

# *the Mini Smart Oven®*



EN INSTRUCTION BOOK

FR-CA MANUEL D'INSTRUCTIONS

ES-MX MANUAL DE INSTRUCCIONES

# **Breville®**





## Contents

2	Breville recommends safety first
8	Components
10	Quick Start Guide
14	Functions
41	Care & Cleaning
42	Tips
43	Troubleshooting

## BREVILLE RECOMMENDS SAFETY FIRST

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

## IMPORTANT SAFEGUARDS

READ ALL INSTRUCTIONS  
BEFORE USE AND SAVE  
FOR FUTURE REFERENCE

- Remove and safely discard any packing materials and promotional labels before using the oven for the first time.
- To eliminate a choking hazard for young children, remove and safely discard the protective cover fitted to the power plug of this appliance.
- Do not place the oven near the edge of a bench or table during operation. Ensure the surface is level, clean and free of water, flour, etc.
- Always operate the oven on a stable, heat resistant surface. Do not use on a cloth-covered surface, near curtains or other flammable materials.
- A fire may occur if the oven is covered or touches flammable material, including curtains, draperies, walls, and the like, when in operation.
- Do not place the oven on or near a hot gas or electric burner, or where it could touch another heated oven.
- Do not let the power cord hang over the edge of a table or counter, or touch hot surfaces.
- To protect against electric shock do not immerse the oven, power cord or power plug in water or any other liquid.



- When operating the oven, keep a minimum distance of 4" (10cm) of space on both sides of the appliance. This will allow for adequate air circulation and help prevent the possibility of wall discoloration due to radiated heat.
- Do not touch hot surfaces. Appliance surfaces, including the door and outer surface of the oven are hot during and after operation. To prevent burns or personal injury, always use protective hot pads or insulated oven mitts, or use handles and knobs where available, when inserting, removing or handling items from the oven. Alternatively, allow the oven to cool down before handling.
- Extreme caution must be used when removing pans, dishes and accessories such as the included baking pan, contain hot oil or other hot liquids.
- The glass of the oven door has been specially treated to make it stronger, more durable and safer than ordinary glass, however it is not unbreakable. If struck extremely hard, it may break or weaken, and could at a later time, shatter into many small pieces without apparent cause.
- Do not leave the door standing open for extended periods of time when the oven is turned ON.
- The top of the oven is very hot during and after operation. Do not store any item on top of the oven when in operation. The only exceptions are described on page 40 - one layer of ceramic plates for warming, and the any accessory provided by Breville for use in the ribbed section on top of the oven. If the ribbed section is used as a warming tray during operation, protective hot pads or insulated oven mitts should be used when removing heated items. Alternatively, allow the oven to cool down before handling.
- The oven is very hot during and after operation. Do not allow electrical power cords other than the one supplied with the oven to come in contact with the oven.
- Do not place cardboard, plastic, paper, or other flammable materials in the oven.
- Due to the high temperatures of the oven, Breville does not recommend placing the oven in enclosed areas.



- Placing the oven in an enclosed area, such as a cabinet or wall recess may cause overheating of the appliance, surface damage and wall discoloration due to radiated heat and steam from around the oven door.
- Caution should be exercised when cooking food with high oil content such as pine nuts and walnuts. Broiling these food; cooking them for extended periods of time or at high temperatures may create a fire risk.
  - In the event that any food catch fire in the oven, keep the oven door closed. Turn the oven off and unplug from the power outlet. Wait until the fire goes out before opening the oven door.
  - Caution should be exercised when using pans and dishes constructed of materials other than metal. If using ceramic or glass pans or dishes it is important that they are oven safe to prevent cracking.
  - Caution should be exercised when using lids in the oven, as pressure build up in a covered pan or dish may cause hot ingredients to expel or the dish to crack.
  - Oversized food and metal utensils must not be inserted in the oven as they may create fire or risk of electric shock.
  - Metal utensils such as knives should not be inserted in the oven to remove food residue from the quartz tube elements. This can damage the elements as well as lead to electrocution.
  - It is recommended to use only the accessories supplied with this oven.
  - Extreme caution should be exercised when using containers constructed of other than metal or glass.
  - The use of any accessory attachments not recommended by Breville may cause injuries.
  - Do not use the toast function for purposes other than toasting food.
  - Do not place hands inside the oven during operation.
  - Do not use the oven for other than intended use.
  - This appliance is for household use only.
  - Do not use the appliance for anything other than its intended purpose as described in this booklet. Do not use outdoors. Do not use in moving vehicles or boats.



- Do not attempt to operate the oven by any method other than those described in this booklet.
- Do not leave the appliance unattended when in use.
- Do not cover crumb tray or any part of the oven with metal foil. This will cause overheating of the oven.
- Close supervision is necessary when the appliance is used by or near children.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- To turn the oven ON and OFF, press the START/CANCEL button on the control panel. The oven is OFF when the button surround illumination is OFF.
- To disconnect from the wall outlet, first turn OFF the oven, and then remove the power plug from the wall outlet.
- When the oven is not in use or when left unattended, disconnect the oven from the wall outlet.
- Before attempting to move the oven, or before assembling or disassembling parts, cleaning or storing, turn OFF the oven, allow to cool, and disconnect from the wall outlet.
- Strictly follow the Care and Cleaning instructions on page 41. Do not clean with metal scouring pads. Pieces can break off the pad and touch electrical parts, creating a risk of electric shock.
- Regularly clean the crumb tray to discard crumbs. Ensure to turn OFF the oven, remove the power plug from the wall outlet and allow the oven to cool before pulling the crumb tray out.
- Always ensure the crumb tray is thoroughly dried after cleaning. Ensure to re-insert the crumb tray before operating the oven.
- Do not store any materials other than the supplied accessories in the oven when not in use.
- This appliance is equipped with a power cord having a grounding wire with a grounding plug.



The appliance must be grounded using a 3-hole properly grounded outlet. In the event of an electrical short circuit, grounding reduces the risk of electrical shock.

- If the power outlet is a standard 2-prong wall outlet, it is your personal responsibility and obligation to have it replaced with a properly grounded 3-prong wall outlet.
- Do not, under any circumstances, cut or remove the third (ground) prong from the power cord or use an adapter.
- Consult a qualified electrician if the grounding instructions are not completely understood, or if doubt exists as to whether the appliance is properly grounded.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote control system.
- The installation of a residual current device (safety switch) is recommended to provide additional safety protection when using electrical appliances. It is advisable that a safety switch with a rated residual operation current not exceeding 30mA be

installed in the electrical circuit supplying the appliance. See your electrician for professional advice.

- Regularly inspect the supply cord, plug and actual appliance for any damage. Do not operate if damaged in anyway or after the appliance malfunctions. Immediately cease use of the appliance and visit [www.Breville.com](http://www.Breville.com) or call Breville Customer Service at 1-866-BREVILLE for examination, repair or adjustment.
- Do not cover crumb tray or any part of the oven with metal foil. This will cause overheating of the oven.
- For any maintenance other than cleaning, visit [www.Breville.com](http://www.Breville.com) or call Breville Customer Service at 1-866-BREVILLE.
- For safety reasons it is recommended you plug your Breville appliance directly into its own electrical outlet on a dedicated circuit separate from other appliances. If the electric circuit is overloaded with other appliances, your appliance may not function properly. Use in conjunction with a power strip or extension cord is not recommended.



- Remove the power plug from the power outlet before attempting to move the appliance, when the appliance is not in use and before cleaning and storing.
- This is an 1800W appliance. In Canada it is a CSA standards requirement that if using the Bake or Roast function for more than 1.5 hours continuously, that the oven be allowed to rest for 30 minutes before another cycle is started. If using Pizza or Cookie function for more than one hour continuously, the oven should be allowed to rest for 40 minutes before another cycle is started.

## 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.

## CALIFORNIA PROPOSITION 65:

*(Applicable to California residents only).*

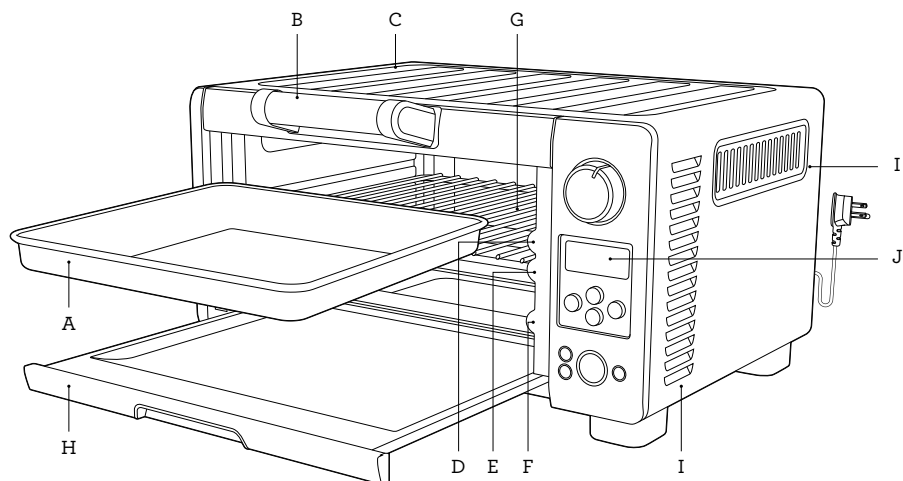
This product contains chemicals known to the State of California to cause cancer, birth defects or other reproductive harm.

# FOR HOUSEHOLD USE ONLY SAVE THESE INSTRUCTIONS





## Components



A. 10" x 10" enamel baking pan

B. Door handle

C. Ribbed plate warming tray



### IMPORTANT

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



### NOTE

Only place items in the ribbed section on top of the oven as described on page 40.

D. Top rack height position:  
BROIL function.

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

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

G. Wire rack

H. Crumb tray

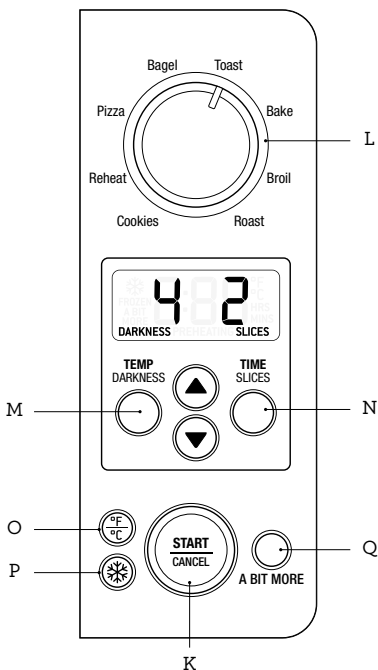
I. Ventilation slots

J. LCD screen

## Rating Information

120 V ~ 60 Hz 1800 W







**K. START/CANCEL button**  
To switch the oven on/off

**L. Function dial**

**M. Temperature/DARKNESS button**

**N. TIME/SLICES button**

**O.  Temperature conversion button**

**P.  Frozen food button**

**Q. A BIT MORE® button**

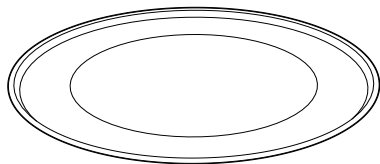
## **IMPORTANT**

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

## **NOTE**

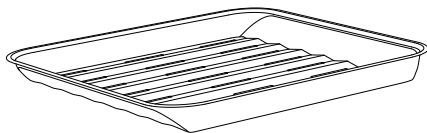
When the oven is plugged into a power outlet, the oven alert will sound twice and the LCD screen will illuminate blue for 10 minutes before entering STANDBY mode.

## **OPTIONAL EXTRA**



**11" Non-stick Pizza Pan**  
**Part No: BOV450PP11**

Non-stick coating prevents the pizza from sticking to the pan and allows for easy cleanup.



**10" x 10" Enamel Broiling Rack**  
**Part No: BOV650XL/88**

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



# QUICK START GUIDE

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

## PREPARING THE OVEN (A ONE-TIME PROCESS)

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

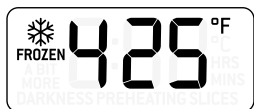
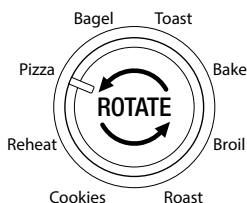
1. Place the oven on a flat, dry surface. Ensure there is 4" (10cm) of clear space on both sides of the appliance, there are no items on top, all packaging items have been removed from inside the oven and the crumb tray has been inserted.
2. Unwind the power cord and insert the power plug into a power outlet.
3. The oven alert will sound and the LCD screen will illuminate.
4. Turn the FUNCTION dial until the indicator reaches the PIZZA function. The figure on the LCD screen indicates the preset temperature of '425°F'. The preset FROZEN FOOD setting will also be displayed.
5. Press the START/CANCEL button to activate. The button surround will illuminate and, the oven alert will sound and the LCD will illuminate orange.
6. The LCD screen will indicate a blinking 'PREHEATING'. Once the oven has reached the set temperature, the temperature alert will sound.
7. The timer will be displayed and automatically begin to count down in one minute increments.
8. At the end of the cooking cycle, the oven alert will sound three times. The START/CANCEL button surround will no longer illuminate red and LCD screen will illuminate blue.



### NOTE

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

### FUNCTION DIAL

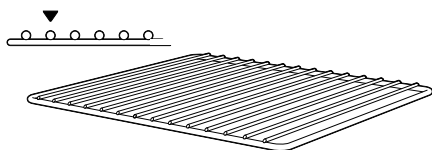




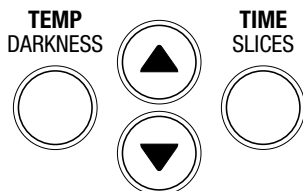
## OPERATING YOUR BREVILLE MINI SMART OVEN®

The Breville Mini Smart Oven® features Element iQ® - a cooking technology that regulates the heating elements to cook food more evenly and quickly. Each of the oven's functions are preset with our recommended settings, however we suggest experimenting with these depending on the recipe, amount of food and your personal taste. Your customized setting will remain in the memory of the oven until changed or the oven is unplugged from the power outlet.

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



2. Turn the FUNCTION dial until the indicator reaches the desired setting.
3. To change the cooking temperature or time, press the TEMP or TIME button until the LCD screen displays the corresponding temperature or time screen. Press the arrow down button to reduce the temperature/time or press the arrow up button to increase the temperature/time.



### NOTE

- The TEMP button also functions as the DARKNESS button on the TOAST and BAGEL functions.
- The TIME button also functions as the SLICES button on the TOAST and BAGEL functions.
- Some functions feature a preheating cycle. When the START/CANCEL button is pressed, the LCD screen will indicate a blinking 'PREHEATING'. Only place food inside the oven once the LCD screen no longer blinks 'PREHEATING' and the temperature alert has sounded.
- The cooking cycle can be stopped at any time by pressing the START/CANCEL button. This will cancel the cycle, the button surround illumination will go out and the LCD will illuminate blue.

Center the food on the wire rack - either placing directly on the wire rack or positioned on the Breville baking pan (see page 23 of the Instruction Book for recommended cookware types and sizes).

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



## OVEN FUNCTIONS

### TOAST FUNCTION

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

**Rack Position:** Middle

**Optional Settings:**

 FROZEN FOOD button.



#### NOTE

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

### BAGEL FUNCTION

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

**Rack Position:** Middle

**Optional Settings:**

 FROZEN FOOD button.



#### NOTE

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

### BAKE FUNCTION

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

**Rack Position:** Bottom

**Optional Settings:**

 TEMPERATURE CONVERSION button.

 FROZEN FOOD button.

## ROAST FUNCTION

Cooks a variety of meats and poultry that are tender and juicy inside and roasted to perfection outside. Ideal function for roasting potatoes and other hearty vegetables that require longer cooking times.

**Rack Position:** Bottom

**Optional Settings:**

 TEMPERATURE CONVERSION button.

### BROIL FUNCTION

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

**Rack Position:** Top

**Optional Settings:**

 TEMPERATURE CONVERSION button.



#### NOTE

- There are two Broiling temperature settings: 'HI' and 'LOW'. This determines how quickly the tops of your food brown - depending on the food, quantity and your personal taste.
- Depending on the food being broiled, it may be necessary to turn food over half way through the cooking time to achieve even cooking and browning.

### PIZZA FUNCTION

Melts and browns cheese and toppings, while crisping the pizza crust. For best performance use the nonstick pizza pan accessory, see page 9.

**Rack Position:** Middle

**Optional Settings:**

 TEMPERATURE CONVERSION button.

 FROZEN FOOD button.





## NOTE

If cooking a frozen pizza, ensure to remove all packaging (including non metallic trays that may be provided) before placing the pizza in the oven. If cooking a fresh pizza or using a pizza stone, see page 35 of the Instruction Book.

## COOKIE FUNCTION

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

**Rack Position:** Middle

**Optional Settings:**



TEMPERATURE CONVERSION button.



FROZEN FOOD button.

## REHEAT FUNCTION

Ideal for reheating leftovers without browning the top. The Reheat function is a more gentle mode of cooking, better suited to thorough reheating without over cooking.

**Rack Position:** Bottom

**Optional Settings:**



TEMPERATURE CONVERSION button.

## A BIT MORE®

Allows you to conveniently and quickly add time to a cooking cycle.

A BIT MORE® can be used both during the cooking cycle or immediately after the cooking cycle has finished. During the cooking cycle, it will add a small amount of time proportional to the setting in use.

For instance, during the toasting phase, A BIT MORE® adds up to 30 seconds to the toast cycle, while during the ROAST cycle, A BIT MORE® adds 10 minutes.

If the cooking cycle has finished, A BIT MORE® acts as a start button which will both start the cooking cycle and add time. If the cooking cycle is still running, A BIT MORE® will simply add more time. This is especially useful when nearing the end of a cooking cycle and the food needs just that little bit more time.



## NOTE

A BIT MORE® can be pressed when the oven is cold (i.e. not immediately after a cooking cycle) and the oven will commence cooking, however, the BAKE, ROAST, COOKIE, PIZZA functions will not utilize the usual 'preheating' phase when operated this way. If the oven is cold, the best performance is achieved by using the START/CANCEL button. A BIT MORE® is best utilized either during the cooking cycle or immediately after.





## Functions

### BEFORE FIRST USE

#### PREPARING THE OVEN FOR USE

1. Remove and safely discard any packing material, promotional labels and tape from both the inside and the outside of the oven.
2. Remove the crumb tray, wire rack and baking pan from the oven and remove any packaging material. Wash them in warm soapy water with a soft sponge, rinse and dry thoroughly. Insert the crumb tray into the oven.
3. Wipe the interior of the oven with a soft damp sponge. Dry thoroughly.
4. Place the oven on a flat, dry surface. Ensure there is a minimum distance of 4" (10cm) of space on both sides of the appliance. Ensure there are no items on top of the oven.



#### NOTE


Due to the high temperatures of the oven, Breville does not recommend placing the oven in enclosed areas. Placing the oven in an enclosed area, such as a cabinet or wall recess may cause overheating of the appliance, surface damage and wall discoloration due to radiated heat and steam from around the oven door.

5. Unwind the power cord completely and insert the power plug into a 110/120V grounded power outlet.
6. The oven alert will sound twice and the LCD screen will illuminate.

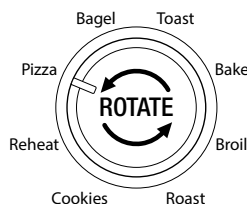


#### NOTE

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

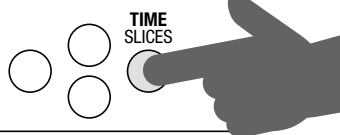
7. Turn the FUNCTION dial until the indicator reaches the PIZZA function. The figure on the LCD screen indicates the preset temperature of '425°F'. The preset  FROZEN FOOD setting will also be displayed.

#### FUNCTION DIAL



Press the TIME button.

The LCD screen will indicate the preset time of '18 MINS'.





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



**PREHEATING  
COMPLETE.**



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



## NOTE

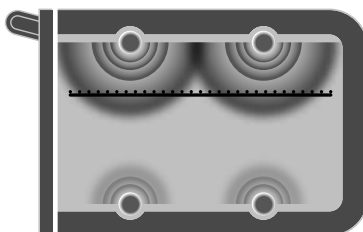
The cooking cycle can be stopped at any time by pressing the START/CANCEL button.

## A NOTE ON COOKING TIMES

The Breville Mini Smart Oven® features Element iQ® - a unique cooking technology that regulates the heating elements for optimum results.

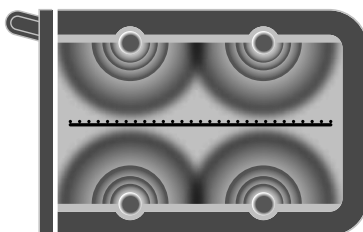
### Broil

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



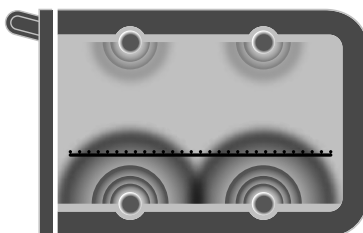
### Toast

Searing top and bottom heat: seals and crisps.



### Bake

Even heating: cooks right through.





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

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

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

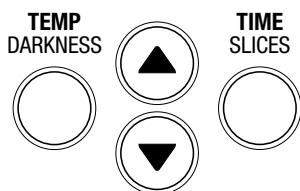
We recommend experimenting with the temperature and time settings to produce the desired results.

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

Pressing the TEMP or TIME buttons changes the display on the LCD screen.

- a) To change the cooking temperature, press the TEMP button until the LCD screen displays the temperature screen.

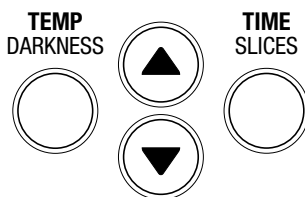
Press the down arrow to reduce the temperature, or press the up arrow to increase the temperature. A single push of the up or down button will adjust the time or temperature in single increments. To adjust the time or temperature rapidly, push and hold either the up or down arrow. The time or temperature will begin to adjust rapidly for as long as the button is pressed.



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

- b) To change the cooking time, press the TIME button until the LCD screen displays the time screen.

Press the down arrow to reduce the cooking time, or press the up arrow to increase the cooking time.

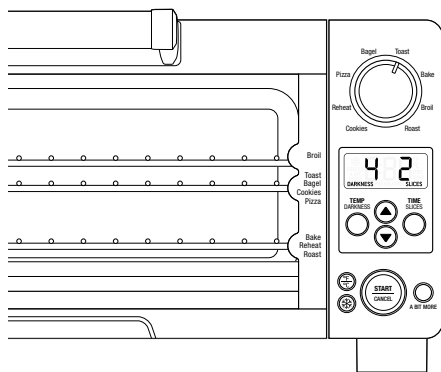


The cooking time can be adjusted in 5 second increments, up to 10 minutes when in TOAST and BAGEL setting. In all other settings, the cooking time can be adjusted in 1 minute increments up to 1 hour, and in 5 minute increments between 1 and 2 hours.



## A NOTE ON RACK HEIGHT POSITIONS

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



Top rack height position: BROIL function.

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

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

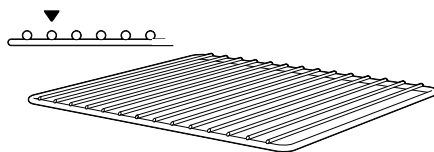


### NOTE

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

For optimum cooking results:

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



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

## A NOTE ON STANDBY MODE

When the oven is plugged into a power outlet, the oven alert will sound twice and the LCD screen will illuminate blue for 10 minutes before entering STANDBY mode. When in STANDBY mode, the LCD screen will cease to illuminate, however three dash marks will be visible.


