite (voir recette page 72)
- ¼ tasse plus 3 c. à soupe de chapelure de pain
- 85 g (3 oz) de fromage Asiago, effiloché
- ½ citron

PRÉPARATION

1. Nettoyer délicatement les champignons avec un linge à vaisselle sec. Retirer les queues, en prenant soin de ne pas briser les chapeaux. Les jeter ou les réserver pour une utilisation future.
2. Mélanger en pliant la trempelette de crabe et ¼ tasse de chapelure. Remplir les chapeaux de champignons du mélange. Disposer en une seule couche dans la lèchefrite.
3. Dans un petit bol, mélanger les 3 c. à soupe de chapelure et le fromage Asiago et réserver.
4. Insérer la grille à la position inférieure et tourner la molette de FONCTIONS jusqu'à ce que l'indicateur pointe BAKE (CUIRE) sur l'écran ACL.
5. Régler la température à 195°C (325°F) avec le réglage CONVECTION activé et le temps réglé à 20 minutes. Presser sur la touche MARCHE/ARRÊT pour activer.
6. Lorsque le préchauffage sera terminé, déposer la lèchefrite sur la grille et cuire les champignons jusqu'à coloration dorée.
7. Retirer la lèchefrite et saupoudrer les champignons du mélange de fromage Asiago/chapelure.
8. Insérer la grille à la position supérieure et tourner la molette de FONCTIONS jusqu'à ce que l'indicateur pointe BROIL (GRIL) sur l'écran ACL. Régler la température à 205°C (400°F) et griller 1-2 minutes ou jusqu'à ce que le fromage soit fondu.
9. Retirer du four et arroser de quelques gouttes de jus de citron.

TOMATES RÔTIES

Rendement: 4 tasses (environ)

INGRÉDIENTS

900 g (2 lb) de tomates italiennes, mûres
 2 c. à soupe d'huile d'olive
 1 c. à thé de sel kasher
 ¼ c. à thé de poivre noir
 3 gousses d'ail, tranchées

PRÉPARATION

1. Couper les tomates italiennes en deux sur la longueur. Jeter les graines et le liquide. Placer les tomates dans la lèchefrite, côté chair sur le dessus.
2. Arroser d'huile d'olive, saler, poivrer et parsemer d'ail émincé.
3. Insérer la grille à la position inférieure et tourner la molette de FONCTIONS jusqu'à ce que l'indicateur pointe ROAST (RÔTIR) sur l'écran ACL.
4. Lorsque le préchauffage sera terminé, déposer la lèchefrite, sur la grille et rôtir jusqu'à ce que les tomates soient ramollies et caramélisées.

SAUCE TOMATE POUR PIZZA

Rendement: 4 tasses (environ)

INGRÉDIENTS

1 recette de Tomates rôties (sur cette page)
 1 gousse d'ail, émincée
 1 c. à thé de sel
 ¼ c. à thé de poivre
 ¼ tasse de feuilles de basilic, hachées

PRÉPARATION

1. Peler et jeter la peau des tomates rôties. Mettre les tomates et leur jus dans un mélangeur ou un robot culinaire et réduire en purée lisse.
2. Verser la purée de tomates dans un bol moyen. Incorporer le reste des ingrédients.

PÂTE À PIZZA

Rendement: 2 pizzas de 33 cm (13 po)

INGRÉDIENTS

¾ tasse + 2 c. à soupe d'eau tiède
 1 c. à thé de miel
 1¾ c. à thé de levure instantanée
 2 tasses de farine tout usage non blanchie
 1 c. à thé de sel kasher
 3 c. à soupe de semoule de maïs jaune (optionnel)