To re-activate the oven out of STANDBY mode, press the START/CANCEL button on the control panel, turn the function dial or press any button. The LCD screen will re-illuminate. Press the START/CANCEL button to activate the oven.


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

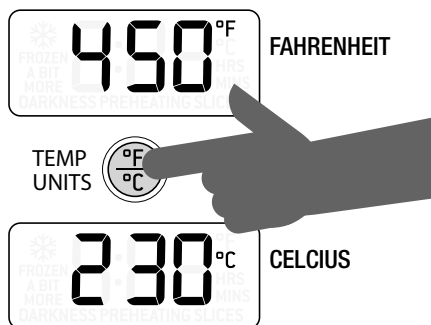


## A NOTE ON OPTIONAL SETTINGS


### Temperature Conversion Button


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

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





### NOTE




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

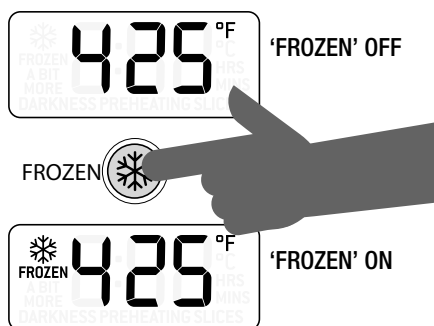
If you have changed the default Fahrenheit temperature reading to Celsius, the setting will remain in the memory of the oven until the  TEMPERATURE CONVERSION button is pressed a second time or the oven is unplugged from the power outlet. When the oven is plugged back into the power outlet, the temperature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

### Frozen Food Button




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

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




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



### NOTE

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



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




**FRESH PIZZA  
DEFAULT TIME  
14 MINS**



**FROZEN PIZZA  
DEFAULT TIME  
18 MINS**



#### NOTE

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

#### A BIT MORE®

Allows you to conveniently and quickly add time to a cooking cycle.

A BIT MORE® can be used both during the cooking cycle or immediately after the cooking cycle has finished. During the cooking cycle, it will add a small amount of time proportional to the setting in use.

For instance, during the toasting phase, A BIT MORE® adds up to 30 seconds to the toast cycle, while during the ROAST cycle, A BIT MORE® adds 10 minutes.

If the cooking cycle has finished, A BIT MORE® acts as a start button which will both start the cooking cycle and add time. If the cooking cycle is still running, A BIT MORE® will simply add more time. This is especially useful when nearing the end of a cooking cycle and the food needs just that little bit more time.



#### NOTE

A BIT MORE® can be pressed when the oven is cold (i.e. not immediately after a cooking cycle) and the oven will commence cooking, however, the BAKE, ROAST, COOKIE, PIZZA functions will not utilize the usual 'preheating' phase when operated this way. If the oven is cold, the best performance is achieved by using the START/CANCEL button. A BIT MORE® is best utilized either during the cooking cycle or immediately after.

FUNCTION	EACH PRESS OF THE A BIT MORE® BUTTON ADDS
TOAST	30 seconds
BAGEL	30 seconds
BAKE	5 minutes
ROAST	10 minutes
BROIL	2 minutes
PIZZA	5 minutes
COOKIES	2 minutes
REHEAT	5 minutes



## TOAST FUNCTION

### Elements

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

### Rack Position

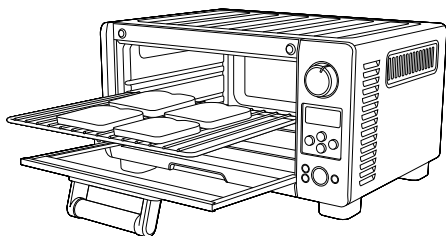
Middle rack height position.

### Optional Settings

❄️ FROZEN FOOD button.

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

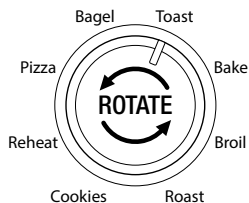
1. Insert the wire rack into the middle rack height position. The wire rack should be positioned with the spokes facing upwards.
2. If toasting 1-2 slices, center the slices on the wire rack. If toasting 3-4 slices, evenly space them with 1-2 slices at the front of the wire rack and 1-2 slices at the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



3. Close the oven door.

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

### FUNCTION DIAL



5. The browning setting and number of slices can be adjusted before or during the toasting cycle.
  - a) To change the browning setting, press the DARKNESS button until the LCD screen displays a flashing 'DARKNESS'. Press the down arrow to reduce the browning setting, or press the up arrow to increase the browning setting.



### NOTE

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

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



As a general guide:

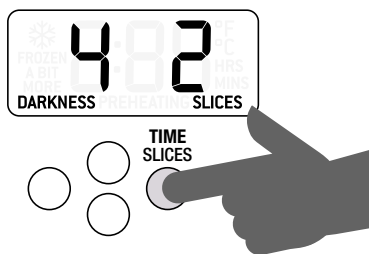
DESIRED TOAST COLOR	SETTING
Light color toast	1 or 2
Medium color toast	3, 4 or 5
Dark color toast	6 or 7

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

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

- b) To change the number of slices, press the SLICES button until the LCD screen displays a flashing 'SLICES'.

Press the down arrow to reduce the number of slices, or press the up arrow to increase the number of slices. The number of slices range from '1' to '4'.



#### NOTE

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

6. Press the START/CANCEL button to activate this setting. The button surround will illuminate red, the oven alert will sound and the LCD will illuminate orange. The timer will be displayed and begin to count down. The time can be adjusted during the toasting cycle by pressing the A BIT MORE® button or pressing the up or down arrows.



#### NOTE

- Element iQ® will automatically adjust the toasting time depending on the heat already present inside the oven. For example, if the oven is already warm after one cycle of toasting, the toasting time for the second cycle will be different.
  - During the toasting cycle, condensation may form on the oven door and steam may be emitted from the top of the door gap. This is normal. Condensation and steam occur as a result of the moisture content of the bread. Freshly baked and frozen breads generally produce more condensation and more steam.
7. At the end of the toasting cycle, the oven alert will sound three times, the START/CANCEL button surround will no longer illuminate red and the LCD will be illuminated blue.



8. If the toast cycle has finished and you would prefer your toast to be toasted slightly more, press the A BIT MORE® button for an additional 30 seconds. If the oven has not finished the cycle, additional time will be added to the existing time remaining. If the oven has finished the cycle, pressing the A BIT MORE® button will start the toast cycle and count down from 30 seconds. Each subsequent selection of the A BIT MORE® button will add additional toasting time, up to a maximum of 10 minutes.



## NOTE

For safety reasons the oven is limited to a maximum of 10 minutes continuous toasting. Time that has already elapsed during the cycle is included. If the oven does not allow you to input extra time it is because the maximum continuous time has been reached. Allow the oven to cool before restarting the cycle.



## IMPORTANT

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

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

## BAGEL FUNCTION

### Elements

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

### Rack Position

Middle rack height position.

### Optional Settings

☼ FROZEN FOOD button.

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



## NOTE

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

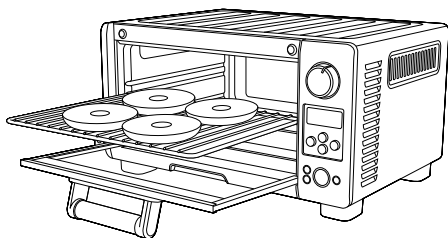
1. Insert the wire rack into the middle rack height position. The wire rack should be positioned with the spokes facing upwards.
2. Slice each bagel into two equal halves.
3. If toasting 1-2 bagel halves, center the halves on the wire rack. If toasting 3-4 halves, evenly space them with 1-2 halves at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



## NOTE

The cut-side of the bagels should face upwards. This will allow the cut-side of the bagel to become crisp, while the crust is only lightly toasted.





4. Close the oven door.
5. Turn the FUNCTION dial until the indicator reaches the BAGEL function.  
The left figure on the LCD screen indicates the preset browning or 'Darkness' setting '4', while the right figure on the LCD screen indicates the preset number of bagel halves '2'.
6. The browning setting and number of bagel halves can be adjusted before or during the bagel cycle.
  - a) To change the browning setting, press the DARKNESS button until the LCD screen displays a flashing 'DARKNESS'



- b) Press the down arrow to reduce the browning setting, or press the up arrow to increase the browning setting.



#### NOTE

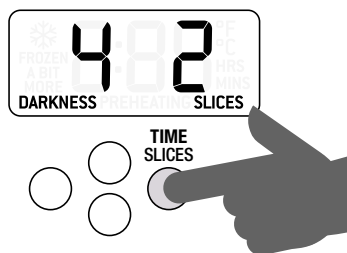
The browning settings range from '1' (lightest) to '7' (darkest).

As a general guide:

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

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

- c) To change the number of bagel halves, press the SLICES button until the LCD screen displays a flashing 'SLICES'. Press the down arrow to reduce the number of bagel halves, or press the up arrow to increase the number of bagel halves. The number of bagel halves range from '1' to '4'.



#### NOTE

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

7. Press the START/CANCEL button to activate this setting. The button surround will illuminate red, the oven alert will sound and the LCD will illuminate orange.



8. The timer will be displayed and begin to count down. The time can be adjusted during the bagel cycle by pressing the A BIT MORE® button or pressing the up and down arrows.



#### NOTE

- During the BAGEL function, Element iQ® will automatically adjust the heating elements for optimum results. It is normal to notice the bottom set of elements turn off while the top set is heating at full power. This ensures the inside of the bagel is crisp while the crust is only lightly toasted.
  - Element iQ® will automatically adjust the toasting time depending on the heat already present inside the oven. For example, if the oven is already warm after one cycle of toasting, the toasting time for the second cycle will be different.
9. At the end of the cooking cycle, the oven alert will sound three times, the START/CANCEL button will no longer illuminate red and the LCD will be illuminated blue.

10. If the bagel cycle has finished and you would prefer your bagel to be toasted slightly more, press the A BIT MORE® button for an additional 30 seconds. If the oven has not finished the cycle, 30 seconds will be added to the existing time remaining. If the oven has finished the cycle, pressing the A BIT MORE® button will start the bagel cycle and count down from 30 seconds. Each subsequent selection of the A BIT MORE® button will add additional toasting time, up to a maximum of 10 minutes.

#### NOTE

For safety reasons the oven is limited to a maximum of 10 minutes continuous toasting. Time that has already elapsed during the cycle is included. If the oven does not allow you to input extra time it is because the maximum continuous time has been reached. Allow the oven to cool before restarting the cycle.

#### IMPORTANT

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

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



## BAKE FUNCTION

### Elements

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

### Rack Position

Bottom rack height position.

### Optional Settings

 FROZEN FOOD button.

 TEMPERATURE CONVERSION button.

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

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



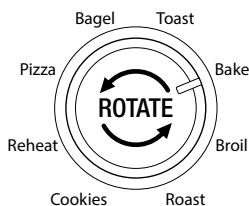
### NOTE

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

2. Close the oven door.

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

### FUNCTION DIAL



4. The baking temperature and time can be adjusted before or during the baking cycle.
  - a) The preset '325°F' is displayed as default baking temperature on the LCD screen. To select the baking temperature, press the TEMP button to adjust the baking temperature in 10°F increments, from 120°F to a maximum of 450°F (or in the Celsius mode, 5°C increments, from 50°C to a maximum 230°C)
  - b) To select the baking time, press the TIME button and the LCD screen displays the preset baking time of '30 MINS'.



Press the down or up arrow to adjust the baking time in one minute increments up to 1 hour, and in 5 minute increments between 1 and 1 ½ hours.





## NOTE

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

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



**PREHEATING  
COMPLETE.**

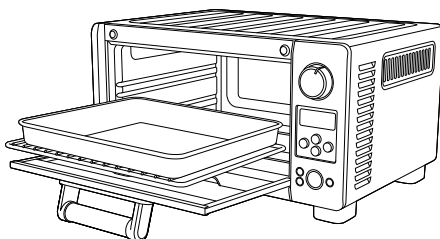


7. Place food, positioned on the Breville enamel baking pan or in an oven-proof dish, on the center of the wire rack so air flows around the sides of the food.



## NOTE

When baking an items such as a cake, we recommend placing the cake pan on the baking tray. This will help to more evenly distribute the heat on the bottom of the item being cooked.



## IMPORTANT

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

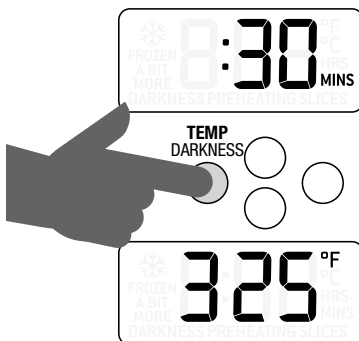


## NOTE

The following bakeware will fit into the oven:

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

8. After the PREHEATING alert has sounded, the timer will automatically begin to count down in one minute increments. The temperature and time can be adjusted during the baking cycle by pressing the down and up arrows or A BIT MORE® button. Toggle between the temperature and time LCD screen by pressing either the TEMP or TIME button.





9. At the end of the cooking cycle, the oven alert will sound three times, the START/CANCEL button surround will no longer illuminate red and the LCD will be illuminated blue.
10. If the bake cycle has finished, and you would prefer your food to be cooked slightly more, press the A BIT MORE® button for an additional 5 minutes. If the oven has not finished the cycle, 5 minutes will be added to the existing time remaining. If the oven has finished the cycle, pressing the A BIT MORE® button will start the bake cycle and count down from 5 minutes. Each subsequent selection of the A BIT MORE® button will add 5 minutes to the baking time, up to a maximum of 1½ hours.



## NOTE

For safety reasons the oven is limited to a maximum of 1½ hours of continuous baking. Time that has already elapsed during the cycle is included. If the oven does not allow you to input extra time it is because the maximum continuous time has been reached. Allow the oven to cool before restarting the cycle.

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

## ROAST FUNCTION

### Elements

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

### Rack Position

Bottom rack height position.

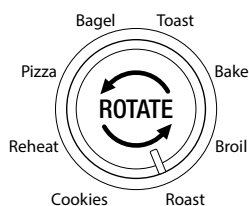
### Optional Settings

ⓘ TEMPERATURE CONVERSION button.

The ROAST function is ideal for cooking a variety of meats and poultry that are tender and juicy on the inside and roasted to perfection on the outside. Roast is also an ideal function for roasting potatoes and other hearty vegetables that require longer cooking times.

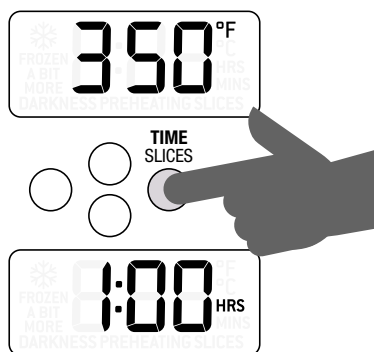
1. Insert the wire rack into the bottom rack height position. The wire rack should be positioned with the spokes facing upwards.
2. Close the oven door.
3. Turn the FUNCTION dial until the indicator reaches the ROAST function. The LCD screen indicates the preset ROAST temperature of '350°F'.

### FUNCTION DIAL





4. The roasting temperature and time can be adjusted before or during the roasting cycle.
  - a) The preset '350°F' is displayed as default roasting temperature on the LCD screen. Press the down or up arrow to adjust the roasting temperature in 10°F increments, from 120°F to a maximum of 450°F (or in the Celsius mode, 5°C increments, from 50°C to a maximum 230°C).
  - b) To select the roasting time, press the TIME until the LCD screen displays the preset roasting time of '1:00 HRS'.



Press the down or up arrow to adjust the roasting time in one minute increments up to 1 hour, and in 5 minute increments between 1 and 1 ½ hours.

## NOTE

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

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

## NOTE

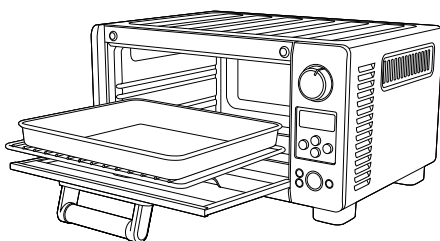
- We recommend limiting the weight of meats and poultry to be roasted to 4.5 lbs (2kg). However the actual maximum weight will vary depending on the type, cut, shape and size of the meat.
  - Your customized ROAST temperature and time settings will remain in the memory of the oven until you change them or unplug the oven from the power outlet. When the oven is plugged back into the power outlet, the ROAST function will automatically return to the preset temperature of '350 °F' and preset time of '1:00 HRS'.
5. Press the START/CANCEL button to activate this setting. The button surround will illuminate red, the oven alert will sound and the LCD will illuminate orange
  6. The LCD screen will indicate a blinking 'PREHEATING'. Once the preheating cycle has completed, the temperature alert will sound.



PREHEATING  
COMPLETE.



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







## IMPORTANT

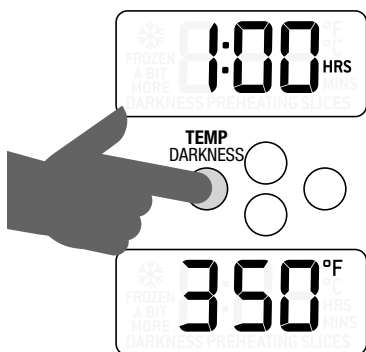
The outer surface of the oven, including the oven door, is hot during and after operation. Always use protective hot pads or insulated oven mitts when inserting, removing or handling items from the oven.



## NOTE

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

8. After the PREHEATING alert has sounded, the timer will automatically begin to count down in one minute increments. The temperature and time can be adjusted during the roasting cycle by pressing the down and up arrows or A BIT MORE®. Toggle between the temperature and time LCD screen by pressing either the TEMP or TIME button.



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



## NOTE

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

10. If the roast cycle has finished and you would prefer your food to be cooked slightly more, press the A BIT MORE® button for an additional 10 minutes. If the oven has not finished the cycle, 10 minutes will be added to the existing time remaining. If the oven has finished the cycle, pressing the A BIT MORE® button will start the roast cycle and count down from 10 minutes. Each subsequent press of the A BIT MORE® button will add 10 minutes to the roasting time, up to a maximum of 1½ hours.



## NOTE

- A BIT MORE® can be pushed when the oven is cold (i.e. not immediately after a cooking cycle) and the oven will commence cooking, however the ROAST function will not utilize the usual 'preheating' phase when operated this way. If the oven is cold, the best performance is achieved by using the START/CANCEL button. A BIT MORE® is best utilized either during the cooking cycle or immediately after.
  - For safety reasons the oven is limited to a maximum of 1½ hours of continuous baking. Time that has already elapsed during the cycle is included. If the oven does not allow you to input extra time it is because the maximum continuous time has been reached. Allow the oven to cool before restarting the cycle.
11. The roast cycle can be stopped at any time by pressing the START/CANCEL button. This will cancel the cycle and the button surround illumination will go out.



## BROIL FUNCTION

### Elements

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

### Rack Position

Top rack height position.

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

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



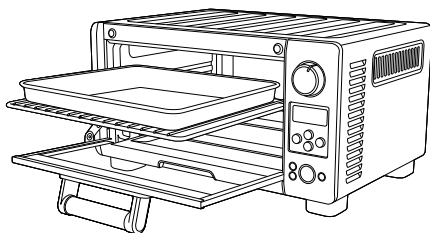
### NOTE

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

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

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

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



3. Close the oven door.

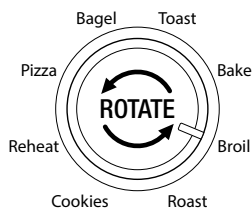


### IMPORTANT

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

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

### FUNCTION DIAL



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



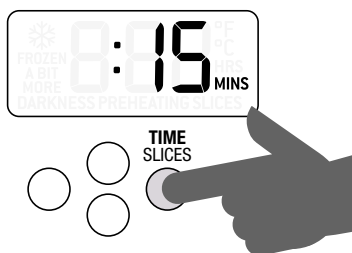


## NOTE

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

- b) To select the broiling time, press the TIME button until the LCD screen displays the preset Broiling time of '15 MINS'.

Press the down or up arrows to adjust the broiling time in one minute increments up to a maximum of 20 minutes.



TYPE/CUT	WEIGHT/ THICKNESS	BROILING TIME
<b>Beef</b>		
Sirloin	1" (2.5cm)	12-15 mins
Hamburger	1" (2.5cm)	10-15 mins
<b>Pork</b>		
Chops	1" (2.5cm)	15 mins
Ribs	1 rack	20 mins
Bacon	3 strips	10 mins
<b>Lamb</b>		
Neck chops	4 pieces	15 mins
Cutlets	8 pieces	10-12 mins
<b>Sausages</b>		
Thin	8 pieces	8 mins
Thick	6 pieces	12 mins

## TYPE/CUT

## WEIGHT/ THICKNESS

## BROILING TIME

### Chicken

<b>Wings</b>	1lb (500g)	12-15 mins
<b>Breast or Thigh</b>	0.5lbs (250g)	20 mins

<b>Fish</b>	0.5lbs (250g)	8 mins
	1lb (500g)	8-10 mins

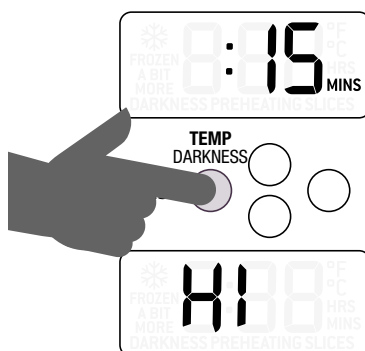
<b>Cheese Melt</b>		3-5 mins
--------------------	--	----------



## NOTE

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

- Press the START/CANCEL button to activate this setting. The button surround will illuminate red, the oven alert will sound.
- The timer will be displayed and begin to count down in one minute increments. The temperature and time can be adjusted during the broiling cycle by pressing the down or up arrows. Toggle between the temperature and time LCD screen by pressing the TEMP or TIME button.







## NOTE

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

8. At the end of the cooking cycle, the oven alert will sound three and the START/CANCEL button surround will no longer illuminate red.



## IMPORTANT

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

9. The broiling cycle can be stopped at any time by pressing the START/CANCEL button. This will cancel the cycle and the button surround illumination will go out.
10. If the broil cycle has finished and you would prefer your food to be broiled slightly more, push the A BIT MORE® button for an additional 2 minutes. If the oven has not finished the cycle, 2 minutes will be added to the existing time remaining. If the oven has finished the cycle, pressing the A BIT MORE® button will start the broil cycle and count down from 2 minutes. Each subsequent press of the A BIT MORE® button will add 2 minutes to the broiling time, up to a maximum of 20 minutes.



## NOTE

For safety reasons the oven is limited to a maximum of 20 minutes of continuous broiling. Time that has already elapsed during the cycle is included. If the oven does not allow you to input extra time it is because the maximum continuous time has been reached. Allow the oven to cool before restarting the cycle.

## PIZZA FUNCTION

### Elements

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

### Rack Position

Middle rack height position.

### Optional Settings



FROZEN FOOD button.



TEMPERATURE CONVERSION button.

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

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



## NOTE

We recommend using the middle rack height position during the PIZZA function. However this is a guide only. The position of the rack may vary depending on the type and size of the pizza. Some fresh pizza's may be more suited to the bottom rack height position. We recommend experimenting with the rack height position, as well as the temperature and time settings to produce the desired results.

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


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

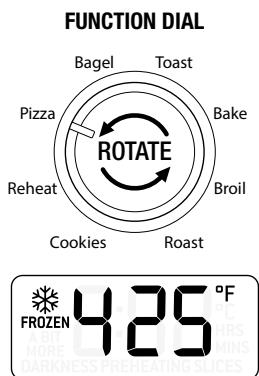
The optional 11"(28cm) non-stick pizza pan accessory can be purchased at [www.breville.com](http://www.breville.com).

For a crisper crust, pizzas can be cooked directly on the wire rack. However care



should be taken as melted cheese and other ingredients may build-up on the heating elements and create a potential fire risk. For even results we recommend carefully rotating the pizza 90° half way through the cooking cycle.

2. Turn the **FUNCTION** dial until the indicator reaches the **PIZZA** function. The LCD screen indicates the preset **PIZZA** temperature of '425°F'. The preset  **FROZEN FOOD** setting will also be displayed (see page 33 if cooking fresh pizza).



3. The pizza cooking temperature and time can be adjusted before or during the cooking cycle.
  - a) The preset cooking temperature of 425°F is displayed as the default on the LCD screen. Press the down or up arrows to adjust the cooking temperature in 10°F increments, from 120°F to a maximum of 450°F (or in the Celsius mode, 5°C increments, from 50°C to a maximum 230°C).
  - b) To select the cooking time, press the **TIME** button and the LCD screen displays the preset cooking time of '18 MINS'.




- c) Press the down or up arrows to adjust the cooking time in one minute increments up to 55 minutes.



#### NOTE

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

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

Your customized **PIZZA** temperature and time settings will remain in the memory of the oven until you change them or unplug the oven from the power outlet. When the oven is plugged back into the power outlet, the **PIZZA** function will automatically return to the preset temperature of 425°F (218°C), preset time of '18 MINS' and preset  **FROZEN FOOD** setting.

4. Press the **START/CANCEL** button to activate this setting. The button surround will illuminate red, the oven alert will sound and the LCD will illuminate blue.



5. The LCD screen will indicate a blinking 'PREHEATING'. Once the preheating cycle has completed, the temperature alert will sound.



**PREHEATING  
COMPLETE.**



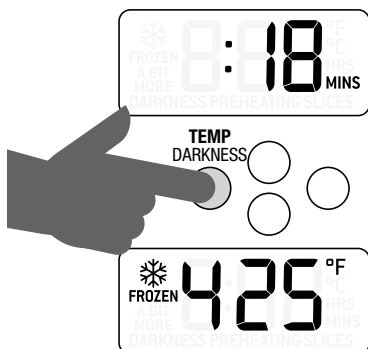
6. Place the pizza pan or pizza on the wire rack so air flows around the sides of the food.



#### **NOTE**

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

7. After the PREHEATING alert has sounded, the timer will automatically begin to count down in one minute increments. The temperature and time can be adjusted during the cooking cycle by pressing the down and up arrows. Toggle between the temperature and time LCD screen by pressing the either the TEMP or TIME button.



#### **NOTE**

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

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



#### **NOTE**

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

If the pizza cycle has finished, and you would prefer your pizza to be cooked slightly more, press the A BIT MORE® button for an additional 5 minutes. If the oven has not finished the cycle, 5 minutes will be added to the existing time remaining. If the oven has finished the cycle, pressing the A BIT MORE® button will start the pizza cycle and count down from 5 minutes. Each subsequent selection of the A BIT MORE® button will add 5 minutes to the cooking time, up to a maximum of 55 minutes.





## NOTE

A BIT MORE® can be pushed when the oven is cold (i.e. not immediately after a cooking cycle) and the oven will commence cooking, however the PIZZA function will not utilize the usual 'preheating' phase when operated this way. If the oven is cold, the best performance is achieved by using the START/CANCEL button. A BIT MORE® is best utilized either during the cooking cycle or immediately after.

For safety reasons the oven is limited to a maximum of 55 minutes of continuous cooking. Time that has already elapsed during the cycle is included. If the oven does not allow you to input extra time it is because the maximum continuous time has been reached. Allow the oven to cool before restarting the cycle.

9. The pizza cycle can be stopped at any time by pressing the START/CANCEL button. This will cancel the cycle, the button surround illumination will go out and the LCD 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 into the middle rack height position. The wire rack should be positioned with the spokes facing upwards.
2. Place the pizza stone on the center of the wire rack so air flows around the sides of the stone.

3. Close the oven door.
4. Press the START/CANCEL button to activate this setting. The button surround will illuminate red, the oven alert will sound, and the LCD screen will illuminate orange.
5. The LCD screen will indicate a blinking 'PREHEATING'. Once the oven has reached the set temperature, the temperature alert will sound.
6. The timer will be displayed and automatically begin to count down in one minute increments.
7. At the end of the pizza stone heating cycle, the oven alert will sound three times, the START/CANCEL button will cease to illuminate and the LCD back light will illuminate blue.
8. Now carefully place the frozen pizza on the heated pizza stone.
9. Select the desired pizza setting and press the START/CANCEL button to restart the pizza cycle.



## NOTE

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



## COOKIE FUNCTION

### Elements

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

### Rack Position

Middle rack height position.

### Optional Settings

❄️ FROZEN FOOD button.

°F/°C TEMPERATURE CONVERSION button.

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

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

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

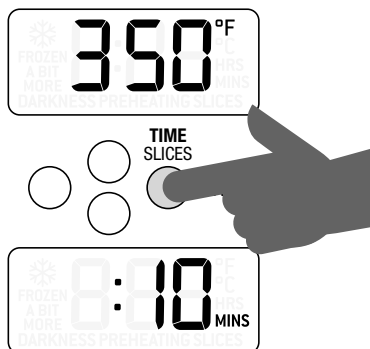


4. The baking temperature and time can be adjusted before or during the baking cycle.

a) The preset baking temperature of 350°F is displayed as the default on the LCD screen. Press the down or up arrows to adjust the baking temperature in 10°F increments, from 120°F to a maximum of 450°F (or in the Celsius mode, 5°C increments, from 50°C to a maximum 230°C).

b) To select the baking time, press the TIME button until the LCD screen displays the preset baking time of ':10 MINS'.

Press the down and up arrows to adjust the cooking time in one minute increments up to a maximum of 55 minutes.







## NOTE

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

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

Your customized COOKIE temperature and time settings will remain in the memory of the oven until you change them or unplug the oven from the power outlet.

When the oven is plugged back into the power outlet, the COOKIE function will automatically return to the preset temperature of 350°F (175°C), and preset time of '10 MINS'.

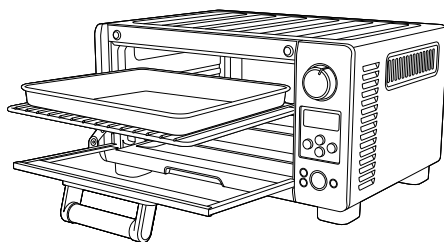
5. Press the START/CANCEL button to activate this setting. The button surround will illuminate red, the oven alert will sound and the LCD will illuminate orange.
6. The LCD screen will indicate a blinking 'PREHEATING'. Once the preheating cycle has completed, the temperature alert will sound.



**PREHEATING  
COMPLETE.**



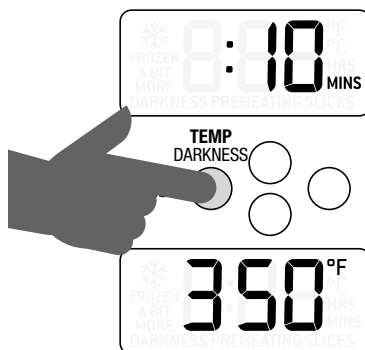
7. Place food on the Breville enamel baking pan or in an oven-proof pan, then place on the center of the wire rack so air flows around the back, as well as the front of the food.



## NOTE

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

8. After the PREHEATING alert has sounded, the timer will automatically begin to count down in one minute increments. The temperature and time can be adjusted during the baking cycle by pressing either the down or up arrows or pushing the A BIT MORE® button. Toggle between Temperature and Time by pressing either the TEMP or TIME button.



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





## IMPORTANT

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

10. If the cookie cycle has finished and you would prefer your food to be cooked slightly more, press the A BIT MORE® button for an additional 2 minutes. If the oven has not finished the cycle, 2 minutes will be added to the existing time remaining. If the oven has finished the cycle, pressing the A BIT MORE® button will start cookie cycle and count down from 2 minutes. Each subsequent selection of the A BIT MORE® button will add 2 minutes to the baking time, up to a maximum of 55 minutes.



## NOTE

A BIT MORE® can be pushed when the oven is cold (i.e. not immediately after a cooking cycle) and the oven will commence cooking, however the COOKIE function will not utilize the usual 'preheating' phase when operated this way. If the oven is cold, the best performance is achieved by using the START/CANCEL button. A BIT MORE® is best utilized either during the cooking cycle or immediately after.

For safety reasons the oven is limited to a maximum of 55 minutes of continuous baking. Time that has already elapsed during the cycle is included. If the oven does not allow you to input extra time it is because the maximum continuous time has been reached. Allow the oven to cool before restarting the cycle.

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

## REHEAT FUNCTION

### Elements

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

### Rack Position

Bottom rack height position.

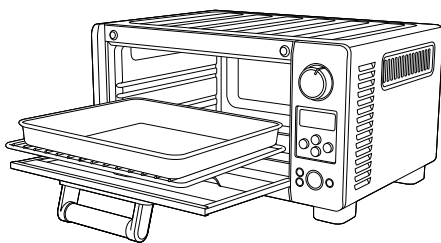
### Optional Settings

❄ FROZEN FOOD button.

°F/°C TEMPERATURE CONVERSION button.

The REHEAT function is ideal for reheating leftovers without browning. The Reheat function is a more gentle mode of cooking better suited to thorough reheating without over cooking.

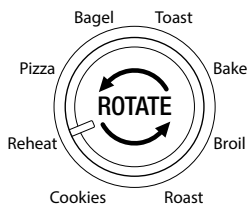
1. Insert the wire rack into the bottom rack height position. The wire rack should be positioned with the spokes facing upwards.
2. Place food on the Breville enamel baking pan or in an oven-proof dish, then place on the center of the wire rack so air flows around the sides of the food.



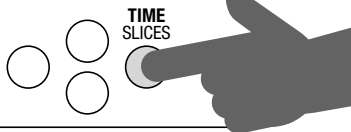
3. Close the oven door.
4. Turn the FUNCTION dial until the indicator reaches the REHEAT function. The LCD screen indicates the preset temperature of '325°F'.



## FUNCTION DIAL



5. The reheating temperature and time can be adjusted before or during the reheating cycle.
  - a) The preset reheating temperature of 325°F is displayed as the default on the LCD screen. Press the down or up arrows to adjust the cooking temperature in 10°F increments, from 120°F to a maximum of 370°F (or in the Celsius mode, 5°C increments, from 50°C to a maximum 190°C).
  - b) To select the reheating time, press the TIME button until the LCD screen displays the preset reheating time of '15 MINS'.



Press the down or up arrows to adjust the cooking time in one minute increments up to a maximum of 1 hour and in 5 minute increments between 1 and 2 hours.



## NOTE

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

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



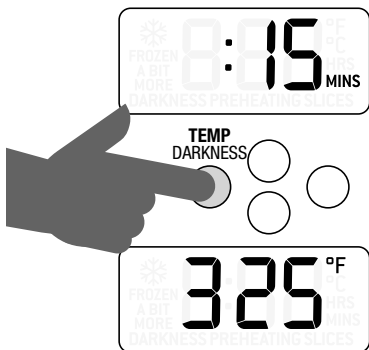
**PREHEATING  
COMPLETE.**



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



9. After the PREHEATING alert has sounded, the timer will automatically begin to count down in one minute increments. The temperature and time can be adjusted during the reheating cycle by pressing either the down or up arrows or pushing the A BIT MORE® button. Toggle between Temperature and Time by pressing either the TEMP or TIME button.



10. At the end of the reheating cycle, the oven alert will sound three times and the START/CANCEL button will cease to illuminate and the LCD will illuminate blue.
11. If the reheat cycle has finished and you would prefer your food to be reheated slightly more, press the A BIT MORE® button for an additional 5 minutes. If the oven has not finished the cycle, 5 minutes will be added to the existing time remaining. If the oven has finished the cycle, pressing the A BIT MORE® button will start the reheat cycle and count down from 5 minutes. Each subsequent selection of the A BIT MORE® button will add 5 minutes to the reheating time, up to a maximum of 2 hours.



#### IMPORTANT

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

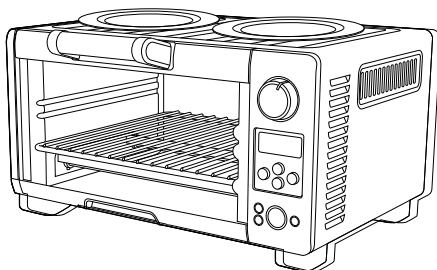
12. The reheating cycle can be stopped at any time by pressing the START/CANCEL button. This will cancel the cycle, the button surround illumination will go out and the LCD will illuminate blue.



#### NOTE

For safety reasons the oven is limited to a maximum of 2 hours of continuous reheating. Time that has already elapsed during the cycle is included. If the oven does not allow you to input extra time it is because the maximum continuous time has been reached. Allow the oven to cool before restarting the cycle.

#### USING THE PLATE WARMING TRAY



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

The only exceptions is one layer of ceramic plates for warming.



#### IMPORTANT

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





## Care & Cleaning

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



### NOTE

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

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

### Cleaning the bowl and outer body

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



### IMPORTANT

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

### Cleaning the interior

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



### IMPORTANT

Use extreme caution when cleaning the quartz heating elements. Allow the oven to cool completely, then gently rub a soft, damp sponge or cloth along the length of the heating element.

Do not use any type of cleanser or cleaning agents. Do not use any standard oven cleaner to clean the interior of the oven as this will deteriorate the metal surface.

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

### Cleaning the crumb tray

1. After each use, allow the oven to cool and 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 and baking pan

1. Wash all accessories in warm soapy water with a soft sponge or soft plastic scouring pad. Rinse and dry thoroughly.
2. To extend the life of your accessories, we do not recommend that these be placed in the dishwasher.

## Storage

1. Ensure the oven is turned OFF by pressing the START/CANCEL button on the control panel. The oven is OFF when the button surround illumination is no longer red. Then remove the power plug from the power outlet.
2. Allow the oven and all accessories to cool completely.
3. Ensure the oven and all accessories are clean and dry.
4. Ensure the crumb tray is inserted into the oven and that the baking pan is resting on the wire rack in the middle rack height position.
5. Ensure the door is closed.
6. Store the oven in an upright position standing level on its support legs. Do not store anything on top and inside the oven except the accessories.



## Tips

- For questions regarding the use of oven safe and specialty bakeware in compact ovens, please contact the bakeware manufacturer directly.
- Caution should be exercised when using pans and dishes constructed of materials other than metal. If using ceramic or glass pans or dishes it is important that they are oven safe to prevent cracking.
- Citric acid, found in food such as orange, lemon and lime juice, may damage the porcelain enamel finish of the baking pan. When cooking food with high citric acid content, we strongly recommend lining the enamel surface with foil or baking paper to extend the life of these accessories.
- Caution should be exercised when using metal foil to cover accessories, pans, and dishes. Be sure that the metal foil is fitted securely as close contact with the oven's heating elements can cause overheating and risk of fire.
- When using metal foil to cover accessories, pans, and dishes, it is recommended that the wire rack be in the middle or bottom rack height position. This is to minimize the risk of the metal foil coming into contact with the top heating elements.
- 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.
- Due to the high temperatures of the oven, Breville does not recommend placing the oven in enclosed areas. Placing the oven in an enclosed area, such as a cabinet or wall recess may cause overheating of the appliance, surface damage and wall discoloration due to radiated heat and steam from around oven door.





# Troubleshooting

PROBLEM	EASY SOLUTION
Oven will not switch "ON".	<ul style="list-style-type: none"><li>• Check that the power plug is securely inserted into the power outlet.</li><li>• Insert the power plug into an independent power outlet.</li><li>• Insert the power plug into a different outlet.</li><li>• Reset the household circuit breaker if necessary.</li></ul>
I would like to restore the oven's default settings.	<ul style="list-style-type: none"><li>• The oven will remember the last setting used for each function unless you remove the power plug from the power outlet.</li><li>• To restore the oven's default settings for each function, remove the power plug from the power outlet. Wait 5 seconds, then plug back in.</li></ul>
The LCD display light has gone out.	<ul style="list-style-type: none"><li>• The oven goes into STANDBY mode if not used for 10 minutes. When in STANDBY mode, the LCD screen will cease to illuminate, however three dash marks will be visible.</li><li>• 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.</li></ul>
The pizza does not cook evenly.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Some large pizzas may brown unevenly in compact ovens. Open the oven door half way through the cooking time and turn the pizza 90 degrees for more even browning.</li></ul>
The pizza crust does not crisp.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Breville recommends using a dark colored, non-stick pizza pan when cooking a pizza. Light colored pans reflect heat and may not effectively crisp the pizza crust. Oven accessories are available at <a href="http://breville.com">breville.com</a></li><li>• For a crisper crust, pizzas can be cooked directly on the wire rack. However care should be taken as melted cheese and other ingredients may build-up on the heating elements and create a potential fire risk.</li></ul>
I cannot select the FROZEN FOOD button.	<ul style="list-style-type: none"><li>• The FROZEN FOOD button is only selectable during the TOAST, BAGEL, REHEAT, BAKE, PIZZA and COOKIE functions.</li></ul>
Steam is coming out from the top of the oven door.	<ul style="list-style-type: none"><li>• This is normal. The door gap allows steam from high moisture food such as frozen bread to be released.</li></ul>
Water is dripping onto countertop from under door.	<ul style="list-style-type: none"><li>• This is normal. The condensation created from high moisture content food will run down the inside of the door and can drip onto the counter.</li></ul>
The temperature reading on the LCD screen doesn't match the temperature measured inside the oven.	<ul style="list-style-type: none"><li>• 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.</li></ul>



PROBLEM	EASY SOLUTION
The LCD screen displays 'E01'	<ul style="list-style-type: none"> <li>The LCD screen will display 'E01' when there is a non-resettable issue with the appliance. Should this occur, immediately remove the power cord from the wall outlet and call the Breville Customer Service Center (1-866-BREVILLE).</li> </ul>
The LCD screen displays 'E02'	<ul style="list-style-type: none"> <li>The LCD screen will display 'E02' when there is a non-resettable issue with the appliance. Should this occur, immediately remove the power cord from the wall outlet and call the Breville Customer Service Center (1-866-BREVILLE).</li> </ul>
The LCD screen displays 'E03'	<ul style="list-style-type: none"> <li>The LCD screen will display 'E03' if the oven temperature is above the set maximum limit. Remove the plug from the wall outlet, allow the oven to cool for 15 minutes, then plug back in.</li> <li>Call Breville Customer Service (1-866-BREVILLE) if the 'E03' message continues.</li> </ul>
The LCD screen Displays 'E04'	<ul style="list-style-type: none"> <li>The LCD screen will display 'E04' if the room temperature is below the set minimum. Unplug the oven and relocate to a warmer area.</li> </ul>



*the Mini Smart Oven®*



FR-CA MANUEL D'INSTRUCTIONS

**Breville®**





## Table des matières

- 2 Breville vous recommande la sécurité avant tout
- 9 Composants
- 11 Guide de démarrage rapide
- 15 Fonctions
- 42 Entretien & Nettoyage
- 43 Trucs
- 44 Guide de Dépannage

## BREVILLE VOUS RECOMMANDE LA SÉCURITÉ AVANT TOUT

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

## IMPORTANTES MESURES DE SÉCURITÉ



### LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS

- Retirez et disposez de tout matériel d'emballage ou étiquettes promotionnelles avant d'utiliser le four pour la première fois.
- Afin de protéger les jeunes enfants contre les risques de suffocation, retirez et jetez l'enveloppe protectrice recouvrant la fiche de l'appareil.
- Ne placez pas le four sur le bord d'un comptoir ou d'une table durant l'utilisation. Assurez-vous que la surface est de niveau, propre et exempte d'eau, de farine, etc.
- Utilisez toujours le four sur une surface stable et résistant à la chaleur. Ne l'utilisez pas sur une surface recouverte d'une nappe, près des rideaux ou de tout autre matériel inflammable.
- Des risques d'incendie peuvent survenir si le four est recouvert ou touche à du matériel inflammable comme les rideaux, les draperies, les murs ou autres, durant l'utilisation.



- Ne placez pas le four sur ou près d'un élément électrique ou au gaz, ou à proximité d'un autre four chaud.
- Pour vous protéger contre les chocs électriques, n'immergez pas le four, le cordon d'alimentation ou la fiche dans l'eau ou tout autre liquide.
- Ne laissez pas le cordon d'alimentation pendre d'une table ou d'un comptoir ou toucher à des surfaces chaudes.
- Lorsque vous utilisez le four, laissez un espace d'au moins 4" (10 cm) de chaque côté. Ceci permettra à l'air de circuler normalement et préviendra la décoloration possible du mur due à la chaleur radiante.
- Ne touchez pas aux surfaces chaudes de l'appareil, y compris la porte et le boîtier qui sont très chauds durant et après l'utilisation. Afin de prévenir les risques de brûlures ou blessures corporelles, servez-vous toujours de poignées isolantes ou de gants de cuisine et utilisez les poignées ou boutons du four pour y manipuler les aliments dans ou hors du four. Vous pouvez également laisser refroidir le four au préalable.
- Soyez extrêmement prudent lorsque vous retirez du four les plats, casseroles ou accessoires comme le plateau de cuisson qui peut contenir de l'huile ou tout autre liquide très chaud.
- La vitre de la porte du four a été spécialement traitée pour la rendre plus résistante, durable et sécuritaire qu'une vitre ordinaire. Cependant, elle n'est pas incassable. Si elle reçoit un coup dur, elle pourrait se briser ou s'affaiblir, et éventuellement briser en éclats sans cause apparente.
- Ne laissez pas la porte du four ouverte pour une période de temps prolongée quand le four fonctionne.
- Le dessus du four devient extrêmement chaud durant et après l'utilisation. N'y déposez aucun objet, sauf les accessoires décrits à la page 85 - des plats en céramique placés en une seule rangée pour être réchauffés ou tout autre accessoire fourni par Breville qui peuvent être déposés sur la section nervurée du dessus du four. Si vous utilisez cette section, servez-vous de poignées isolantes ou de gants de cuisine pour manipuler les plats chauds. Ou laissez refroidir le four au préalable.