PRÉPARATION

1. Dans un petit bol, dissoudre le miel et la levure dans l'eau. Laisser reposer 3 minutes.
2. Dans un bol moyen, mélanger la farine, le sel et la semoule de maïs (selon le cas). Verser le mélange de semoule dans la farine et mélanger pour former une boule.
3. Transférer la pâte sur un plan de travail et pétrir de 7 à 10 minutes ou jusqu'à consistance lisse et élastique.
4. Huiler l'intérieur d'un bol moyen. Déposer la pâte dans le bol et bien enrober d'huile. Couvrir de pellicule plastique et placer dans un endroit chaud et sans courant d'air. Laisser lever jusqu'au double du volume, environ 30 minutes.
5. Dégonfler la pâte avec votre poing et la diviser en deux. Façonner chaque moitié en boule. Vaporiser légèrement d'aérosol de cuisson et couvrir de pellicule plastique. Laisser reposer 10 minutes.
6. Étirer la pâte pour qu'elle couvre la plaque à pizza antiadhésive et ajouter votre garniture préférée.

7. Insérer la grille à la position centrale et tourner la molette de FONCTIONS jusqu'à ce que l'indicateur pointe PIZZA sur l'écran ACL. Désactiver les réglages ALIMENTS CONGELÉS et CONVECTION et laisser les réglages par défaut de température et de temps. Presser la touche MARCHÉ/ARRÊT pour activer.
8. Lorsque le préchauffage sera terminé, mettre la plaque à pizza sur la grille et cuire jusqu'à ce que le fromage soit fondu et gratiné.

TRUC

Pour une croûte croustillante, prolonger la cuisson d'une ou deux minutes.

SUGGESTIONS DE RECETTES DE PIZZA

MARGARITA

½ tasse de Sauce tomate (page 74),
 mozzarella fraîche, feuilles de basilic,
 quelques gouttes d'huile d'olive.

PIQUANTE

½ tasse de Sauce tomate (page 74),
 mozzarella fumée, soppresatta finement
 tranché, olives vertes tranchées, piments
 tranchés, quelques gouttes d'huile de chili.

TRE-FUNGI

½ tasse de Sauce Tomate (page 74),
 mozzarella, champignons de Paris,
 pleurotes et champignons cremini
 sautés avec du romarin frais et du thym,
 saupoudrés de fromage parmesan.

PIZZAS POUR DESSERT

Badigeonner la pâte à pizza de beurre fondu et saupoudrer de 1 c. à soupe de sucre et ½ c. à thé de cannelle. Cuire tel qu'indiqué, puis recouvrir des ingrédients suivants:

BANANE ET CHOCOLAT

Bananes tranchées, chocolat fondu.
 Si désiré, accompagner de crème glacée à la vanille.

POIRE CARAMELISÉE ET NOIX

½ tasse de fromage mascarpone mélangé à 2 c. à soupe de miel, fines tranches de poires sautées au beurre et sucre, noix grillées.

FLÉTAN AU SAFRAN & SALSA TROPICALE

Rendement: 4 portions

INGRÉDIENTS

4 filets de flétan (175 g/6 oz) avec la peau
1 c. à thé de sel kasher
½ c. à thé de poivre noir
1 c. à thé de poudre de cumin
½ c. à thé de curcuma
Pincée de safran
¼ c. à thé de poudre de chili
2 c. à soupe d'huile d'olive
1 lime, coupée en quartiers

PRÉPARATION

1. Mélanger le sel, le poivre, le cumin, le safran et la poudre de chili. Huiler les filets de flétan et presser délicatement le mélange d'épices sur la chair.
2. Huiler légèrement le fond de la lèchefrite (ou chemiser de papier sulfurisé). Y déposer les filets, côté peau en dessous.
3. Insérer la grille à la position inférieure. Tourner la molette de FONCTIONS jusqu'à ce que l'indicateur pointe BAKE (CUIRE). Régler la température à 205°C (400°F) avec le réglage CONVECTION et régler le temps à 13 minutes. Presser la touche MARCHE/ARRÊT pour activer.
4. Lorsque le préchauffage sera terminé, déposer la lèchefrite sur la grille et cuire le poisson jusqu'à ce qu'il soit opaque au centre et se défasse facilement en flocons.
5. Garnir le flétan de 2 c. à soupe de salsa tropicale et de quartiers de lime.