- Le four est très chaud durant et immédiatement après l'usage. Ne laissez aucun cordon d'alimentation autre que celui fourni avec le four entrer en contact avec le four.
- Ne déposez aucun objet en carton, en plastique ou en papier, ou autre matériel inflammable sur le four.
- Due à la température élevée du four, Breville ne recommande pas de placer le four dans un espace clos. Le fait de le placer dans un espace fermé comme une armoire ou le renforcement d'un mur peut faire surchauffer l'appareil, en endommager la surface et décolorer le mur, dû à la chaleur radiante et la vapeur se dégageant autour de la porte du four.
- Soyez extrêmement prudent lorsque vous faites cuire des aliments à forte teneur en huile, comme les noix et les noix de pin. Un risque de feu peut survenir si vous faites griller ces aliments ou les faites cuire pour une période prolongée ou à température élevée.
- Si des aliments prennent feu dans le four, gardez la porte du four fermée. Éteignez-le et débranchez-le. Attendez que le feu s'éteigne avant de rouvrir la porte du four.
- Soyez extrêmement prudent lorsque vous utilisez des casseroles ou des plats qui ne sont pas métallisés, comme la céramique ou le verre. Assurez-vous qu'ils résistent à la chaleur pour éviter qu'ils ne craquent.
- Soyez très prudent lorsque vous couvrez un plat ou une casserole dans le four, car la pression accumulée sous le couvercle peut faire jaillir les ingrédients ou craquer le plat.
- Soyez extrêmement prudent lorsque vous utilisez des contenants faits de matériaux autres que le métal ou le verre.
- Ne mettez pas d'aliments trop gros ou d'ustensiles métallisés dans le four, car ils peuvent causer des risques d'incendie ou d'électrocution.
- N'utilisez pas d'ustensiles métallisés comme des couteaux pour nettoyer la nourriture accumulée sur les éléments au quartz, car ceux-ci pourraient en être endommagés et causer une électrocution.



- Nous vous recommandons d'utiliser uniquement les accessoires fournis avec ce four.
- L'utilisation d'accessoires non fournis par Breville peut causer des blessures.
- La fonction TOAST (Griller) doit être utilisée uniquement pour faire griller les aliments.
- Ne mettez pas les mains à l'intérieur du four durant l'utilisation.
- Cet appareil est conçu pour usage domestique seulement.
- Servez-vous de l'appareil uniquement dans le cadre recommandé dans ce livret d'instructions. Ne l'utilisez pas à l'extérieur, dans un véhicule en mouvement ou dans un bateau.
- N'utilisez pas l'appareil pour d'autres fins et d'autres façons que celles décrites dans ce livret d'instructions.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lorsqu'il est en usage.
- Ne couvrez pas le ramasse-miettes ou toute autre pièce du four de papier aluminium, car cela peut faire surchauffer le four.
- Surveillez attentivement les enfants qui utilisent ou sont à proximité de l'appareil.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des personnes (incluant les enfants) inexpérimentées ou avec capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, à moins d'avoir été supervisées et préparées à utiliser l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
- Pour éteindre le four, pressez le bouton START/CANCEL du panneau de commandes. Le four est éteint quand le contour du bouton n'est plus illuminé.
- Avant de débrancher le four de la prise murale, éteignez-le d'abord puis débranchez-le.
- Débranchez toujours le four lorsqu'il n'est pas en usage ou qu'il est laissé sans surveillance.
- Éteignez le four avant de le déplacer, l'assembler, le démonter, le nettoyer ou le ranger. Laissez-le refroidir et débranchez-le.



- Suivez attentivement les consignes d'entretien et de nettoyage décrites à la page 86. Ne nettoyez pas l'appareil avec des tampons à récurer métalliques qui, en se brisant, pourraient laisser tomber des particules sur les éléments chauffants et causer des risques de chocs électriques.
- Nettoyez régulièrement le ramasse-miettes. Pour ce faire, éteignez le four, débranchez-le et laissez-le refroidir avant de retirer le plateau.
- Assurez-vous de bien assécher le ramasse-miettes après le nettoyage et de l'insérer dans le four avant l'utilisation.
- Ne rangez aucun accessoire dans le four autre que ceux fournis avec l'appareil, quand ce dernier n'est pas en usage.
- Cet appareil est doté d'un cordon d'alimentation et d'une fiche à la terre. Il doit être branché dans une prise murale à trois ouvertures reliée à la terre. Les risques de chocs électriques seront ainsi réduits en cas de court-circuit.
- Si la prise murale est standard à deux ouvertures, il est de votre responsabilité et obligation de la remplacer par une prise murale à trois ouvertures reliée à la terre.
- Vous ne devez en aucune circonstance enlever la troisième broche (mise à la terre) du cordon d'alimentation ou utiliser un adaptateur.
- Cet appareil n'est pas conçu pour fonctionner à l'aide d'une minuterie externe ou d'un système de contrôle à distance.
- Consultez un électricien qualifié si vous ne comprenez pas les instructions de mise à la terre ou doutez que l'installation soit adéquate.
- L'installation d'un dispositif de courant résiduel (interrupteur de sécurité) est recommandée pour assurer une sécurité supplémentaire lors de l'utilisation d'un appareil électrique. Il est utile qu'un interrupteur de sécurité à courant résiduel de fonctionnement nominal d'au plus 30 mA soit installé



- sur le circuit électrique qui alimente l'appareil. Consultez un électricien pour des conseils professionnels.
- Vérifiez régulièrement le cordon d'alimentation, la fiche et l'appareil lui-même. En cas de dommages ou de défectuosité, cessez immédiatement l'usage de l'appareil et visitez [www.Breville.com](http://www.Breville.com) ou appelez le Service à la clientèle de Breville au 1-866-BREVILLE pour le faire examiner, réparer ou ajuster.
  - Pour tout entretien autre que le nettoyage, visitez [www.Breville.com](http://www.Breville.com) ou appelez le Service à la clientèle de Breville au 1-866-BREVILLE.
  - Ne couvrez pas le ramasse-miettes ou toute autre pièce du four avec du papier métallique, car cela le fera surchauffer.
  - Par mesure de sécurité, il est conseillé de brancher l'appareil dans une prise individuelle séparée des autres appareils. Une surcharge électrique causée par d'autres appareils peut altérer le bon fonctionnement de l'appareil. Il est déconseillé d'utiliser une barre d'alimentation ou une corde de rallonge.
  - Débranchez le four de la prise murale avant de tenter de le déplacer, ou lorsque l'appareil n'est pas en fonction ou avant de le nettoyer et de le ranger.
  - Il s'agit d'un appareil de 1800W. Au Canada, les normes CSA exigent que si vous utilisez la fonction Bake (Cuire) ou Roast (Rôtir) pour plus de 1½ heure d'affilée, vous devez laisser refroidir le four durant 30 minutes avant de reprendre un autre cycle. Si vous utilisez la fonction Pizza ou Cookie (Biscuits) pour plus d'une heure d'affilée, vous devez laisser refroidir le four durant 40 minutes avant de reprendre un autre cycle.



## RECOMMANDATIONS SUR LE CORDON D'ALIMENTATION

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

## PROPOSITION 65 DE LA CALIFORNIE :

*(Applicable aux résidents de la Californie seulement).*

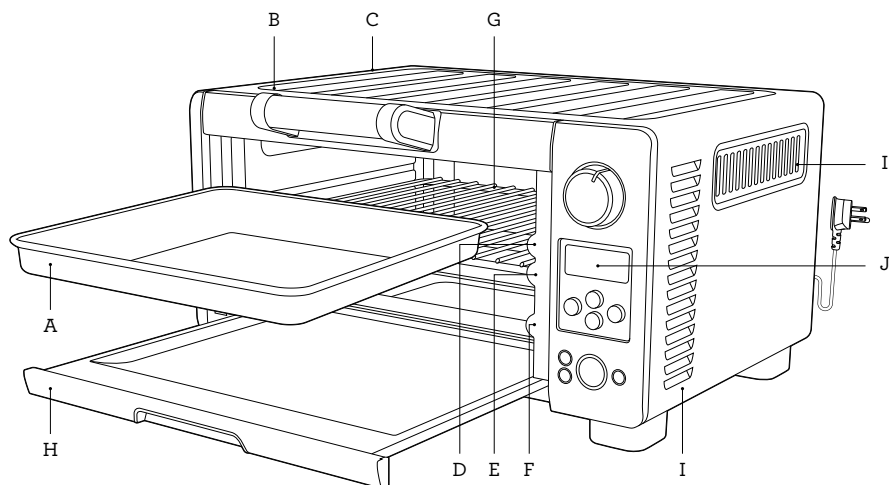
Cet appareil contient des produits chimiques connus de l'État de la Californie comme pouvant causer le cancer, des malformations congénitales ou autres problèmes de reproduction.

# USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS





## Composants



A. Plateau de cuisson en émail 10" x 10"

B. Poignée de la porte

C. Réchaud à nervures



### IMPORTANT

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



### NOTE

Placez les objets uniquement dans la section nervurée sur le dessus du four, tel que décrit à la page 94.

D. Position supérieure de la grille:  
fonction BROIL (Dorer)

E. Position centrale de la grille:  
fonctions TOAST (Griller), BAGEL, PIZZA  
et COOKIE (Biscuits).

F. Position inférieure de la grille:  
fonctions BAKE (Cuire), ROAST (Rôtir) et  
REHEAT (Réchauffer).

G. Grille

H. Ramasse-miettes

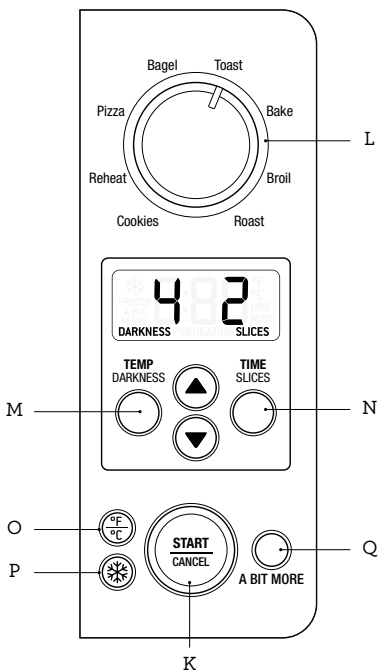
I. Orifices de ventilation

J. Écran ACL

## Informations énergétiques

120 V ~ 60 Hz 1800 W





- K. Bouton de démarrage START/CANCEL  
Pour allumer et éteindre le four.
- L. Cadran de FONCTIONS
- M. Sélection de TEMPÉRATURE/  
COLORATION
- N. Sélection de TEMPS/TRANCHES
- O. Bouton de CONVERSION DE  
TEMPÉRATURE
- P. Bouton FROZEN FOOD  
(Aliments congelés)
- Q. Bouton A Bit More<sup>MC</sup>



## IMPORTANT

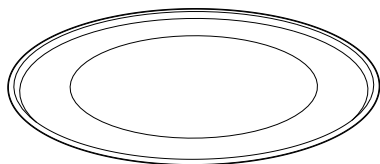
Ne touchez pas aux surfaces chaudes de l'appareil. Le boîtier, incluant la porte, est très chaud durant et après usage. Laissez refroidir l'appareil avant de le manipuler.



## NOTE

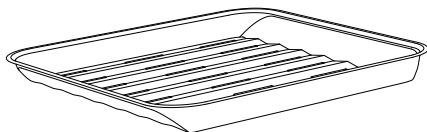
Quand vous branchez le four dans une prise murale, le signal sonore se fait entendre à deux reprises et l'écran ACL s'illumine durant 10 minutes avant d'entrer en mode **STANDBY** (Veille).

## ACCESSOIRES OPTIONNELS



**Plaque à pizza antiadhésive de 11" (28cm)**  
**Pièce no BOV450PP11**

L'enduit antiadhésif empêche la pizza de coller à la plaque et facilite le nettoyage.



**Grilloir en émail de 10" x 10" (25cm x 25cm)**  
**Pièce no BOV650XL/88**

Le grilloir en émail de Breville s'insère dans le plateau de cuisson en émail de Breville. Lorsqu'un dans l'autre, le plateau de grillage libère les gras de cuisson, pour une cuisson saine.



# GUIDE DE DÉMARRAGE RAPIDE

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

## PROCÉDURE D'AMORÇAGE (À PHASE UNIQUE)

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

1. Placez le four sur une surface plane et sèche, en laissant un espace de 10cm (4") de chaque côté du four. Assurez-vous que le dessus est dégagé et que le ramasse-miettes est bien inséré.
2. Déroulez le cordon d'alimentation et branchez l'appareil.
3. Le signal sonore se fera entendre et l'écran ACL s'illuminera.
4. Tournez le cadran de FONCTIONS vers la droite jusqu'à ce que la fonction PIZZA apparaisse. Les chiffres apparaissant sur l'écran ACL indiquent la température pré-réglée de '220°C'. Le pré-réglage FROZEN FOOD sera aussi affiché.

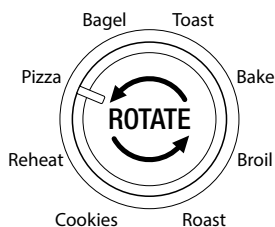
5. Enfoncez le bouton START/CANCEL. Le contour s'illuminera en rouge, le signal sonore se fera entendre et l'écran ACL s'illuminera en orange.
6. La fonction PREHEATING (Préchauffage) clignotera sur l'écran ACL. Une fois la température atteinte, le signal sonore se fera entendre.
7. La minuterie s'affichera et le compte à rebours débutera par intervalles d'une minute.
8. À la fin du cycle de cuisson, le signal sonore se fera entendre trois fois, le contour du bouton START/CANCEL ne sera plus illuminé en rouge et l'écran ACL s'illuminera en bleu.



## NOTE

Lorsque le four est en marche pour la première fois, de la vapeur peut s'en émaner. Cela est dû aux substances protectrices recouvrant les éléments chauffants. Cela est sécuritaire et n'altérera aucunement la performance du four.

## CADRAN DE FONCTIONS

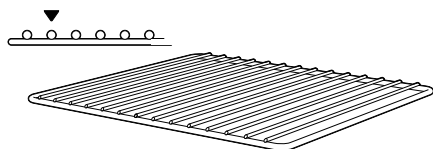




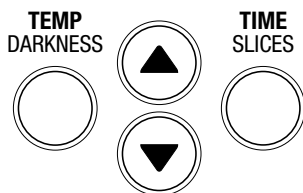
## FONCTIONNEMENT DE VOTRE MINI SMART OVEN® DE BREVILLE

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

1. Insérez la grille à la position recommandée. Ces positions sont imprimées sur la droite de la porte du four. La grille doit être placée avec les rayons vers le haut.



2. Tournez le cadran de FONCTIONS jusqu'à la fonction désirée.
3. Pour changer la température ou le temps de cuisson, enfoncez le bouton TEMP ou TIME jusqu'à ce que l'écran ACL affiche la température ou le temps correspondant. Pressez la flèche vers le bas pour réduire la température/temps ou vers le haut pour augmenter la température/temps.



## NOTE

- Le bouton TEMP fonctionne aussi comme sélecteur de coloration (DARKNESS) pour les fonctions TOAST et BAGEL.
- Le bouton TIME fonctionne aussi comme sélecteur du nombre de tranches (SLICES) pour les fonctions TOAST and BAGEL.
- Certaines fonctions nécessitent un cycle de préchauffage. Après avoir enfoncé le bouton START/CANCEL, la fonction PREHEATING clignotera sur l'écran ACL. Ne placez les aliments dans le four que lorsque le message 'PREHEATING' aura cessé de clignoter sur l'écran ACL et que le signal sonore se sera fait entendre.
- Le cycle de cuisson peut être interrompu en tout temps en enfonçant le bouton START/CANCEL. Ceci arrêtera la cuisson, le contour du bouton ne sera plus illuminé et l'écran ACL s'illuminera en bleu.

Placez les aliments au centre de la grille, soit directement sur la grille ou dans le plateau de cuisson Breville (voir le Livret d'instructions à la page 80 pour les recommandations sur les plats à utiliser).

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



## FONCTIONS DU FOUR

### FONCTION TOAST (Griller)

Pour des rôties croustillantes à l'extérieur et tendres à l'intérieur.

**Position de la grille:** Centrale

**Réglages optionnels:**

 Bouton FROZEN FOOD (aliments congelés).



#### NOTE

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

### FONCTION BAGEL

Intérieur (côté coupé) croustillant et extérieur légèrement grillé.

**Position de la grille:** Centrale

**Réglages optionnels:**

 Bouton FROZEN FOOD (aliments congelés).



#### NOTE

Le côté coupé du bagel doit toujours est orienté vers les éléments chauffants supérieurs, afin que le dessus soit croustillant pendant que la croûte est légèrement grillée.

### FONCTION BAKE (Cuire)

Pour cuire uniformément les gâteaux, muffins, brownies et pâtisseries. Cette fonction est idéale pour les mets cuisinés congelés, incluant les lasagnes et les tartes.

**Position de la grille:** Inférieure

**Réglages optionnels:**

 Bouton de CONVERSION DE TEMPÉRATURE.

 Bouton FROZEN FOOD (aliments congelés).

### FONCTION ROAST (Rôtir)

Pour de la viande ou du poulet tendre et juteux à l'intérieur et rôti à la perfection à l'extérieur. Cette fonction est idéale pour rôtir les patates et autres légumes coriaces qui requièrent une cuisson plus longue.

**Position de la grille:** Inférieure

**Réglages optionnels:**

 Bouton de CONVERSION DE TEMPÉRATURE.

### FONCTION BROIL (Dorer)

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

**Position de la grille:** Supérieure

**Réglages optionnels:**

 Bouton de CONVERSION DE TEMPÉRATURE.



#### NOTE

- Il y a deux réglages de température pour dorer: 'HI' et 'LOW' (élevée et basse). Cela détermine la rapidité du grillage en fonction des aliments, de leur quantité et de vos goûts personnels.
- Selon les aliments à dorer, il pourrait s'avérer nécessaire de les retourner à mi-cuisson, afin d'obtenir un grillage et une cuisson uniformes.

### FONCTION PIZZA

Pour fondre le fromage, colorer la garniture à pizza et garder la croûte croustillante. Pour de meilleurs résultats, utilisez la plaque à pizza antiadhésive (voir page 63).

**Position de la grille:** Centrale

**Réglages optionnels:**

 Bouton de CONVERSION DE TEMPÉRATURE.

 Bouton FROZEN FOOD (aliments congelés).





## NOTE

Pour cuire la pizza congelée, retirez au préalable l'emballage (incluant la plaque à pizza métallisée fournie) avant de la mettre au four. Si vous cuisez une pizza fraîche ou utilisez une pierre à pizza, référez-vous à la page 89 du livret d'instructions.

## FONCTION COOKIES (Biscuits)

Idéale pour cuire les biscuits maison ou achetés, les croissants, scones, mini tartes ou tartes prêtes à cuire.

**Position de la grille:** Centrale

### Réglages optionnels:



Bouton de CONVERSION DE TEMPÉRATURE.



Bouton FROZEN FOOD (aliments congelés).

## FONCTION REHEAT (Réchauffer)

Idéale pour réchauffer les restes alimentaires sans les faire brunir. La fonction Réchauffer est un mode de cuisson plus doux et est conseillé pour réchauffer les aliments sans trop les faire cuire.

**Position de la grille:** Inférieure

### Réglages optionnels:



Bouton de CONVERSION DE TEMPÉRATURE.

## A BIT MORE<sup>MC</sup> (Un peu plus)

Vous permet de prolonger de façon rapide et pratique le cycle de cuisson. La fonction A BIT MORE<sup>MC</sup> peut être utilisée durant le cycle de cuisson ou immédiatement après que le cycle soit terminé. Durant le cycle de cuisson, elle prolongera un peu le temps de cuisson, proportionnellement à la fonction utilisée.

Par exemple, durant la phase de grillage, la fonction A BIT MORE<sup>MC</sup> prolonge la durée du cycle de grillage jusqu'à 30 minutes, pendant que la durée est prolongée de 10 minutes durant le cycle de rôissage (ROAST).

Une fois le cycle de cuisson terminé, A BIT MORE<sup>MC</sup> agit comme bouton de démarrage qui, à la fois, démarre le cycle de cuisson et en prolonge la durée. Si le cycle de cuisson est en cours, A BIT MORE<sup>MC</sup> ajoutera simplement plus de temps. Cela est particulièrement utile quand, à la fin du cycle, les aliments ont besoin d'un léger supplément de cuisson.



## NOTE

Le bouton A BIT MORE<sup>MC</sup> peut être enfoncé lorsque le four est froid (c.-à-d. pas immédiatement après un cycle de cuisson); le four commencera alors la cuisson. Cependant, les fonctions CUIRE, RÔTIR, BISCUITS et PIZZA n'utiliseront pas la phase habituelle de préchauffage dans ce cas. Si le four est froid, le meilleur rendement sera obtenu en utilisant le bouton START/CANCEL. Il est préférable d'utiliser A BIT MORE<sup>MC</sup> durant un cycle de cuisson ou immédiatement après.





## Fonctions

### AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

#### PRÉPARATION INITIALE DU FOUR

1. Retirez et disposez de tout matériel d'emballage, étiquettes promotionnelles ou collants à l'intérieur et l'extérieur du four.
2. Retirez la grille et le plateau de cuisson de l'emballage en mousse polyuréthane. Lavez-les à l'eau chaude savonneuse avec une éponge douce, rincez et séchez bien. Insérez le ramasse-miettes dans le four.
3. Essuyez l'intérieur du four avec une éponge humide et séchez correctement.
4. Placez le four sur une surface plane et sèche. Assurez-vous qu'il y a un espace d'au moins 4" (10 cm) de chaque côté de l'appareil et ne laissez rien sur le dessus du four.



#### NOTE

Due à la température élevée du four, Breville ne recommande pas de placer le four dans un espace clos. Le fait de le placer dans un espace fermé comme une armoire ou le renforcement d'un mur peut faire surchauffer l'appareil, en endommager la surface et décolorer le mur, dû à la chaleur radiante et la vapeur se dégageant autour de la porte du four.

5. Déroulez complètement le cordon d'alimentation et branchez-le dans une prise murale de 110/120V reliée à la terre.
6. Le signal sonore se fera entendre à deux reprises et l'écran ACL s'illuminera.

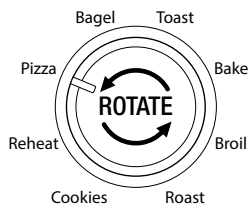


#### NOTE

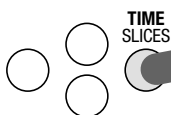
Afin d'éliminer toute substance protectrice sur les éléments chauffants, il est nécessaire de faire fonctionner le four vide durant 15 minutes.

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

#### CADRAN DE FONCTIONS



Appuyez sur le bouton TIME. L'écran ACL affichera le temps préréglé de '18 MINS'.





8. Pressez le bouton START/CANCEL pour activer le réglage. Le signal sonore se fera entendre, le contour du bouton s'illuminera en rouge et l'écran ACL s'illuminera en orange.
9. Le message PREHEATING (préchauffage) clignotera sur l'écran ACL. Une fois le cycle de préchauffage terminé, le signal sonore se fera entendre.
10. Le temps de cuisson sera affiché et le compte à rebours débutera automatiquement par tranches d'une minute.



**PREHEATING  
COMPLETE.**



11. À la fin du cycle de cuisson, le signal sonore se fera entendre trois fois. Le contour lumineux du bouton START/CANCEL ne sera plus illuminé en rouge et l'écran ACL s'illuminera en bleu.
12. Le four est maintenant prêt à être utilisé.



## NOTE

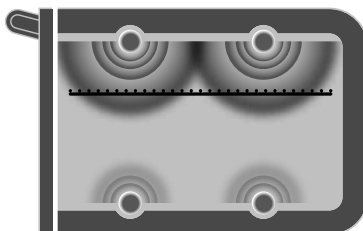
Le cycle de cuisson peut être interrompu en tout temps en pressant le bouton START/CANCEL.

## UNE NOTE SUR LE TEMPS DE CUISSON

Le Mini Smart Oven® de Breville est muni d'un Élément iQ® - une technologie de cuisson exclusive qui régularise les éléments chauffants pour obtenir des résultats optimaux.

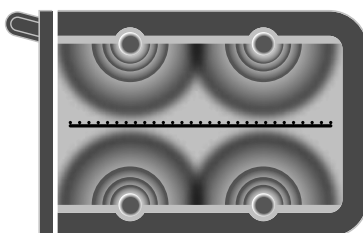
### Dorer

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



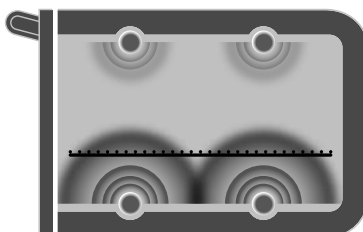
### Griller

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



### Cuire

Température uniforme: cuit de bord en bord.





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

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

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

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

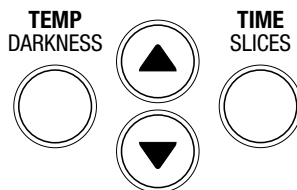
La température et le temps de cuisson peuvent être ajustés avant ou pendant le cycle de cuisson.

Le fait de presser le bouton TEMP ou TIME changera l'affichage sur l'écran ACL.

- a) Pour modifier la température de cuisson, pressez le bouton TEMP jusqu'à ce que la température apparaisse à l'écran ACL.

Pressez la flèche vers le bas pour réduire la température, ou celle vers le haut pour l'augmenter. Une simple pression du bouton vers le haut ou vers le bas augmentera ou diminuera le temps ou la température.

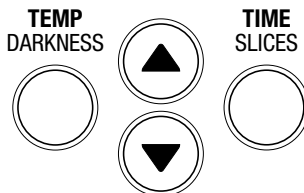
Pour ajuster rapidement le temps ou la température, pressez et tenez enfoncée la flèche du haut ou celle du bas. Le temps et la température s'ajusteront rapidement, tant que vous tiendrez le bouton enfoncé.



La température de cuisson peut être ajustée par tranches de 10°F, de 120°F à 450°F maximum (ou par tranches de 5°C, de 50°C à 230°C maximum).

- b) Pour modifier le temps de cuisson, pressez le bouton TIME jusqu'à ce que le temps apparaisse à l'écran ACL.

Pressez la flèche vers le bas pour réduire le temps de cuisson, ou celle vers le haut pour l'augmenter.

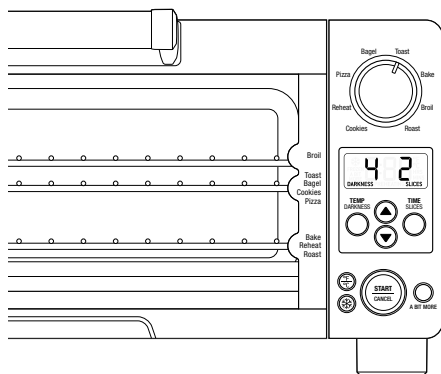


Le temps de cuisson peut être ajusté par tranches de 5 secondes jusqu'à 10 minutes, pour les réglages TOAST et BAGEL. Pour tous les autres réglages, le temps de cuisson peut être ajusté par tranches d'une minute jusqu'à 1 heure, et par tranches de 5 minutes entre 1 et 2 heures.



## UNE NOTE SUR LA POSITION DE LA GRILLE

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



Position supérieure: fonction BROIL (Dorer).

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

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

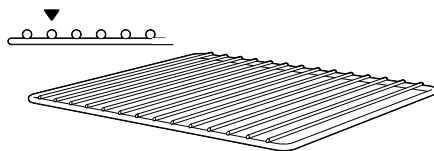


### NOTE

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

Pour des résultats optimaux:

- La grille doit toujours être insérée en place avec les rayons vers le haut.



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

## UNE NOTE SUR LE MODE VEILLE (STANDBY)

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


Pour désactiver le mode veille, pressez le bouton START/CANCEL ou tournez le cadran de fonctions ou pressez n'importe quel bouton. L'écran ACL s'illuminera à nouveau. Enfoncez le bouton START/CANCEL pour réactiver le four.


Le four est activé (préchauffage et cuisson) quand le contour du bouton START/CANCEL est illuminé en rouge et que l'écran ACL est illuminé en orange. Le four est éteint lorsque le bouton START/CANCEL est enfoncé une deuxième fois, que le contour du bouton n'est plus illuminé en rouge et que l'écran ACL est illuminé en bleu.

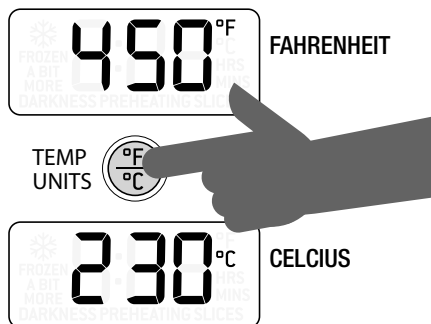


## UNE NOTE SUR LES RÉGLAGES OPTIONNELS


### Bouton de conversion de température


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

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




### NOTE

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




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

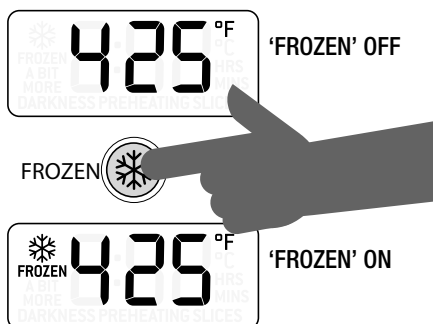
### Bouton FROZEN FOOD (Aliments congelés)

Le bouton  FROZEN FOOD ajoute le temps requis pour décongeler et griller le pain ou les bagels, ou pour cuire la pizza congelée ou la pâte à biscuits congelée.





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

Lorsque vous utilisez les fonctions TOAST, BAGEL, REHEAT, BAKE et COOKIES, le bouton

 FROZEN FOOD peut être sélectionné avant ou durant le cycle de cuisson. Ce réglage peut être désactivé en enfonçant à nouveau le bouton  FROZEN FOOD. Le symbole  pour aliments congelés apparaît sur l'écran ACL quand ce réglage est sélectionné.



### NOTE

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



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



## 👁️ NOTE

Si vous avez désélectionné le réglage ❄️ FROZEN FOOD, ce nouveau réglage restera en mémoire et sera activé pour chaque cycle subséquent de PIZZA jusqu'à ce que le bouton ❄️ FROZEN FOOD soit enfoncé à nouveau ou que l'appareil soit débranché. Lorsque vous rebrancherez le four, la fonction pré-réglée PIZZA sera automatiquement activée avec le réglage ❄️ FROZEN FOOD.

## A BIT MORE<sup>MC</sup> (Un peu plus)

Vous permet de prolonger de façon rapide et pratique le cycle de cuisson. La fonction A BIT MORE<sup>MC</sup> peut être utilisée durant le cycle de cuisson ou immédiatement après que le cycle soit terminé. Durant le cycle de cuisson, elle prolongera un peu le temps de cuisson, proportionnellement à la fonction utilisée.

Par exemple, durant la phase de grillage, la fonction A BIT MORE<sup>MC</sup> prolonge la durée du cycle de grillage (TOAST) jusqu'à 30 secondes, pendant que la durée est prolongée de 10 minutes durant le cycle de rôtissage (ROAST). Une fois le cycle de cuisson terminé, A BIT MORE<sup>MC</sup> agit comme bouton de démarrage qui, à la fois, démarre le cycle de cuisson et en prolonge la durée.

## 👁️ NOTE

Vous pouvez presser le bouton A BIT MORE<sup>MC</sup> lorsque le four est refroidi (c.-à-d. pas immédiatement après le cycle de cuisson) et le four commencera à chauffer; cependant, dans un tel cas, la phase de préchauffage ne sera pas activée pour les fonctions BAKE, ROAST, COOKIE et PIZZA. Si le four est refroidi, vous obtiendrez de meilleurs résultats en utilisant la touche START/CANCEL. Il est préférable d'utiliser la fonction A BIT MORE<sup>MC</sup> durant le cycle de cuisson ou immédiatement après.

FUNCTION	EACH PRESS OF THE A BIT MORE <sup>®</sup> BUTTON ADDS
TOAST	30 secondes
BAGEL	30 secondes
BAKE	5 minutes
ROAST	10 minutes
BROIL	2 minutes
PIZZA	5 minutes
COOKIES	2 minutes
REHEAT	5 minutes



## FONCTION TOAST (GRILLER)

### Éléments chauffants

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

### Position de la grille

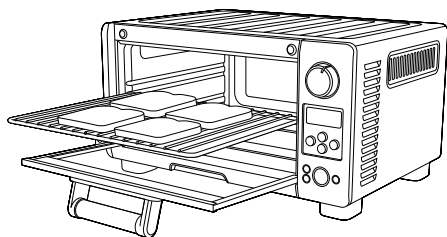
Position centrale.

### Réglage optionnel

 Bouton FROZEN FOOD  
(Aliments congelés).

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

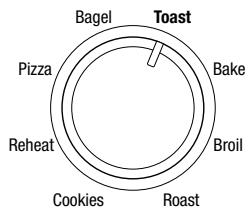
1. Insérez la grille à la position centrale, en plaçant les rayons vers le haut.
2. Si vous grillez 1-2 tranches, placez-les au centre de la grille. Pour 3-4 tranches, placez-les à égale distance entre elles sur deux rangées.



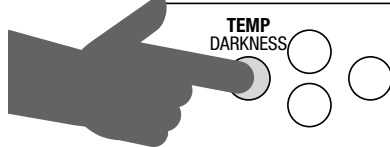
3. Fermez la porte du four.

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

### CADRAN DE FONCTIONS



5. Le réglage de coloration et le nombre de tranches peuvent être ajustés avant ou pendant le cycle de grillage.
  - a) Pour modifier le réglage de coloration, pressez le bouton DARKNESS jusqu'à ce que l'écran ACL affiche en clignotant 'DARKNESS' (Coloration).  
Pressez la flèche vers le bas pour réduire le réglage de coloration, ou celle vers le haut pour l'augmenter.



### NOTE

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

La température et le temps par défaut indiqués dans les illustrations de cette section peuvent varier de ceux apparaissant sur votre four.



À titre indicatif:

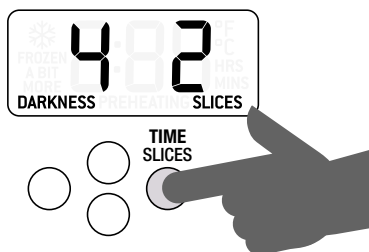
COLORATION DÉSIRÉE	RÉGLAGE
Très pâle	1 ou 2
Moyenne	3, 4 ou 5
Très foncée	6 ou 7

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

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

- b) Pour modifier le nombre de tranches, pressez le bouton SLICES jusqu'à ce que l'écran ACL affiche en clignotant 'SLICES' (Tranches).

Pressez la flèche vers le bas pour réduire le nombre de tranches, ou celle vers le haut pour l'augmenter. Le nombre de tranches varie de '1' à '4'.



#### NOTE

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

6. Pour activer ce réglage, enfoncez le bouton START/CANCEL. Le contour s'illuminera en rouge, le signal sonore se fera entendre et l'écran ACL s'illuminera en orange. Le temps de cuisson s'affichera et le compte à rebours débutera. Vous pouvez ajuster le temps de cuisson durant le cycle de grillage en pressant le bouton A BIT MORE<sup>MC</sup> ou les flèches vers le haut ou le bas.



#### NOTE

- L'Élément iQ® ajuste automatiquement le temps de grillage selon la chaleur ambiante du four. Par exemple, si le four est déjà chaud après un cycle de grillage, le temps requis pour le second cycle sera moins long.
  - Durant le cycle de grillage, de la condensation peut apparaître sur la porte du four et de la vapeur peut émaner du dessus de la porte. Cela est normal. La condensation et la vapeur sont causées par l'humidité contenue dans le pain, particulièrement le pain frais et le pain congelé qui produisent plus de condensation et de vapeur.
7. À la fin du cycle de grillage, le signal sonore se fera entendre trois fois, le contour du bouton START/CANCEL ne sera plus illuminé en rouge et l'écran ACL s'illuminera en bleu.



8. Si le cycle de grillage est terminé, et que vous préférez votre rôti un peu plus grillée, pressez le bouton A BIT MORE<sup>MC</sup> pour un grillage additionnel de 30 secondes. Si le cycle n'est pas terminé, du temps supplémentaire de grillage sera ajouté au temps actuel restant. Si le cycle de grillage est terminé, le fait de presser le bouton A BIT MORE<sup>MC</sup> amorcera le cycle de grillage et le compte à rebours du temps de grillage préréglé. Chaque sélection subséquente du bouton A BIT MORE<sup>MC</sup> ajoutera du temps additionnel au temps de grillage, et ce, jusqu'à un maximum de 10 minutes.



## NOTE

Par mesure de sécurité, le temps de grillage continu est limité à 10 minutes, incluant le temps écoulé durant le cycle. Si le four ne vous permet pas d'ajouter du temps supplémentaire, c'est que le temps continu maximal a été atteint. Laissez le four refroidir avant de reprendre le cycle.



## IMPORTANT

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

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

## FONCTION BAGEL

### Éléments chauffants

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

### Position de la grille

Position supérieure

### Réglage optionnel

 Bouton FROZEN FOOD  
(Aliments congelés).

La fonction BAGEL grille le dessus de votre bagel coupé pendant que le dessous est légèrement grillé. Cette fonction est idéale pour griller les tranches épaisses de pain gourmet qui requièrent plus de grillage d'un côté que de l'autre.



## NOTE

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

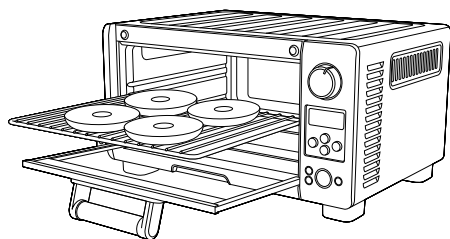
1. Insérez la grille dans la position centrale en plaçant les rayons vers le haut.
2. Séparez les bagels en deux.
3. Si vous grillez 1-2 moitiés de bagel, placez-les au centre de la grille. Pour 3-4 moitiés, placez-les à égale distance entre elles sur deux rangées.



## NOTE

Le côté coupé des bagels doit faire face aux éléments chauffants supérieurs, pour que l'intérieur soit croustillant et la croûte légèrement grillée.





4. Fermez la porte du four.
5. Tournez le cadran de FONCTIONS jusqu'à la fonction BAGEL. Le chiffre de gauche sur l'écran ACL indique le degré de coloration ('DARKNESS') préréglé '4' tandis que celui de droite indique le nombre de moitiés de bagel préréglé '2'.
6. Le degré de coloration et le nombre de tranches de bagel peuvent être ajustés avant ou durant le cycle de cuisson.
  - a) Pour modifier le degré de coloration, pressez le bouton DARKNESS jusqu'à ce que l'écran ACL affiche en clignotant 'DARKNESS' (Coloration).



- b) Pressez la flèche vers le bas pour réduire le réglage de coloration, ou celle vers le haut pour l'augmenter.



#### NOTE

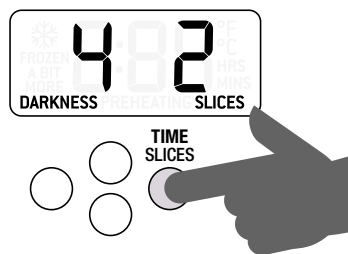
Les réglages de coloration s'échelonnent de '1' (très pâle) à '7' (très foncé).

À titre indicatif:

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

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

- c) Pour modifier le nombre de moitiés de bagel, pressez le bouton SLICES jusqu'à ce que l'écran ACL affiche en clignotant 'SLICES' (Tranches). Pressez la flèche vers le bas pour réduire le nombre de moitiés de bagels, ou celle vers le haut pour l'augmenter. Le nombre de moitiés de bagels varie de '1' à '4'.



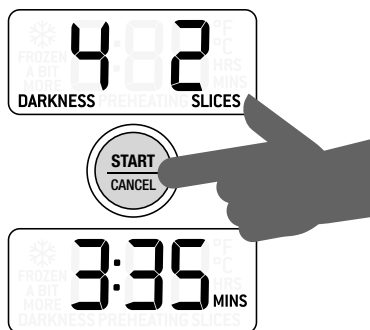
#### NOTE

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

7. Pour activer ce réglage, pressez le bouton START/CANCEL. Le contour s'illuminera en rouge, le signal sonore se fera entendre et l'écran ACL s'illuminera en orange.



8. Le temps de cuisson apparaîtra et le compte à rebours débutera. Le temps peut être ajusté durant le cycle de cuisson du bagel en pressant le bouton A BIT MORE<sup>MC</sup> ou les flèches vers le haut ou le bas.



#### NOTE

- Durant la fonction BAGEL, l'Élément iQ<sup>\*</sup> ajuste automatiquement les éléments chauffants pour obtenir des résultats optimaux. Il est normal que les éléments inférieurs s'éteignent pendant que ceux du haut chauffent à pleine puissance. Ceci permet d'obtenir un bagel coupé à l'intérieur croustillant et à la croûte légèrement grillée.
  - L'Élément iQ<sup>\*</sup> ajuste automatique-ment le temps de grillage en fonction de la chaleur ambiante du four. Par exemple, si le four est déjà chaud après un cycle de grillage, le temps requis pour le second cycle de grillage sera moins long.
9. À la fin du cycle de cuisson, le signal sonore se fera entendre trois fois, le contour du bouton START/CANCEL ne sera plus illuminé en rouge et l'écran ACL s'illuminera en bleu.

10. Si le cycle de bagel est terminé et que vous préférez votre bagel un peu plus grillé, pressez le bouton A BIT MORE<sup>MC</sup> pour un grillage additionnel de 30 secondes. Si le cycle n'est pas terminé, 30 secondes additionnelles seront ajoutées au temps actuel restant. Si le cycle est terminé, le fait de presser le bouton A BIT MORE<sup>MC</sup> amorcera le cycle de bagel et le compte à rebours de 30 secondes. Chaque sélection subséquente du bouton A BIT MORE<sup>MC</sup> ajoutera du temps additionnel au temps actuel restant, et ce, jusqu'à un maximum de 10 minutes.



#### NOTE

Par mesure de sécurité, la cuisson continue est limitée à un maximum de 10 minutes, incluant le temps écoulé durant le cycle. Si le four ne vous permet pas d'ajouter du temps supplémentaire, c'est que le temps continu maximal a été atteint. Laissez le four refroidir avant de reprendre le cycle.



#### IMPORTANT

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

Vous pouvez mettre fin au cycle de bagel en pressant le bouton START/CANCEL. Cela annulera le cycle, le contour du bouton ne sera plus illuminé et l'écran ACL sera illuminé en bleu.



## FONCTION BAKE (CUIRE)

### Éléments chauffants

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

### Position de la grille

Position inférieure.

### Réglages optionnels

 Bouton FROZEN FOOD  
(Aliments congelés)

 Bouton de CONVERSION  
DE TEMPÉRATURE.

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

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

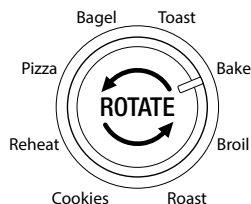


### NOTE

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

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

### CADRAN DE FONCTIONS



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



Pressez les flèches vers le bas ou le haut pour ajuster le temps de cuisson par tranches d'une minute, jusqu'à concurrence d'une heure, et par tranches de 5 minutes entre 1 et 1 ½ heures.





## NOTE

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

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



**PREHEATING  
COMPLETE.**

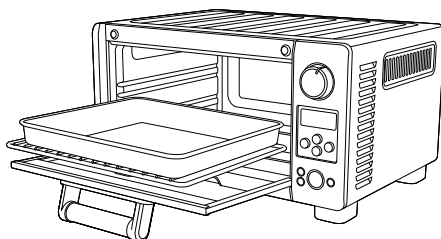


7. Déposez les aliments dans le plateau de cuisson en émail de Breville ou dans tout autre plat à cuisson à l'épreuve de la chaleur, et placez-le au centre de la grille afin que l'air circule autour des aliments.



## NOTE

Lorsque vous faites cuire un gâteau, par exemple, nous recommandons de placer le moule sur le plateau de cuisson. Cela fournira une meilleure distribution de la chaleur sous le gâteau.



## IMPORTANT

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

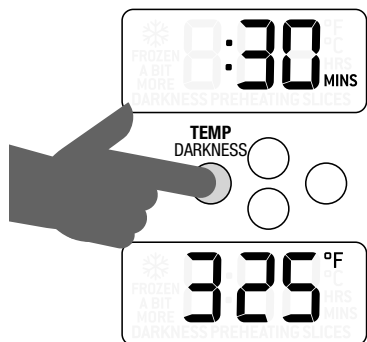


## NOTE

Les plats suivants conviennent à la cuisson dans le four:

- Plat à cuisson sans poignées de 19 cm x 28 cm (7½" x 11")
  - Plat à cuisson carré de 23 cm (9")
  - Moule pour 6 muffins
  - Moule à pain de 23 cm (9")
  - Assiette à tarte de 28 cm (11") maximum
8. Après que le signal sonore du préchauffage (PREHEATING) se sera fait entendre, le compte à rebours débutera automatiquement par tranches d'une minute. La température et le temps de cuisson peuvent être ajustés durant le cycle de cuisson en pressant les flèches vers le haut ou le bas ou le bouton A BIT MORE<sup>MC</sup>. Vous pourrez modifier la température et le temps de cuisson affichés sur l'écran ACL en pressant le bouton TEMP ou TIME.





9. À la fin du cycle de cuisson, le signal sonore se fera entendre trois fois. Le contour du bouton START/CANCEL ne sera plus illuminé en rouge et l'écran ACL s'illuminera en bleu.
10. Si le cycle de cuisson est terminé et que vous préférez vos aliments un peu plus cuits, pressez le bouton A BIT MORE<sup>MC</sup> pour un 5 minutes additionnel. Si le cycle n'est pas terminé, 5 minutes seront ajoutées au temps actuel restant. Si le cycle de cuisson est terminé, le fait de presser le bouton A BIT MORE<sup>MC</sup> amorcera le cycle de cuisson et le compte à rebours de 5 minutes. Chaque sélection subséquente du bouton A BIT MORE<sup>MC</sup> ajoutera 5 minutes additionnelles au temps de cuisson, jusqu'à un maximum de 1½ heure.



## NOTE

Par mesure de sécurité, le temps de cuisson continu est limité à 1½ heure, incluant le temps écoulé durant le cycle. Si le four ne vous permet pas d'ajouter du temps supplémentaire, c'est que le temps continu maximal a été atteint. Laissez le four refroidir avant de reprendre le cycle.

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

## FONCTION ROAST (RÔTIR)

### Éléments chauffants

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

### Position de la grille

Position inférieure.

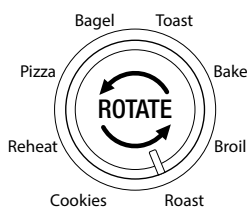
### Réglage optionnel

#### Ⓢ Bouton de CONVERSION DE TEMPÉRATURE

La fonction ROAST (Rôtir) convient parfaitement à la cuisson des viandes ou de la volaille et permet d'obtenir une viande tendre et juteuse à l'intérieur et rôtie à la perfection à l'extérieur. Cette fonction est idéale pour rôtir les patates et autres légumes coriaces qui requièrent une cuisson un peu plus longue.