SALSA TROPICALE

1 tasse d'ananas en cubes
¼ tasse de mangue en cubes
½ tasse de papaye en cubes
1 avocat, haché grossièrement
¼ tasse de coriandre, hachée finement
¼ tasse d'oignon rouge, haché finement
1 jalapeño, égrené et haché finement
Jus et zeste d'une lime
1 c. à thé de miel

PRÉPARATION

Dans un bol moyen, mélanger tous les ingrédients. Remuer, saler et poivrer.

POTAGE À LA COURGE MUSQUÉE RÔTIE

Rendement: 1½ litre

INGRÉDIENTS

1 courge musquée de 680 g (1½ lb), pelée et coupée en cubes de 2,5 cm (1 po)
1 petit oignon, haché
2 c. à soupe d'huile d'olive
1 pomme, pelée et coupe en cubes de 2,5 cm
4 tiges de thym, sans les feuilles
1 poireau, partie blanche et vert pâle seulement
2 c. à soupe de beurre non salé
2 c. à thé de poudre de cari
1 tasse de cidre de pomme
1 litre de bouillon de poulet
½ tasse de crème sure

PRÉPARATION

1. Dans un grand bol, mélanger la courge, la pomme, l'oignon, les tiges de thym et l'huile d'olive. Saler et poivrer.
2. Mettre les ingrédients dans la lèchefrite chemisée de papier sulfurisé ou de papier aluminium.
3. Placer la grille à la position inférieure. Tourner la molette de FONCTIONS jusqu'à ce que l'indicateur pointe ROAST (RÔTIR) sur l'écran ACL. Régler la température à 205°C (400°F) avec le réglage CONVECTION activé et le TEMPS réglé à 30 minutes. Pressez sur la touche MARCHE/ARRÊT pour activer.
4. Pendant ce temps, trancher le poireau en deux. Bien nettoyer à l'eau froide pour enlever la saleté coincée entre les feuilles. Couper en tranches de 6 mm.
5. Dans une casserole moyenne, faire fondre le beurre. Lorsqu'il commence à mousser, ajouter le poireau et cuire environ 7 minutes ou jusqu'à ramollissement. Ajouter la poudre de cari, saler, poivrer et poursuivre la cuisson encore 1 minute.
6. Ajouter le mélange de courge rôtie et remuer pour bien enrober d'épices.
7. Déglacer avec le cidre de pomme, en raclant le fond de la casserole pour dégager les résidus collés. Ajouter le bouillon de poulet et porter à ébullition.
8. Réduire le feu et laisser mijoter à couvert 20 minutes. Laisser refroidir à température pièce, puis réduire en purée par portions dans un mélangeur ou un robot culinaire.
9. Transférer la purée dans la casserole et chauffer pour servir. Garnir d'une cuillerée de crème sure.

GIGOT D'AGNEAU AUX HERBES

Rendement: 6 à 8 portions

INGRÉDIENTS

4 gousses d'ail, hachées
 2 c. à thé de sel kasher
 1 c. à thé de poivre noir
 3 c. à soupe de moutarde de Dijon
 ¼ tasse de feuilles de romarin frais, tassées légèrement
 3 c. à soupe de feuilles d'origan frais
 3 c. à soupe de persil plat frais
 2 c. à soupe de miel
 ¼ tasse d'huile d'olive
 1 gigot d'agneau de 1,8 kg (4 lb)

PRÉPARATION

1. Dans un mélangeur ou robot culinaire, mélanger en pulsant l'ail, le sel, le poivre, la moutarde, le romarin, l'origan, le persil et le miel. Déposer le gigot d'agneau dans un plat en verre et recouvrir de la marinade, en s'assurant de bien enrober la viande. Couvrir de pellicule plastique et réfrigérer au moins 4 heures ou toute la nuit.
2. Retirer l'agneau du plat et le transférer sur le grilloir inséré dans la lèchefrite.
3. Placer la grille à la position inférieure et tourner la molette de FONCTIONS jusqu'à ce que l'indicateur pointe ROAST (RÔTIR) sur l'écran ACL. Régler la température à 220°C (425°F) avec le réglage CONVECTION activé et le TEMPS à 20 minutes. Pressez sur la touche MARCHE/ARRÊT pour activer.
4. Lorsque le préchauffage sera terminé, mettre la lèchefrite sur la grille et cuire 20 minutes ou jusqu'à ce qu'un thermomètre inséré dans la partie la plus charnue (non pas près de l'os) du gigot indique le degré de cuisson désiré.
5. Retirer le gigot du four et couvrir de papier aluminium. Laisser reposer 20 minutes avant de le découper.