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

### CADRE DE FONCTIONS

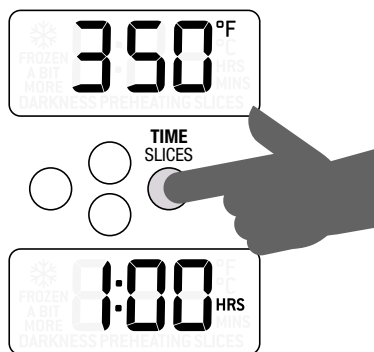




4. La température et le temps peuvent être ajustés avant ou durant le cycle de rôtissage.

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

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



Pressez les flèches vers le haut ou le bas pour ajuster le temps de rôtissage par tranches d'une minute jusqu'à concurrente d'une heure, ou par tranches de 5 minutes, de 1 à 1 ½ heures.



#### NOTE

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

#### TYPE/COUPE

#### TEMPS DE RÔTISSEGE PAR 500 G (1 LB)

**Boeuf - Oeil de ronde, ronde ou rosbif de côte** 30 minutes

**Porc - Longe (avec ou sans os)** 35 minutes

**Agneau - Gigot (avec ou sans os)** 30 minutes

**Poulet - Entier** 30 minutes



#### NOTE

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

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

5. Pressez le bouton START/CANCEL pour activer ce réglage. Le contour s'illuminera en rouge, le signal sonore se fera entendre et l'écran ACL s'illuminera en orange.

6. Le message PREHEATING (Préchauffage) clignotera sur l'écran ACL. Une fois que le cycle de préchauffage sera terminé, le signal sonore se fera entendre.

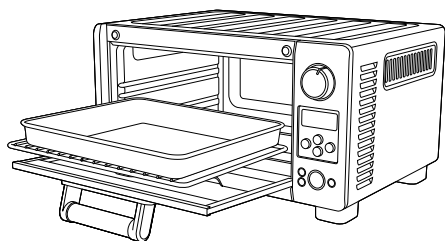


**PREHEATING  
COMPLETE.**





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



### IMPORTANT

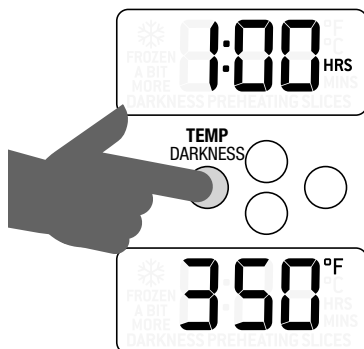
Le boîtier du four, incluant la porte, est très chaud durant et après usage. Utilisez toujours des poignées isolantes ou des gants de cuisine pour déposer les aliments dans le four, les retirer ou les manipuler.



### NOTE

La performance du four sera améliorée si vous vous procurez le grilloir en émail de Breville. Pour le rôtissage, le grilloir en émail de Breville s'insère dans le plateau de cuisson en émail de Breville. Le grilloir est conçu pour laisser passer les gras de cuisson qui s'acheminent dans le plateau de cuisson et ainsi prévenir les éclaboussures, en plus de contribuer à une cuisson saine.

8. Après que le signal sonore de préchauffage se sera fait entendre, le compte à rebours débutera automatiquement par tranches d'une minute. La température et le temps peuvent être ajustés durant le cycle de rôtissage en pressant les flèches vers le haut ou le bas ou le bouton A BIT MORE<sup>MC</sup>. Vous pourrez modifier la température et le temps de cuisson affichés sur l'écran ACL en pressant l'un des boutons TEMP ou TIME.



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



### NOTE

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

10. Si le cycle de rôtissage est terminé, et que vous préférez vos aliments un peu plus cuits, pressez le bouton A BIT MORE<sup>MC</sup> pour un 10 minutes additionnel. Si le cycle n'est pas terminé, 10 minutes seront ajoutées au temps actuel restant. Si le cycle de rôtissage est terminé, le fait de presser le bouton A BIT MORE<sup>MC</sup> amorcera le cycle de rôtissage et le compte à rebours de 10 minutes. Chaque sélection subséquente du bouton A BIT MORE<sup>MC</sup> ajoutera 10 minutes additionnelles au temps de rôtissage, et ce, jusqu'à un maximum de 1½ heure.





## NOTE

- Le bouton A BIT MORE<sup>MC</sup> peut être enfoncé lorsque le four est froid (c.-à-d. pas immédiatement après un cycle de cuisson); le four commencera alors la cuisson. Cependant, la fonction ROAST n'utilisera pas la phase habituelle de 'préchauffage' dans ce cas. Si le four est froid, le meilleur rendement sera obtenu en utilisant le bouton START/CANCEL. Il est préférable d'utiliser A BIT MORE<sup>MC</sup> durant un cycle de cuisson ou immédiatement après.
  - Par mesure de sécurité, la cuisson continue est limitée à un maximum de 1½ heure, incluant le temps écoulé durant le cycle. Si le four ne vous permet pas d'ajouter du temps supplémentaire, c'est que le temps continu maximal a été atteint. Laissez le four refroidir avant de reprendre le cycle.
11. Le cycle de rôtissage peut être interrompu en tout temps en pressant le bouton START/CANCEL. Cela annulera le cycle et le contour du bouton ne sera plus illuminé.

## FONCTION BROIL (DORER)

### Éléments chauffants

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

### Position de la grille

Position supérieure.

### Réglage optionnel

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

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



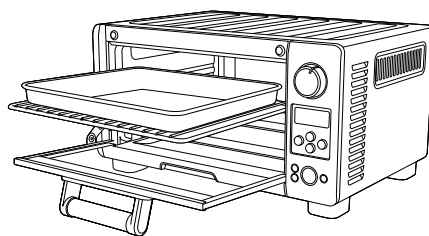
## NOTE

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

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

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

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



3. Fermez la porte du four.

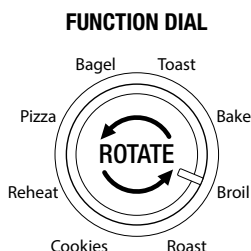


## IMPORTANT

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



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



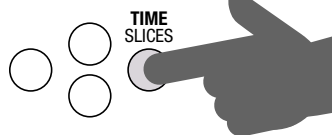
5. La température et le temps de gratinage peuvent être ajustés avant ou durant le cycle de gratinage.
- a) La température 'HI' affichée sur l'écran ACL est le réglage par défaut pour la température de grillage. Pour sélectionner la température de gratinage, tournez le cadran et choisissez 'HI' (élevée)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



## NOTE

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

- b) Pour sélectionner le temps de gratinage, pressez le bouton TIME jusqu'à ce que l'écran ACL affiche le temps préréglé de '15 MINS'. Pressez les flèches vers le haut ou vers le bas pour ajuster le temps de gratinage par tranches d'une minute, jusqu'à un maximum de 20 minutes.



## TYPE/COUPE POIDS/ÉPAISSEUR TEMPS DE GRATINAGE

<b>Boeuf</b>		
Surlonge	1" (2.5cm)	12-15 mins
Hamburger	1" (2.5cm)	10-15 mins

<b>Porc</b>		
Côtelettes	1" (2.5cm)	15 mins
Côtes levées	1 carré	20 mins
Bacon	3 tranches	10 mins

<b>Agneau</b>		
Côtelettes	4 morceaux	15 mins
Escalopes	8 morceaux	10-12 mins

<b>Saucisses</b>		
Petites	8 morceaux	8 mins
Grosses	6 morceaux	12 mins

<b>Poulet</b>		
Ailes	1lb (500g)	12-15 mins
Poitrines ou Cuisses	0.5lbs (250g)	20 mins

<b>Poisson</b>	0.5lbs (250g)	8 mins
	1lb (500g)	8-10 mins

<b>Fromage fondu</b>		3-5 mins
----------------------	--	----------

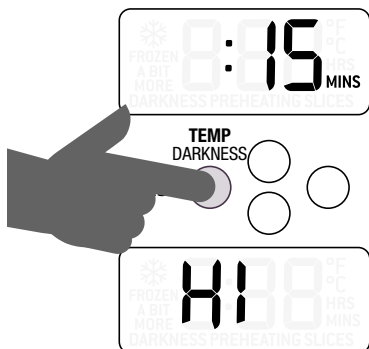


## NOTE

Le four mémorisera votre sélection de température et de temps de gratinage jusqu'à ce que vous la changiez ou que vous débranchiez le four. Lorsque le four sera rebranché, la fonction BROIL retournera automatiquement aux préréglages de température 'HI' et de temps '15 MINS'.



6. Pressez le bouton START/CANCEL pour activer ce réglage. Le contour s'illuminera en rouge et le signal sonore se fera entendre.
7. Le temps sera affiché et le compte à rebours débutera par tranches d'une minute. La température et le temps peuvent être ajustés durant le cycle de gratinage en pressant les flèches vers le haut ou le bas. Vous pourrez modifier la température et le temps de cuisson affichés sur l'écran ACL en pressant le bouton TEMP ou TIME.



## NOTE

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

8. À la fin du cycle de gratinage, le signal sonore se fera entendre trois fois. Le contour du bouton START/CANCEL ne sera plus illuminé en rouge.

## IMPORTANT

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

9. Le cycle pour dorer peut être interrompu en tout temps en pressant le bouton START/CANCEL. Cela annulera le cycle et le contour du bouton ne sera plus illuminé.
10. Si le cycle pour dorer est terminé et que vous préférez vos aliments un peu plus dorés, pressez le bouton A BIT MORE<sup>MC</sup> pour un 2 minutes additionnel. Si le cycle n'est pas terminé, 2 minutes seront ajoutées au temps actuel restant. Si le cycle est terminé, le fait de presser le bouton A BIT MORE<sup>MC</sup> amorcera le cycle pour dorer et le compte à rebours de 2 minutes. Chaque sélection subséquente du bouton A BIT MORE<sup>MC</sup> ajoutera 2 minutes additionnelles au temps pour dorer, et ce, jusqu'à un maximum de 20 minutes.

## NOTE

Par mesure de sécurité, le temps de cuisson continu est limité à 20 minutes, incluant le temps écoulé durant le cycle. Si le four ne vous permet pas d'ajouter du temps supplémentaire, c'est que le maximum de durée continue a été atteint. Laissez le four refroidir avant de reprendre le cycle.



## FONCTION PIZZA

### Éléments chauffants

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

### Position de la grille

Position centrale.

### Réglages optionnels

❄ Bouton FROZEN FOOD  
(Aliments congelés)

°F/°C Bouton de CONVERSION  
DE TEMPÉRATURE

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

1. Insérez la grille dans la position centrale, en plaçant les rayons vers le haut et fermez la porte.



### NOTE

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

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

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

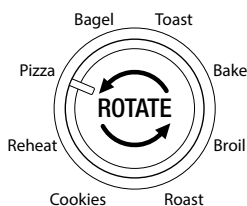
Breville recommande d'utiliser une place à pizza antiadhésive foncée pour cuire la pizza. Les plaques de couleur pâle reflètent la chaleur et de ce fait, la croûte pourrait ne pas être suffisamment croustillante.

La plaque à pizza antiadhésive de 11" (28cm) est offerte en option et peut être achetée sur [breville.com](http://breville.com)

Pour une croûte plus croustillante, la pizza peut être cuite directement sur la grille du four. Cependant, si le fromage ou d'autres ingrédients tombent sur les éléments chauffants, un risque potentiel d'incendie peut survenir. Pour une cuisson uniforme, nous vous recommandons de tourner la pizza sur 90° à mi-cuisson.

2. Tournez le cadran de FONCTIONS à PIZZA. L'écran ACL affichera la température préréglée de "425°F" ainsi que la fonction préréglée ❄ FROZEN FOOD (Aliments congelés) (voir à la page 113 pour la cuisson d'une pizza fraîche).

### CADRAN DE FONCTIONS



3. La température et le temps de cuisson de la pizza peuvent être ajustés avant ou durant le cycle de cuisson.
  - a) La température de cuisson préréglée de 425°F (220°C) est la température par défaut affichée sur l'écran ACL. Pressez les flèches vers le haut ou le bas pour ajuster la température de cuisson par tranches de 10°F, de 120°F à un maximum de 450°F (ou en degrés Celsius, par tranches de 5°C, de 50°C à un maximum de 230°C).



- b) Pour sélectionner le temps de cuisson, pressez le bouton TIME et l'écran ACL affichera le temps préréglé de '18 MINS'.




- c) Pressez les flèches vers le haut ou le bas pour ajuster le temps de cuisson par tranches d'une minute jusqu'à 55 minutes.



#### NOTE

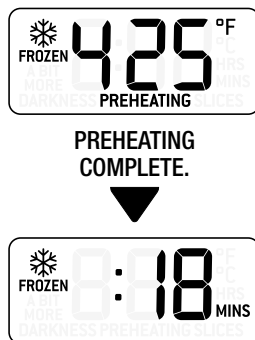
Vu la variété considérable de pizzas disponibles, vous devrez déterminer si vous cuisez une pizza fraîche ou congelée, avec une croûte mince ou épaisse, et ajuster le temps de cuisson en conséquence.

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

Le four mémorise votre sélection de température et de temps de cuisson de la pizza jusqu'à ce que vous la changiez ou que vous débranchiez le four. Lorsque le four sera rebranché, la fonction PIZZA réactivera automatiquement la température préréglée de 425°F (218°C), le temps préréglé de '18MINS' et le réglage par défaut  FROZEN FOOD (Aliments congelés).

4. Pressez le bouton START/CANCEL pour activer ce réglage. Le contour du bouton s'illuminera en rouge, le signal sonore se fera entendre et l'écran ACL s'illuminera en bleu.

5. L'écran ACL affichera en clignotant 'PREHEATING' (Préchauffage). Une fois que le cycle de préchauffage sera terminé, le signal sonore se fera entendre.



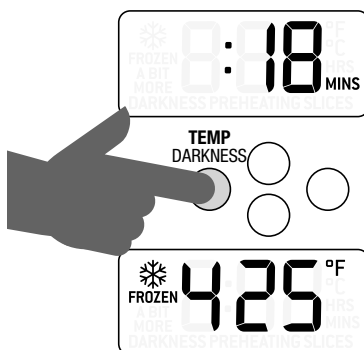
6. Placez la plaque à pizza ou la pizza au centre de la grille, de façon à ce que l'air circule tout autour.



#### NOTE

La couleur, le format et l'épaisseur de la plaque à pizza peut affecter la coloration ou la texture croustillante de la croûte de la pizza.

7. Après que le signal sonore de préchauffage (PREHEATING) se sera fait entendre, le compte à rebours débutera automatiquement par tranches d'une minute. La température et le temps peuvent être ajustés durant le cycle de cuisson en pressant les flèches vers le haut ou le bas. Alternez entre la température et le temps de cuisson sur l'écran ACL en pressant le bouton TEMP ou TIME.







## NOTE

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

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



## NOTE

Veillez à utiliser des poignées isolantes ou des gants de cuisine pour retirer la pizza du four, car le fromage fondu et la garniture sont très chauds.

9. Si le cycle de pizza est terminé et que vous préférez votre pizza un peu plus cuite, pressez le bouton A BIT MORE<sup>MC</sup> pour un 5 minutes additionnel. Si le cycle n'est pas terminé, 5 minutes seront ajoutées à la fin du temps qui reste. Si le cycle de pizza est terminé, le fait de presser le bouton A BIT MORE<sup>MC</sup> amorcera le cycle de pizza et le compte à rebours de 5 minutes. Chaque fois que vous sélectionnerez le bouton A BIT MORE<sup>MC</sup>, 5 minutes additionnelles seront ajoutées au temps de cuisson, jusqu'à un maximum d'une 55 minutes.



## NOTE

Le bouton A BIT MORE<sup>MC</sup> peut être enfoncé lorsque le four est froid (c.-à-d. pas immédiatement après un cycle de cuisson); le four commencera alors la cuisson. Cependant, la fonction PIZZA n'utilisera pas la phase habituelle de 'préchauffage' dans ce cas. Si le four est froid, le meilleur rendement sera obtenu en utilisant le bouton START/CANCEL. Il est préférable d'utiliser A BIT MORE<sup>MC</sup> durant un cycle de cuisson ou immédiatement après.

10. Le cycle de pizza peut être interrompu en tout temps en pressant le bouton START/CANCEL. Cela annulera le cycle et le contour du bouton ne sera plus illuminé.

## Une note sur les pierres à pizza

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

1. Insérez la grille au centre du four, en plaçant les rayons vers le haut.
2. Placez la pierre à pizza au centre de la grille, afin de laisser circuler l'air tout autour.
3. Fermez la porte du four.
4. Pressez le bouton START/CANCEL pour activer ce réglage. Le contour du bouton s'illuminera en rouge, le signal sonore se fera entendre et l'écran ACL s'illuminera en orange.
5. L'indication PREHEATING (préchauffage) clignotera sur l'écran ACL. Une fois que la température requise sera atteinte, le signal sonore se fera entendre.
6. Le temps s'affichera et le compte à rebours débutera par tranches d'une minute.
7. Une fois que la pierre à pizza sera réchauffée, le signal sonore se fera entendre trois fois, le contour du bouton START/CANCEL ne sera plus illuminé et l'écran ACL s'illuminera en bleu.
8. Maintenant, placez délicatement la pizza congelée sur la pierre à pizza chaude.
9. Sélectionnez le réglage de pizza voulu et pressez le bouton START/CANCEL pour réactiver le cycle de pizza.



## NOTE

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



## FONCTION COOKIES (BISCUITS)

### Éléments chauffants

Les éléments supérieurs et inférieurs s'allument et s'éteignent par intermittence pour régulariser la température adéquate.

### Position de la grille

Position centrale.

### Réglages optionnels

 Bouton FROZEN FOOD  
(Aliments congelés)

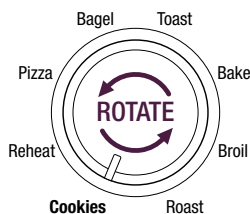
 Bouton de CONVERSION  
DE TEMPÉRATURE.

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

Cette fonction convient parfaitement aux croissants prêts à cuire, aux brioches à la cannelle et aux strudels.

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

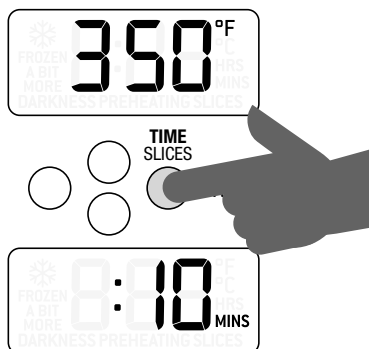
### CADRAN DE FONCTIONS



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

- a) La température de cuisson pré-réglée de 350°F (175°C) est affichée comme la température par défaut sur l'écran ACL. Pressez les flèches vers le haut ou le bas pour ajuster la température par tranches de 10°F, de 120°F à un maximum de 450°F (ou en degrés Celsius, par tranches de 5°C, de 50°C à un maximum de 230°C).
- b) Pour sélectionner le temps de cuisson, pressez le bouton TIME jusqu'à ce que l'écran ACL affiche le temps pré-réglé de '10 MINS'.

Pressez les flèches vers le haut ou le bas pour ajuster le temps de cuisson par tranches d'une minute jusqu'à un maximum 55 minutes.







## NOTE

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

Par exemple, de la pâte à biscuits congelée nécessitera un plus long temps de cuisson.

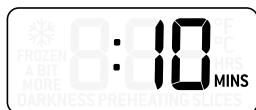
La quantité de pâte par biscuit ou l'épaisseur peuvent aussi influencer le temps de cuisson.

Le four mémorisera votre sélection de température et de temps de cuisson des biscuits jusqu'à ce que vous la changiez ou que vous débranchiez le four. Lorsque le four sera rebranché, la fonction COOKIE (Biscuits) retournera automatiquement aux préréglages de température de 350 °F (175°C) et de temps préréglé de '10 MINS'.

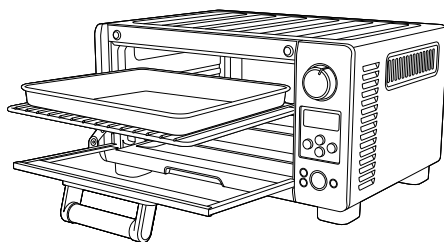
5. Pressez le bouton START/CANCEL pour activer ce réglage. Le contour du bouton s'illuminera en rouge, le signal sonore se fera entendre et l'écran ACL s'illuminera en orange.
6. L'écran ACL affichera en clignotant 'PREHEATING' (Préchauffage). Une fois le cycle de préchauffage terminé, le signal sonore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



PREHEATING  
COMPLETE.



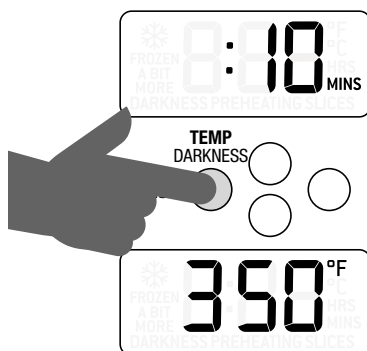
7. Déposez les aliments sur le plateau en émail de Breville ou dans un plat à l'épreuve de la chaleur, et placez-le au centre de la grille, de façon à ce que l'air circule tout autour des aliments.



## NOTE

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

8. Après que le signal sonore de préchauffage (PREHEATING) se sera fait entendre, le compte à rebours débutera automatiquement par tranches d'une minute. La température et le temps peuvent être ajustés durant le cycle de cuisson en pressant les flèches vers le haut ou le bas ou le bouton A BIT MORE<sup>MC</sup>. Vous pourrez altérer la température et le temps de cuisson en pressant le centre du cadran TEMP/TIME.





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



## IMPORTANT

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

10. Si le cycle de biscuits est terminé, et que vous préférez vos biscuits un peu plus cuits, pressez le bouton A BIT MORE<sup>MC</sup> pour un 2 minutes additionnel. Si le cycle n'est pas terminé, 2 minutes seront ajoutées à la fin du temps qui reste. Si le cycle de cuisson est terminé, le fait de presser le bouton A BIT MORE<sup>MC</sup> amorcera le cycle de cuisson des biscuits et le compte à rebours de 2 minutes. Chaque fois que vous sélectionnerez le bouton A BIT MORE<sup>MC</sup>, 2 minutes additionnelles seront ajoutées au temps de cuisson, jusqu'à un maximum de 55 minutes.



## NOTE

Le bouton A BIT MORE<sup>MC</sup> peut être enfoncé lorsque le four est froid (c.-à-d. pas immédiatement après un cycle de cuisson); le four commencera alors la cuisson. Cependant, la fonction COOKIES n'utilisera pas la phase habituelle de 'préchauffage' dans ce cas.

Si le four est froid, le meilleur rendement sera obtenu en utilisant le bouton START/CANCEL. Il est préférable d'utiliser A BIT MORE<sup>MC</sup> durant un cycle de cuisson ou immédiatement après.

Par mesure de sécurité, la cuisson continue est limitée à un maximum de 55 minutes, incluant le temps écoulé durant le cycle. Si le four ne vous permet pas d'ajouter du temps supplémentaire, c'est que le temps continu maximal a été atteint. Laissez le four refroidir avant de reprendre le cycle.

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

## FONCTION REHEAT (RÉCHAUFFER)

### Éléments chauffants

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

### Position de la grille

Position inférieure.