NOTE

Pour atteindre le degré de cuisson désiré, retirer le gigot quand la température interne atteint 5°C (10°F) de moins que la température désirée. Durant le temps de repos, la température interne continuera d'augmenter et les jus se répandront à l'intérieur du gigot.

POULET TANDOORI

Rendement: 6 portions

INGRÉDIENTS

1 tasse de yogourt grec
 Jus de 2 citrons
 1 c. à soupe de gingembre frais, râpé
 1 c. à soupe d'ail, émincé
 2 c. à thé de poudre de coriandre
 2 c. à thé de poudre de cumin
 2 c. à thé de garam masala
 1½ c à thé de sel kasher
 ½ c. à thé de poivre noir
 1 c. à thé de paprika
 ½ c. à thé de poivre de Cayenne
 2 c. à soupe de miel
 12 cuisses de poulet avec l'os et sans la peau

PRÉPARATION

1. Dans un bol moyen, mélanger tous les ingrédients, sauf le poulet.
2. Faire trois incisions assez profondes sur chaque cuisse.
3. Verser la marinade dans un sac refermable à glissière. Ajouter le poulet et bien enrober. Réfrigérer au moins 2 heures ou jusqu'à 12 heures.
4. Retirer le poulet du sac en épongeant le surplus de marinade. Déposer le poulet sur le grilloir inséré dans la lèchefrite.
5. Insérer la grille à la position inférieure. Tourner la molette de FONCTIONS jusqu'à ce que l'indicateur pointe ROAST (RÔTIR) sur l'écran ACL. Régler la température à 195°C (375°F) avec le réglage CONVECTION et le TEMPS à 35 minutes. Presser la touche MARCHE/ARRÊT pour activer.
6. Lorsque le préchauffage sera terminé, placer la lèchefrite sur la grille et faire rôtir le poulet 35 minutes ou jusqu'à ce qu'un thermomètre inséré dans la partie la plus épaisse indique 75°C (170°F).

MIJOTÉ DE BŒUF POUR DEUX

Rendement: 2 portions

INGRÉDIENTS

INGRÉDIENTS

450 g (1 lb) de cubes de bœuf à ragoût
 1 c. à thé de sel kasher
 ½ c. à thé de poivre noir fraîchement moulu
 2 c. à soupe d'huile d'olive
 1 oignon moyen, haché
 1 carotte, hachée
 2 branches de céleri, hachées
 2 gousses d'ail, émincées
 ⅓ tasse de farine tout usage
 ½ tasse de vin rouge
 ¼ tasse de pâte de tomate
 1 boîte de 398 ml (14,5 oz) de tomates en cubes
 ½ tasse d'eau
 1 feuille de laurier
 2 branches de thym

PRÉPARATION

1. Éponger le bœuf et l'assaisonner de 1 c. à thé de sel et ½ c. à thé de poivre noir fraîchement moulu.
2. Dans un petit fait-tout, chauffer l'huile à feu moyen-élevé jusqu'à ce qu'elle frémit. Brunir la viande en 2 portions, environ 8 minutes chacune. Transférer dans un plat.
3. Ajouter l'oignon, la carotte et le céleri et cuire en remuant à l'occasion jusqu'à coloration, environ 5 minutes. Ajouter l'ail et cuire encore 1 minute.
4. Saupoudrer les légumes de farine et cuire en remuant constamment durant 2 minutes.
5. Incorporer le vin et la pâte de tomate et cuire 2 minutes ou jusqu'à évaporation presque complète du vin.
6. Ajouter les tomates en dés, l'eau, la feuille de laurier et le thym. Racler le fond et les parois du fait-tout pour dégager les résidus collés et les incorporer au liquide.
7. Ajouter le bœuf et le jus de cuisson et bien mélanger. Saler et poivrer au goût.
8. Insérer la grille à la position inférieure. Tourner la molette de FONCTIONS jusqu'à ce que l'indicateur pointe SLOW COOK (CUISSON LENTE). Sélectionner 'HI' (Haut) et cuire de 4 à 6 heures, ou 'LO' (Bas) et cuire de 6 à 8 heures. Presser la touche MARCHE/ARRÊT pour activer.
9. Lorsque le préchauffage sera terminé, placer le fait-tout sur la grille et cuire jusqu'à ce que le bœuf soit tendre et la sauce onctueuse.

NOTE

Si vous n'avez pas de fait-tout, vous pouvez utiliser une casserole ou un poêlon pour commencer la recette, puis transférer le tout dans un plat de 1-2 litres allant au four, pour l'étape de cuisson lente.

CHILI AU BŒUF ET HARICOTS NOIRS

Rendement: 6–8 portions

INGRÉDIENTS

1 c. à soupe d'huile d'olive
 2 oignons moyens, hachés finement
 1 carotte moyenne, hachée finement
 1 poivron rouge, haché finement
 6 gousses d'ail, émincées
 1 piment jalapeño, émincé
 1 piment serrano, émincé
 900 g (2 lb) de bœuf haché
 1½ c. à thé de sel kasher (et plus, si désiré)
 ⅓ tasse de poudre de chili
 2 c. à soupe de poudre de cumin
 1 c. à soupe de poudre de coriandre
 1 c. à thé d'origan séché
 1 boîte de 796 ml (28 oz) de sauce tomate
 1 boîte de 398 ml (14,5 oz) de tomates en dés
 1 boîte de 398 ml (14,5 oz) de haricots noirs, égouttés et rincés

PRÉPARATION

1. Dans un grand fait-tout, chauffer l'huile à feu moyen-élevé jusqu'à ce qu'elle frémit. Ajouter les oignons, la carotte et le poivron; saler et laisser brunir environ 6 minutes. Ajouter l'ail et les piments et faire sauter 1 minute.
2. Incorporer le bœuf haché, le sel, la poudre de chili, de cumin et de coriandre et l'origan. Faire sauter environ 5 minutes ou jusqu'à coloration, en écrasant les grumeaux. Égoutter l'excès de gras, si désiré.
3. Ajouter le reste des ingrédients et remuer.
4. Insérer la grille à la position inférieure. Tourner la molette de FONCTIONS jusqu'à ce que l'indicateur pointe SLOW COOK (CUISSON LENTE) sur l'écran ACL. Sélectionner 'HI' (Haut) de 4 à 6 heures ou 'LO' (Bas) de 6 à 8 heures. Pressez la touche MARCHE/ARRÊT pour activer.
5. Lorsque le préchauffage sera terminé, placer le fait-tout sur la grille et cuire le chili jusqu'à ce qu'il épaississe et que les saveurs s'en dégagent.

BŒUF BRAISÉ CLASSIQUE

Rendement: 6–8 portions

INGRÉDIENTS

1 rôti de palette de bœuf de 1,5-1,8 kg (3-4 lb), désossé, coupé en deux (sur la ligne apparente) et dégarni des gros morceaux de gras

1 c. à soupe de sel kasher

Poivre noir fraîchement moulu

2 c. à soupe d'huile d'olive

2 oignons moyens, tranchés

2 carottes, coupées en morceaux de 2,5 cm (1 po)

2 branches de céleri, coupées en morceaux de 2,5 cm (1 po)