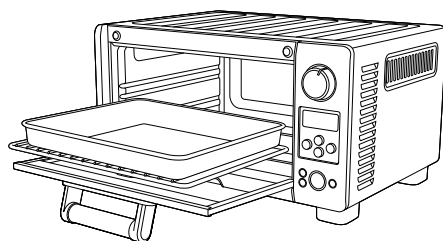
### Réglage optionnel

⊗ Bouton FROZEN FOOD  
(Aliments congelés)

⊕/⊖ Bouton de CONVERSION  
DE TEMPÉRATURE

La fonction REHEAT est idéale pour réchauffer les restes de table sans les griller. Cette fonction utilise un mode de cuisson plus doux, idéal pour bien réchauffer sans trop cuire les aliments.

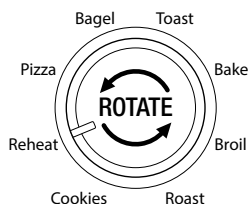
1. Insérez la grille à la position inférieure, en plaçant les rayons vers le haut.
2. Placez les aliments sur le plateau de cuisson en émail de Breville ou dans un plat à l'épreuve de la chaleur, puis placez le plateau au centre de la grille afin de laisser circuler l'air autour des aliments.



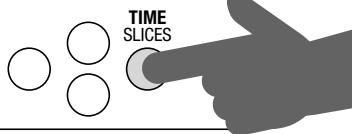
3. Fermez la porte du four.
4. Tournez le cadran de FONCTIONS jusqu'à la fonction REHEAT. L'écran ACL indique la température pré-réglée de '325°F' (160°C).



## FUNCTION DIAL



5. La température et le temps peuvent être ajustés avant ou durant le cycle de réchauffage.
  - a) La température de réchauffage pré-réglée de 325°F est affichée comme la température par défaut sur l'écran ACL. Tournez le cadran TEMP/TIME pour ajuster la température par tranches de 10°F, de 120°F à un maximum de 370°F (ou en degrés Celsius, par tranches de 5°C, de 50°C à un maximum de 190°C).
  - b) Pour sélectionner le temps de réchauffage, pressez le bouton TIME jusqu'à ce que l'écran ACL affiche le temps pré-réglé de '15 MINS'.



Pressez les flèches vers le haut ou le bas pour ajuster le temps et la température de cuisson par tranches d'une minute, jusqu'à un maximum d'une heure, et par tranches de 5 minutes entre 1 et 2 heures.



## NOTE

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

6. Pressez le bouton START/CANCEL pour activer ce réglage. Le contour du bouton s'illuminera en rouge, le signal sonore se fera entendre et l'écran ACL s'illuminera en orange.
7. L'écran ACL affichera en clignotant 'PREHEATING'. Une fois le cycle de préchauffage terminé, le signal sonore se fera entendre.



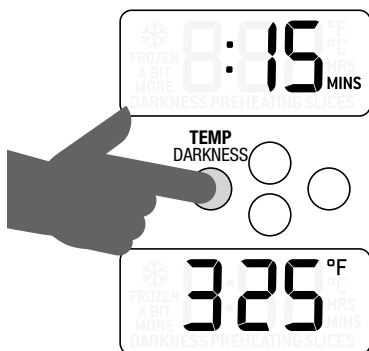
**PREHEATING  
COMPLETE.**



8. Placez les aliments sur le plateau de cuisson en email de Breville ou dans un plat à l'épreuve de la chaleur, puis placez le plateau au centre de la grille afin de laisser circuler l'air autour des aliments.



9. Après que le signal sonore de préchauffage se sera fait entendre, le compte à rebours débutera automatiquement par tranches d'une minute. La température et le temps peuvent être ajustés durant le cycle de cuisson en pressant les flèches vers le haut ou le bas ou le bouton A BIT MORE<sup>MC</sup>. Vous pourrez modifier la température et le temps de cuisson en pressant le bouton TEMP ou TIME.



10. À la fin du cycle de réchauffage, le signal sonore se fera entendre trois fois, le bouton START/CANCEL cessera d'être illuminé et l'écran ACL s'illuminera en bleu.
11. Si le cycle de réchauffage est terminé ou près de l'être, et que vous préférez que vos aliments soient un peu plus réchauffés, pressez le bouton A BIT MORE<sup>MC</sup> pour un 5 minutes additionnel. Si le cycle n'est pas terminé, 5 minutes seront ajoutées à la fin du temps qui reste. Si le cycle de cuisson est terminé, le fait de presser le bouton A BIT MORE<sup>MC</sup> amorcera le cycle de réchauffage et le compte à rebours de 5 minutes. Chaque fois que vous sélectionnerez le bouton A BIT MORE<sup>MC</sup>, 5 minutes additionnelles seront ajoutées au temps de réchauffage, jusqu'à un maximum de 2 heures.



### IMPORTANT

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

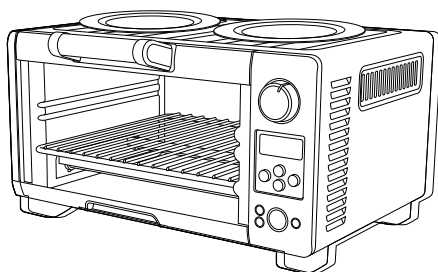
12. Le cycle de réchauffage peut être interrompu en tout temps en pressant le bouton START/CANCEL. Cela annulera le cycle, le contour du bouton ne sera plus illuminé et l'écran ACL s'illuminera en bleu.



### NOTE

Par mesure de sécurité, la cuisson continue est limitée à un maximum de 2 heures, incluant le temps écoulé durant le cycle. Si le four ne vous permet pas d'ajouter du temps supplémentaire, c'est que le maximum de durée continue a été atteint. Laissez le four refroidir avant de reprendre le cycle.

## UTILISATION DU RÉCHAUD



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

La seule exception: des plats en céramique disposés en un étage pour être réchauffés.



### IMPORTANT

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

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





## Entretien & Nettoyage

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



### NOTE

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

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

### Nettoyage du boîtier et de la porte

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



### IMPORTANT

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

### Nettoyage de l'intérieur du four

Les parois internes du four sont recouvertes d'un enduit antiadhésif qui facilite le nettoyage. Pour nettoyer les éclaboussures, essuyez-les avec une éponge douce et humide.

Un nettoyant liquide sans-abrasif ou une solution douce en vaporisateur peuvent être utilisés pour éviter l'accumulation de taches. Appliquez le nettoyant sur l'éponge, et non sur le four, avant le nettoyage. Évitez de toucher aux éléments chauffants au quartz.



### IMPORTANT

Faites preuve d'extrême prudence lorsque vous nettoyez les éléments chauffants au quartz. Laissez le four refroidir complètement, puis essuyez les éléments délicatement sur la longueur avec une éponge douce et humide ou un chiffon.

N'utilisez aucun type de nettoyant ou de produit de nettoyage. N'utilisez pas de nettoyant standard pour le four afin de nettoyer l'intérieur du four, car cela endommage la surface métallique.

Laissez les éléments chauffants sécher complètement avant de brancher le four et de le mettre en marche.

### Nettoyage du ramasse-miettes

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



## Nettoyage de la grille et du plateau de cuisson

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

## Rangement

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



## Trucs

- Pour toute question concernant l'utilisation d'ustensiles de cuisson spécialisés pour four compact, contactez directement le fabricant.
- Soyez extrêmement prudent lorsque vous utilisez des casseroles ou plats non métallisés, comme la céramique ou le verre. Assurez-vous qu'ils sont à l'épreuve de la chaleur, pour éviter qu'ils ne craquent.
- L'acide citrique que l'on retrouve dans le jus d'orange, de citron ou de lime peut endommager l'émail vitrifié du plateau de cuisson. Lors de la cuisson d'aliments à forte teneur en acide citrique, il est fortement recommandé de chemiser la surface en émail avec du papier d'aluminium ou sulfurisé, pour prolonger la durée de vie des accessoires.
- Soyez prudent lorsque vous recouvrez les accessoires, casseroles ou plats de papier d'aluminium. Assurez-vous qu'il recouvre parfaitement le plat et n'entre pas en contact avec les éléments chauffants du four, car cela pourrait causer de la surchauffe et un risque d'incendie.
- Lorsque vous recouvrez les accessoires, casseroles ou plats de papier d'aluminium, il est recommandé de placer la grille à la position centrale ou inférieure du four. Cela minimisera le risque pour le papier aluminium d'entrer en contact avec les éléments chauffants supérieurs.
- Soyez prudent lorsque vous recouvrez un plat ou une casserole dans le four, car la pression accumulée sous le couvercle peut faire jaillir les ingrédients ou craquer le plat.
- Due à la température élevée du four, Breville ne recommande pas de placer le four dans un espace clos. Le fait de le placer dans un espace fermé comme une armoire ou le renforcement d'un mur peut faire surchauffer l'appareil, en endommager la surface et décolorer le mur, dû à la chaleur radiante et la vapeur se dégageant autour de la porte du four.





# Guide de Dépannage

PROBLÈME POSSIBLE	SOLUTION FACILE
Le four ne s'allume pas	<ul style="list-style-type: none"><li>• Vérifiez si la fiche est bien insérée dans la prise murale.</li><li>• Branchez l'appareil dans une prise murale indépendante.</li><li>• Branchez l'appareil dans une autre prise murale.</li><li>• Remettez le disjoncteur en position initiale, si nécessaire.</li></ul>
J'aimerais restaurer les réglages par défaut sur l'écran ACL	<ul style="list-style-type: none"><li>• Le four mémorise le dernier réglage utilisé pour chaque fonction, à moins que vous n'ayez débranché le four.</li><li>• Pour restaurer les réglages par défaut de chaque fonction, débranchez l'appareil, attendez 5 minutes puis rebranchez-le.</li></ul>
L'écran ACL n'est plus illuminé	<ul style="list-style-type: none"><li>• Le four passe en mode veille (STANDBY) s'il n'est pas utilisé pendant 10 minutes. L'écran ACL cesse alors d'être illuminé, cependant trois tirets apparaîtront.</li><li>• Pour réactiver le four après le mode veille (STANDBY), enfoncez le bouton de démarrage START/ CANCEL ou tournez n'importe quel bouton. L'écran ACL s'illuminera.</li></ul>
La pizza ne cuit pas uniformément	<ul style="list-style-type: none"><li>• Des pizzas très larges peuvent griller de façon inégale dans des fours compacts. Ouvrez la porte du four à mi-cuisson et tournez la pizza sur 90° pour un grillage plus uniforme.</li></ul>
La croute de la pizza n'est pas croustillante	<ul style="list-style-type: none"><li>• Breville recommande d'utiliser une place à pizza antiadhésive foncée pour cuire la pizza. Les plaques de couleur pâle reflètent la chaleur et de ce fait, la croute pourrait ne pas être suffisamment croustillante. Les accessoires pour le four sont disponibles à <a href="http://breville.com">breville.com</a></li><li>• Pour une croute plus croustillante, la pizza peut être cuite directement sur la grille du four. Cependant, si le fromage ou d'autres ingrédients tombent sur les éléments chauffants, un risque potentiel d'incendie peut survenir.</li></ul>
Je ne peux pas sélectionner le bouton FROZEN FOOD	<ul style="list-style-type: none"><li>• Le bouton FROZEN FOOD peut être sélectionné seulement pour les fonctions TOAST (Griller), BAGEL, REHEAT, BAKE (Cuire), PIZZA et COOKIE (Biscuits).</li></ul>
De la vapeur s'échappe du haut de la porte du four	<ul style="list-style-type: none"><li>• Ceci est normal. Le joint de la porte permet à la vapeur produite par des aliments à haute teneur en humidité, comme le pain congelé, de s'échapper.</li></ul>
De l'eau s'égoutte sous la porte et coule sur le comptoir	<ul style="list-style-type: none"><li>• Ceci est normal. La condensation formée par les aliments à haute teneur en humidité, laissera de l'eau couler à l'intérieur de la porte et peut-être dégoutter sur le comptoir.</li></ul>



PROBLÈME POSSIBLE	SOLUTION FACILE
La température affichée sur l'écran ACL ne correspond pas à la température à l'intérieur du four.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pour s'assurer que les mesures sont standardisées, les températures du four ont été calibrées à partir de la fonction TOAST (au centre de la grille centrale et sans plateau de cuisson). Revérifiez la température à cette position, en gardant la porte du four fermée durant 10 minutes, car la chaleur s'en échappera chaque fois que vous ouvrirez la porte.</li> </ul>
L'écran ACL affiche 'E01'	<ul style="list-style-type: none"> <li>L'écran ACL affichera 'E01' lorsque l'appareil ne peut être réinitialisé. Dans un tel cas, contactez le Service à la clientèle de Breville (1-866-BREVILLE).</li> </ul>
L'écran ACL affiche 'E02'	<ul style="list-style-type: none"> <li>L'écran ACL affiche 'E02' lorsque l'appareil ne peut être réinitialisé. Dans un tel cas, débranchez immédiatement l'appareil et contactez le Service à la clientèle de Breville (1-866-BREVILLE).</li> </ul>
L'écran ACL affiche 'E03'	<ul style="list-style-type: none"> <li>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.</li> <li>Si le message 'E03' persiste, contactez le Service à la clientèle de Breville (1-866-BREVILLE).</li> </ul>
L'écran ACL affiche 'E04'	<ul style="list-style-type: none"> <li>L'écran ACL affichera 'E04' si la température ambiante est sous la limite minimale. Débranchez le four et placez-le dans un endroit plus chaud.</li> </ul>





Notes



# *the Mini Smart Oven®*



ES-MX MANUAL DE INSTRUCCIONES

# **Breville®**





## Contenido

- 2 Breville recomienda anteponer la seguridad
- 8 Componentes
- 10 Guía de inicio rápido
- 14 Funciones
- 43 Cuidado y limpieza
- 44 Consejos
- 45 Solucionar problemas

## BREVILLE RECOMIENDA ANTEPONER LA SEGURIDAD

En Breville somos muy conscientes de lo importante que es la seguridad. La seguridad es nuestra prioridad a la hora de diseñar y fabricar productos para clientes como usted. En pos de su seguridad, le pedimos que ejerza suma precaución al usar cualquier aparato eléctrico y que cumpla con las siguientes precauciones.

## CONSIDERE- RACIONES IMPORTANTES

### ANTES DE USAR ESTE EQUIPO, LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES Y GUÁRDELAS PARA FUTURAS CONSULTAS

- Retire y deseche de forma segura cualquier material de empaque o etiquetas promocionales antes de usar el horno por primera vez.
- Para eliminar el peligro de asfixia en niños pequeños, retire y deseche de forma segura la cubierta protectora instalada en el enchufe de este equipo.
- No deje el horno cerca del borde de una mesa o mostrador durante su funcionamiento. Asegúrese de que la superficie esté nivelada, limpia y libre de agua, harina u otros restos.
- Siempre haga funcionar el horno sobre una superficie estable y resistente al calor. No use el equipo sobre una superficie cubierta de tela ni cerca de cortinas u otros materiales inflamables.
- Se puede producir un incendio si el horno está cubierto o toca materiales inflamables (como cortinas, paños, paredes y otros) cuando está en funcionamiento.



- No deje el horno cerca o sobre un quemador eléctrico o de gas caliente, ni donde pueda tocar otro horno caliente.
- No permita que el cable de alimentación cuelgue del borde de una mesa o mostrador, ni que toque superficies calientes.
- Para protegerse contra descargas eléctricas, no sumerja ni el horno, ni el cable de alimentación, ni el enchufe en agua u otros líquidos.
- Cuando haga funcionar el horno, asegúrese de que exista un espacio mínimo de 10 centímetros a ambos lados del equipo. Esto permitirá que la circulación de aire sea adecuada y ayudará a prevenir la posibilidad de causar decoloración en las paredes debido a la irradiación de calor.
- No toque las superficies calientes. Las superficies del equipo, incluidas la puerta y la superficie exterior del horno, estarán calientes durante el funcionamiento y después de él. Para evitar quemaduras o lesiones, use siempre agarraderas o manoplas para horno aislantes, o los mangos o perillas de los que disponga el horno, cuando tenga que manipular, insertar o retirar algún objeto dentro o fuera del horno. También puede esperar a que el horno se enfríe antes de manipular cualquier objeto.
- Tenga mucho cuidado al retirar bandejas, platos y accesorios, como la bandeja para horno incluida, que pudiesen contener líquidos calientes (aceite, por ejemplo).
- El vidrio de la puerta del horno ha sido tratado especialmente para hacerlo más resistente, duradero y seguro que el vidrio ordinario. Sin embargo, aún es posible que el vidrio se quiebre. Si golpea el vidrio con demasiada fuerza, puede romperlo o debilitarlo, y tarde o temprano podría quebrarse en muchos pedazos pequeños sin causa aparente.
- No deje la puerta abierta por largos períodos de tiempo cuando el horno esté encendido.
- La parte superior del horno está muy caliente durante y después de la cocción. No deje ningún artículo encima del horno mientras esté funcionando. Las únicas excepciones a esta precaución, que se describen en la página page 42, son la capa de placas de cerámica para calentar, y cualquier accesorio proporcionado por Breville que esté hecho para usarse en la sección acanalada de la parte superior del horno. Si la sección acanalada se usa como si fuera una bandeja para calentar durante el funcionamiento del horno, debe procurar usar agarraderas o manoplas para horno aislantes al retirar los objetos que estén calientes. También puede esperar a que el horno se enfríe antes de manipular cualquier objeto.



- El horno está muy caliente cuando está funcionando y después de hacerlo. No permita que los cables de alimentación eléctrica que no sean los que se incluyen con el horno entren en contacto con él.
- No ponga cartón, plástico, papel u otros materiales inflamables en el horno.
- Breville no recomienda instalar el horno en un espacio cerrado por las altas temperaturas que alcanza. Poner el horno en un sitio cerrado, como una alacena o un hueco en la pared, puede causar el sobrecalentamiento del equipo, daños en la superficie y decoloración de la pared debido al calor y al vapor irradiados alrededor de la puerta del horno.
- Se debe tener precaución al cocinar alimentos con alto contenido de aceite, como piñones y nueces. Asar estos alimentos o cocinarlos durante períodos prolongados de tiempo o a altas temperaturas puede crear un riesgo de incendio.
- Si algún alimento se encendiera en el horno, mantenga la puerta del horno cerrada. A continuación, apague el horno y desconéctelo del tomacorriente. Espere hasta que el fuego se apague antes de abrir la puerta del horno.
- Se debe tener precaución al usar bandejas y platos de materiales distintos al metal. Procure que los moldes o paneles de cerámica o vidrio que vaya a usar sean aptos para el horno para evitar grietas.
- Se debe tener precaución cuando se usan tapas en el horno, ya que la presión acumulada en una bandeja o en un plato cubierto puede hacer que los alimentos salgan expulsados o que el plato se quiebre.
- No se debe poner alimentos de gran tamaño o utensilios de metal en el horno, ya que pueden crear incendios o riesgos de descarga eléctrica.
- No inserte utensilios de metal (cuchillos, por ejemplo) para eliminar los residuos de alimentos de los elementos del tubo de cuarzo. Esto puede dañar los elementos calefactores y provocar electrocución.
- Se recomienda utilizar solo los accesorios suministrados con este horno.
- Se debe tener precaución al usar recipientes hechos de materiales distintos al metal o al vidrio.
- El uso de cualquier accesorio no recomendado por Breville puede causar lesiones.
- No use la función para tostar para otro fin que no sea tostar alimentos.
- No ponga las manos dentro del horno cuando esté funcionando.
- No use el horno para otro fin distinto al previsto.
- El equipo es para uso exclusivo en el hogar.
- No use este equipo para otro fin distinto al que se describe en este folleto. No use el equipo al aire



- libre. No use el equipo en vehículos o embarcaciones en movimiento.
- No intente hacer funcionar el horno usando cualquier otro método distinto a los que se describen en este folleto.
  - No deje el aparato sin supervisión mientras está en uso.
  - No cubra la bandeja para migas ni ninguna parte del horno con papel aluminio. Esto provocará que el horno se sobrecaliente.
  - Los niños deben supervisarse para asegurar que ellos no empleen los aparatos como juguete.
  - Este aparato no se destina para utilizarse por personas (incluyendo niños) cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales sean diferentes o estén reducidas, o carezcan de experiencia o conocimiento, a menos que dichas personas reciban una supervisión o capacitación para el funcionamiento del aparato por una persona responsable de su seguridad.
  - Para encender o apagar el horno, presione el botón START/CANCEL (Iniciar/Cancelar) del panel de control. El horno está apagado cuando la luz alrededor del botón también está apagada.
  - Para desconectar el equipo del tomacorriente, primero apague el horno y luego retire el enchufe del tomacorriente.
  - Si no va a usar el horno o va a dejarlo sin supervisión, desconéctelo del tomacorriente.
  - Antes de intentar mover el horno, armar o desarmar una de sus piezas, limpiarlo o almacenarlo, apague el horno, deje que se enfríe y desconéctelo del tomacorriente.
  - Siga al pie de la letra las instrucciones de Cuidado y limpieza descritas en la página page 43. No limpie el equipo con almohadillas metálicas. Es posible que se desprendan fibras de la almohadilla y toquen las partes eléctricas, lo que puede crear un riesgo de descarga eléctrica.
  - Limpie regularmente la bandeja para migas para desecharlas. Asegúrese de apagar el horno, desconecte el enchufe del tomacorriente y permita que el horno se enfríe antes de retirar la bandeja para migas.
  - Asegúrese siempre de que la bandeja para migas esté completamente seca después de la limpieza. Asegúrese de volver a insertar la bandeja para migas en el horno antes de usarlo nuevamente.
  - No almacene ningún material en este horno cuando no esté en uso, a excepción de los accesorios incluidos.
  - Este equipo cuenta con un cable de alimentación compuesto por un cable de conexión a tierra y un enchufe de conexión a tierra.



El equipo debe estar conectado utilizando un tomacorriente que disponga de una conexión a tierra apropiada de 3 agujeros. Si se produce una falla eléctrica, la conexión a tierra reduce el riesgo de una descarga eléctrica.

- Si la toma de corriente es un tomacorriente de pared estándar de 2 clavijas, es su responsabilidad personal y obligación reemplazarlo por un tomacorriente de pared de 3 clavijas debidamente conectado a tierra.
- Por ningún motivo corte o retire la tercera clavija (tierra) del cable de alimentación ni use un adaptador.
- Consulte a un electricista calificado si las instrucciones de conexión a tierra no se entienden completamente o si existen dudas sobre si el equipo está correctamente conectado a tierra.
- El aparato no se destina para ponerse en funcionamiento por medio de un temporizador externo o sistema de control separado.
- Se recomienda la instalación de un dispositivo de corriente residual (interruptor de seguridad) para proporcionar protección adicional al usar equipos eléctricos. Se recomienda instalar un interruptor de seguridad con una corriente de operación residual nominal que no supere los 30 mA en el circuito eléctrico que alimenta el equipo.

Consulte a un electricista para obtener asesoramiento profesional.

- Inspeccione regularmente el cable de alimentación, el enchufe y el equipo en busca de daños. No use el equipo si ha dejado de funcionar correctamente o se ha dañado de alguna manera. Suspenda inmediatamente el uso del equipo y visite [www.Breville.com](http://www.Breville.com) o contacte al Centro de servicios de Breville (1-866-BREVILLE en los Estados Unidos) para que lo examinen, reparen o ajusten.
- No cubra la bandeja para migas ni ninguna parte del horno con papel aluminio. Esto provocará que el horno se sobrecaliente.
- Para cualquier otro mantenimiento que no sea la limpieza, visite [www.Breville.com](http://www.Breville.com) o llame al Centro de Servicios de Breville (1-866-BREVILLE en los Estados Unidos).
- Por razones de seguridad, se recomienda que conecte su equipo Breville directamente a su propio tomacorriente en un circuito propio, separado de otros electrodomésticos. Es posible que su equipo no funcione correctamente si el circuito eléctrico está sobrecargado con otros electrodomésticos. No se recomienda su uso junto con una barra multicontacto o un cable de extensión.