2 gousses d'ail, émincées

1 c. à soupe de pâte de tomate

½ tasse de vin rouge

1 tasse de bouillon de bœuf

1 feuille de laurier

1 tige de romarin

1 tige de thym

PRÉPARATION

1. Éponger le bœuf et l'assaisonner de 1 c. à soupe de sel kasher et de poivre noir moulu.
2. Dans un grand fait-tout, chauffer l'huile à feu moyen-élevé jusqu'à ce qu'elle frémit. Brunir la viande 1-2 minutes sur tous les côtés. Transférer dans un plat.
3. Ajouter les oignons, les carottes et le céleri et cuire, en remuant à l'occasion, environ 5 minutes ou jusqu'à coloration. Ajouter l'ail et cuire encore 1 minute.
4. Incorporer la pâte de tomate et le vin rouge et remuer en raclant les parois et le fond du fait-tout pour défaire les grumeaux. Cuire jusqu'à ce que le vin soit évaporé aux deux tiers.
5. Ajouter le bouillon de bœuf, la feuille de laurier, le romarin et le thym et attendre que le tout mijote. Déposer le bœuf sur les légumes avec le jus de cuisson. Couvrir de papier aluminium et mettre de couvrir.
6. Insérer la grille à la position inférieure. Tourner la molette de FONCTIONS jusqu'à ce que l'indicateur pointe SLOW COOK (CUISSON LENTE) sur l'écran ACL. Sélectionner 'HI' (Haut) de 4 à 6 heures ou 'LO' (Bas) de 6 à 8 heures. Pressez la touche MARCHE/ARRÊT pour activer.
7. Lorsque le préchauffage sera terminé, placer le fait-tout sur la grille et cuire jusqu'à ce que la viande soit tendre et facile à transpercer d'un couteau.

NOTE

Pour des rôtis plus gros (2,3 à 2,7 kg/ 5 à 6 lb), suivre les mêmes étapes, mais ajouter ½ tasse de bouillon de bœuf. Prolonger la cuisson de deux heures.

BISCUITS TRIPLE CHOCOLAT

Rendement: 3 douzaines

INGRÉDIENTS

¾ tasse (1½ bâtonnet) de beurre non salé, ramolli

⅓ tasse de sucre

¾ tasse de cassonade

1 œuf

1 c. à thé d'extrait de vanille

55 g (2 oz) de chocolat mi-sucré, fondu

1¾ tasse de farine tout usage

¾ c. à thé de bicarbonate de soude

2 c. à thé de fécule de maïs

¾ c. à thé de sel kasher

1 tasse de brisures de chocolat mi-sucré

1 tasse de brisures de chocolat au lait

PRÉPARATION

1. Dans un grand bol, battre en crème le beurre et les sucres. Ajouter l'œuf et battre.
2. Ajouter la vanille et le chocolat fondu et remuer pour bien mélanger. Dans un bol moyen, tamiser la farine, la poudre à pâte, la fécule de maïs et le sel.
3. Mélanger les ingrédients secs au mélange crémeux. Incorporer délicatement les brisures de chocolat.
4. À l'aide d'une cuillère à soupe, déposer les boules sur une plaque antiadhésive en les espaçant de 5 cm (2 po).
5. Insérer la grille à la position centrale. Tourner la molette de FONCTIONS jusqu'à ce que l'indicateur pointe COOKIES (BISCUITS). Régler la température à 175°C (350°F) et le TEMPS à 9 minutes. Presser la touche MARCHE/ARRÊT pour activer.
6. Lorsque le préchauffage sera terminé, déposer la plaque sur la grille et cuire jusqu'à ce que les biscuits soient légèrement dorés tout autour.
7. Retirer la plaque du four et y laisser reposer les biscuits 1 minute. Transférer sur une grille et laisser refroidir.
8. Répéter avec le reste de pâte.

TRUC

Former des boules de pâte avec une cuillère à crème glacée et les déposer sur une plaque chemisée de papier sulfurisé. Faire congeler les boules de pâte, puis les transférer dans un sac pour congélation. Retirer du sac la quantité requise de boules de pâte, les déposer dans la lèchefrite et faire cuire au réglage par défaut COOKIES et activer les réglages CONVECTION et FROZEN FOODS (ALIMENTS CONGELÉS).