- Retire el enchufe del tomacorriente antes de intentar mover el equipo, cuando el equipo no esté en uso, y antes de limpiarlo o guardarlo.
- La potencia del equipo es de 1 800W. En Canadá, el estándar de la CSA exige que si se utiliza la función de hornear o asar durante más de 90 minutos seguidos, se permita que el horno esté sin funcionar durante 30 minutos antes de comenzar otro ciclo. Si usa la función Pizza o la función Cookies (Galletas) durante más de una hora de forma continua, no debe utilizarse durante 40 minutos antes de comenzar otro ciclo.

## INSTRUCCIONES DE CABLE DE ALIMENTACIÓN CORTO

Su equipo Breville está equipado con un cable de alimentación corto para disminuir el riesgo de lesiones a personas o daños a la propiedad que pudieran suceder si alguien lo tira o se tropieza con él, o si se enreda con otro cable más largo. Si se usa un cable de extensión, (1) la clasificación eléctrica marcada del juego de cables o de la extensión debe al menos igualar la clasificación eléctrica del equipo, (2) el cable debe disponerse de tal forma que no caiga sobre una superficie donde un niño pudiera tirar de él o tropezar sin querer y (3) el cable de extensión debe incluir un enchufe de conexión a tierra de 3 clavijas.

## PROPUESTA 65 DE CALIFORNIA:

*(Aplicable solo a los residentes de California).*

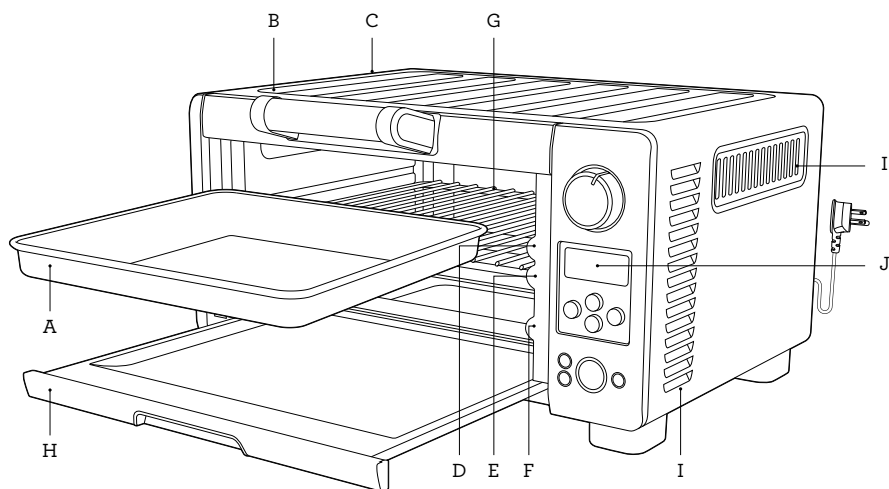
Este producto puede contener químicos reconocidos por el Estado de California por ser causantes de cáncer, defectos de nacimientos u otros daños reproductivos.

**PARA USO EXCLUSIVO EN EL HOGAR.  
GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES**





## Componentes



- A. Bandeja para horno enlozada de 25 cm x 25 cm
- B. Mango de la puerta
- C. Bandeja para calentar de placa acalanada



### IMPORTANTE

La superficie exterior del equipo, incluida la puerta del horno, estará caliente durante el funcionamiento y después de él. Use siempre agarraderas o manoplas para horno aislantes cuando tenga que manipular, insertar o retirar algún objeto dentro o fuera del horno.



### NOTA

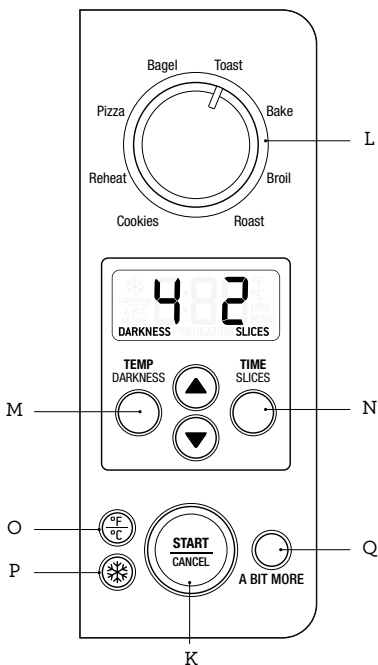
Solo ponga objetos en la sección acanalada de la parte superior del horno, como se describe en la página page 42.

- D. Posición superior de la rejilla:  
Función BROIL (Asar).
- E. Posición intermedia de la rejilla:  
Funciones TOAST (Tostar), BAGEL, PIZZA y COOKIE (Galletas).
- F. Posición inferior de la rejilla:  
Funciones BAKE (Hornear), ROAST (Rostizar) y REHEAT (Recalentar).
- G. Rejilla
- H. Bandeja para migas
- I. Ranuras de ventilación
- J. Pantalla LCD

## Datos técnicos

120 V ~ 60 Hz 1 800 W





- K. Botón START/CANCEL (Iniciar/Cancelar)  
Para encender o apagar el horno.
- L. Dial de función
- M. Botón TEMP/DARKNESS (Temperatura/  
Tostado)
- N. Botón TIME/SLICES (Tiempo/Rebanadas)
- O. Botón de conversión de temperatura
- P. Botón para comida congelada
- Q. Botón A BIT MORE® (Un poco más)



### IMPORTANTE

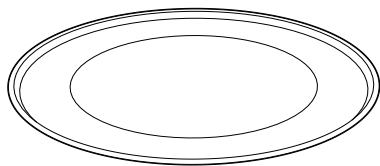
No toque las superficies calientes. La superficie exterior del equipo, incluida la puerta del horno, estará caliente durante el funcionamiento y después de él. Espere a que el horno se enfríe antes de manipularlo.



### NOTA

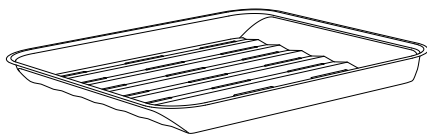
Cuando el horno está enchufado a un tomacorriente, la alerta del horno sonará y la pantalla LCD se iluminará de color azul durante 10 minutos antes de entrar al modo STANDBY (En espera).

## EXTRAS OPCIONALES



**Molde para pizza antiadherente de 27.94cm**  
**Accesorio N.o: BOV450PP11**

La capa antiadherente evita que la pizza se pegue a la bandeja y permite una fácil limpieza.



**Parrilla para asar enlozada de 25.4cm x 25.4cm**  
**Accesorio N.o: BOV650XL/88**

La parrilla para asar enlozada de Breville se puede insertar en la bandeja para horno enlozada de Breville. Cuando se usan juntas, la parrilla para asar es capaz de drenar el aceite y la grasa de las carnes para una cocción más saludable.



# GUÍA DE INICIO RÁPIDO

Esta Guía de inicio rápido está diseñada para el primer uso. Para mayor seguridad y más información, consulte el resto del manual de instrucciones.

## CÓMO PREPARAR EL HORNO (PROCESO ÚNICO)

Es necesario hacer funcionar el horno vacío durante 15 minutos para eliminar cualquier sustancia protectora de los elementos de calefacción. Asegúrese de que el área esté bien ventilada, ya que el horno puede emitir vapores. Estos son seguros y no perjudican el funcionamiento del horno.

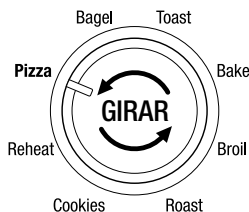
1. Ponga el horno sobre una superficie plana y seca. Asegúrese de que haya 10 cm de espacio libre en ambos lados del equipo, de que no haya nada encima, de que todo el embalaje ha sido eliminado desde el interior y de haber insertado la bandeja para migas en el horno.
2. Desenrolle el cable de alimentación e inserte el enchufe en un tomacorriente.
3. La alerta del horno sonará y la pantalla LCD se iluminará.
4. Gire el dial de funciones hasta que el indicador esté en la función PIZZA. La figura en la parte superior de la pantalla LCD indica la temperatura preestablecida en 425 °F (218 °C). También se mostrará la configuración del ajuste preestablecido FROZEN (Comida congelada).
5. Presione el botón START/CANCEL (Iniciar/Cancelar) para activar. La luz del botón se iluminará, la alerta del horno sonará y la pantalla LCD se iluminará de color naranja.
6. La pantalla LCD mostrará el mensaje 'PREHEATING' (Precalentando) mientras parpadea. Una vez que el horno haya alcanzado la temperatura establecida, sonará una alerta de temperatura.
7. Se mostrará el temporizador y comenzará la cuenta regresiva automáticamente con incrementos de un minuto.
8. Al final del ciclo de cocción la alerta del horno sonará tres veces. El botón START/CANCEL (Iniciar/Cancelar) ya no se iluminará de color rojo, y la pantalla LCD se iluminará de color azul.



## NOTA

Puede que el horno emita vapores cuando se enciende por primera vez. Esto es producto de las sustancias protectoras de los elementos calefactores. Estas emanaciones son seguras y no perjudican el funcionamiento del horno.

## DIAL DE FUNCIÓN

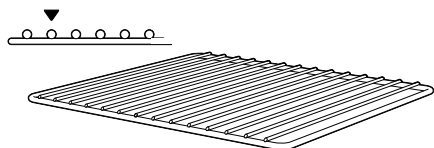




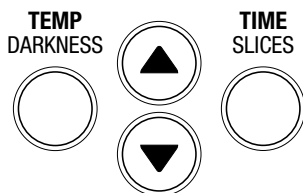
## CÓMO USAR SU MINI SMART OVEN® DE BREVILLE

El Mini Smart Oven® de Breville incluye Element iQ®, una tecnología de cocción que regula la potencia de los elementos calefactores para cocinar los alimentos de manera más rápida y uniforme. Cada una de las funciones del horno están preestablecidas con nuestras configuraciones recomendadas; sin embargo, sugerimos experimentar con ellas dependiendo de la receta, cantidad de comida y su gusto personal. Su configuración personalizada permanecerá en la memoria del horno hasta que se cambie o desenchufe del tomacorriente.

1. Inserte la rejilla en la posición de altura recomendada. Para su conveniencia, las posiciones están impresas en el lado derecho de la puerta del horno. La rejilla debe estar posicionada con los radios hacia arriba.



2. Gire el dial de funciones hasta que el indicador esté en la función correspondiente al ajuste deseado.
3. Para cambiar la temperatura de cocción o el tiempo, presione el botón TEMP (Temperatura) o TIME (Tiempo) hasta que la pantalla LCD muestre la temperatura o tiempo correspondiente. Presione el botón de flecha hacia abajo para reducir la temperatura o tiempo, o el de flecha hacia arriba para aumentarlos.



### NOTA

- El botón TEMP (Temperatura) funciona como el botón DARKNESS (Tostado) para las funciones TOAST (Tostar) y BAGEL.
- El botón TIME (Tiempo) funciona como el botón SLICES (rebanadas) para las funciones TOAST (Tostar) y BAGEL.
- Algunas funciones traen un ciclo de precalentamiento. Cuando se presiona el botón START/CANCEL (Iniciar/Cancelar), el mensaje 'PREHEATING' (Precalentando) parpadeará en la pantalla LCD. Solo ponga alimentos dentro del horno una vez que el mensaje 'PREHEATING' (Precalentando) haya dejado de parpadear en la pantalla LCD y la alerta de temperatura haya sonado.
- El ciclo de cocción se puede detener en cualquier momento presionando el botón START/CANCEL (Iniciar/Cancelar). Esto cancelará el ciclo, apagará la luz del botón y hará que la pantalla LCD se ilumine de color azul.

Centre la comida en la rejilla, ya sea colocándola directamente encima o en la bandeja para horno de Breville (consulte la página page 23 del manual de instrucciones para conocer los tipos y tamaños de utensilios de cocina recomendados).

4. Cierre la puerta del horno.
5. Presione el botón START/CANCEL (Iniciar/Cancelar) para activar. La luz del botón se iluminará de color rojo, la alerta del horno sonará y la pantalla LCD se iluminará de color naranja.
6. Se mostrará el temporizador y comenzará la cuenta regresiva. La temperatura y el tiempo de cocción se pueden ajustar durante el ciclo.
7. Al final del ciclo de cocción sonará la alerta del horno tres veces, el botón START/CANCEL (Iniciar/Cancelar) ya no estará iluminado de color rojo y la pantalla LCD se iluminará de color azul.



## FUNCIONES DEL HORNO

### FUNCIÓN TOAST (TOSTAR)

Tuesta el pan de manera uniforme para que quede crujiente y crocante por fuera, pero suave y húmedo por dentro.

**Posición de la rejilla:** Intermedia

**Configuración opcional:**

 Botón para comida congelada.



#### NOTA


Durante el ciclo de tostado, puede que se forme condensación en la puerta del horno y que se emita vapor. Esto es normal y es causado por la humedad que contiene el pan. Los panes recién horneados y congelados generalmente producen más condensación y vapor.

### FUNCIÓN BAGEL

Hará que el interior de su bagel cortado esté crujiente mientras tuesta ligeramente el exterior.

**Posición de la rejilla:** Intermedia

**Configuración opcional:**

 Botón para comida congelada.



#### NOTA

El lado cortado del bagel siempre debe mirar hacia arriba y en dirección a los elementos superiores de calefacción para que la parte de arriba se ponga crujiente y la corteza solo se tueste ligeramente.

### FUNCIÓN BAKE (HORNEAR)

Hornea de forma uniforme pasteles, muffins, brownies y masas. También es ideal para cocinar comidas congeladas preenvasadas, como lasaña y pasteles.

**Posición de la rejilla:** Inferior

**Configuración opcional:**

 Botón de conversión de temperatura.

 Botón para comida congelada.

### FUNCIÓN ROAST (ROSTIZAR)

Cocina una variedad de carnes y aves, dejándolas tiernas y jugosas por dentro y asadas a la perfección por fuera. Función ideal para rostizar papas y otras verduras contundentes que requieren tiempos de cocción más largos.

**Posición de la rejilla:** Inferior

**Configuración opcional:**

 Botón de conversión de temperatura.

### FUNCIÓN BROIL (ASAR)

Ideal para cocinar sándwiches abiertos, cortes finos de carne, pollo, pescado, salchichas y verduras. La función BROIL (Asar) también se puede usar para dorar la parte superior de guisos y gratinados.

**Posición de la rejilla:** Superior

**Configuración opcional:**

 Botón de conversión de temperatura.



#### NOTA

- Hay dos configuraciones de temperatura para asar: 'HI' (Alta) y 'LOW' (Baja). Estas configuraciones determinan qué tan rápido se dora el exterior de su comida, dependiendo de la comida, la cantidad y su gusto personal.
- Según los alimentos que se estén asando, puede ser necesario girar los alimentos a la mitad del tiempo de cocción para lograr una cocción y un dorado uniformes.

### FUNCIÓN PIZZA

Derrite y dora el queso y los ingredientes, mientras hace que la masa de la pizza quede crujiente. Para obtener el mejor resultado, use el accesorio antiadherente para pizza, para más información, consulte la página page 9.

**Posición de la rejilla:** Intermedia

**Configuración opcional:**

 Botón de conversión de temperatura.

 Botón para comida congelada.





## NOTA

Si cocina una pizza congelada, asegúrese de quitar todo el envoltorio, al igual que las bandejas de material no metálico que puedan venir, antes de poner la pizza en el horno.

Si cocina una pizza fresca o usa una piedra para pizza, consulte la página page 36 del manual de instrucciones.

## FUNCIÓN COOKIES (Galletas)

Ideal para hornear galletas caseras o preparadas comercialmente, croissants listos para hornear, bollos, panecillos y tartas o pies pequeños.

**Posición de la rejilla:** Intermedia

**Configuración opcional:**



Botón de conversión de temperatura.



Botón para comida congelada.

## FUNCIÓN REHEAT (RECALENTAR)

Ideal para recalentar sobras sin dorar la parte superior. La función Reheat (Recalentar) es un modo de cocción más suave y adecuado para recalentar la comida completamente sin cocinar en exceso.

**Posición de la rejilla:** Inferior

**Configuración opcional:**



Botón de conversión de temperatura.

## A BIT MORE® (Un poco más)

Le permite agregar tiempo conveniente y rápidamente a un ciclo de cocción.

La función A BIT MORE® (Un poco más) se puede usar tanto durante el ciclo de cocción como inmediatamente después de que haya terminado. La función agregará una pequeña cantidad de tiempo proporcional a la configuración en uso durante el ciclo de cocción.

Por ejemplo, durante el ciclo de tostado, A BIT MORE™ (Un poco más) agrega hasta 30 segundos extra, mientras que durante el ciclo de rostizar agrega 10 minutos.

Si el ciclo de cocción ha terminado, A BIT MORE® (Un poco más) actúa como un botón de inicio que hará que el ciclo de cocción comience y se le agregue tiempo a la vez. Si el ciclo de cocción aún está en curso, A BIT MORE® (Un poco más) simplemente agregará más tiempo. Esto es especialmente útil cuando un ciclo de cocción está pronto a terminar y la comida aún necesita un poco más de tiempo.



## NOTA

El botón A BIT MORE® (Un poco más) también se puede presionar cuando el horno está frío, es decir, no es necesario que sea inmediatamente después de un ciclo de cocción. En este caso, el horno simplemente comenzará a cocinar. Sin embargo, para las funciones BAKE (Hornear), ROAST (Rostizar), COOKIES (Galletas) y PIZZA, no habrá una fase de precalentamiento al usar este botón, como normalmente sucede en estas funciones. Si el horno está frío, el mejor rendimiento se logra usando el botón START/CANCEL (Iniciar/Cancelar). La función A BIT MORE® (Un poco más) se aprovecha mejor durante el ciclo de cocción o inmediatamente después.





## Funciones

### TENGA EN CUENTA LO SIGUIENTE ANTES DEL PRIMER USO

#### PREPARACIÓN DEL HORNO

1. Retire y deseche de forma segura cualquier material de empaque, etiquetas promocionales del horno y cinta adhesiva del interior y exterior del horno.
2. Retire la bandeja para migas, la rejilla y la bandeja para horno y quite todo el material de embalaje. Lávelas con agua jabonosa tibia con una esponja suave. Enjuague y seque completamente. Inserte la bandeja para migas en el horno.
3. Limpie el interior del horno con una esponja suave y humedecida. Seque bien.
4. Ponga el horno sobre una superficie plana y seca. Asegúrese de que exista un espacio mínimo de 10 centímetros a ambos lados del equipo. Verifique que no haya ningún objeto encima del horno.



#### NOTA


Breville no recomienda instalar el horno en un espacio cerrado por las altas temperaturas que alcanza. Poner el horno en un sitio cerrado, como una alacena o un hueco en la pared, puede causar el sobrecalentamiento del equipo, daños en la superficie y decoloración de la pared debido al calor y al vapor irradiados alrededor de la puerta del horno.

5. Desenrolle el cable de alimentación por completo e inserte el enchufe en un toma corriente de 110/120 Vca con conexión a tierra.
6. La alerta del horno sonará dos veces y la pantalla LCD se iluminará.

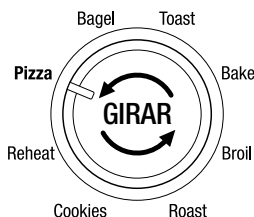


#### NOTA

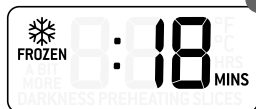
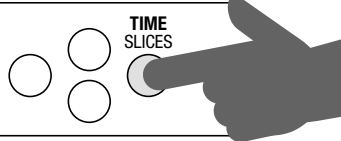
Es necesario hacer funcionar el horno vacío durante 15 minutos para eliminar cualquier sustancia protectora de los elementos de calefacción.

7. Gire el dial de funciones hasta que el indicador esté en la función PIZZA. La figura en la parte superior de la pantalla LCD indica la temperatura preestablecida en 425 °F (218 °C). También se mostrará la configuración del ajuste preestablecido  FROZEN (Comida congelada).

#### DIAL DE FUNCIÓN



Presione el botón TIME (Tiempo). La pantalla LCD mostrará el tiempo preestablecido en 18 minutos.

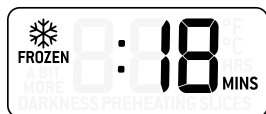




8. Presione el botón START/CANCEL (Iniciar/Cancelar) para activar esta configuración. La alerta del horno sonará, la luz del botón se iluminará de color rojo y la pantalla LCD se iluminará de color naranja.
9. La pantalla LCD mostrará el mensaje 'PREHEATING' (Precalentando) mientras parpadea. Una vez que el ciclo de precalentamiento se haya completado, sonará la alerta de temperatura.
10. Se mostrará el tiempo y comenzará la cuenta regresiva automáticamente con incrementos de un minuto.



**PRECALENTAMIENTO  
COMPLETADO.**



11. Al final del ciclo de cocción sonará la alerta del horno tres veces, el botón START/CANCEL (Iniciar/Cancelar) ya no estará iluminado de color rojo y la pantalla LCD se iluminará de color azul.
12. El horno ahora está listo para usar.



## NOTA

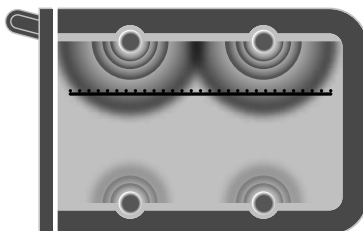
El ciclo de cocción se puede detener en cualquier momento presionando el botón START/CANCEL (Iniciar/Cancelar).

## NOTA SOBRE LOS TIEMPOS DE COCCIÓN

El Mini Smart Oven® de Breville incluye Element iQ®, una tecnología de cocción única, que regula la potencia de los elementos calefactores para obtener resultados óptimos.

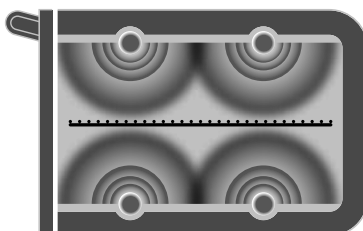
### Broil (Asar)

Mayor calor en la parte superior que en la inferior. Ideal para derretir y dorar.



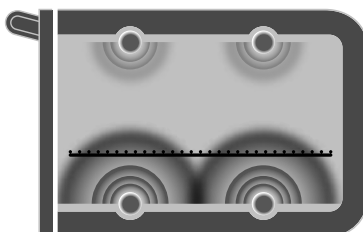
### Toast (Tostar)

Calor ardiente en las partes superior e inferior para sellar y dejar crocante.



### Bake (Hornear)

Calor similar en ambas partes para una cocción uniforme.





Es normal notar que ocurre lo siguiente durante el ciclo de cocción:

- Durante el ciclo de cocción con la función Broil (Asar) es normal que los elementos calefactores de la parte inferior se apaguen, mientras que los de la parte superior están al máximo.
- Es normal que los extremos de los elementos calefactores brillen más que su parte central.
- Es normal que los elementos estén calentando, incluso si no se están iluminando.

Esta tecnología de cocción permite que los alimentos se cocinen de manera más uniforme y rápida, reduciendo significativamente los tiempos de cocción. Es posible que sea necesario cambiar las temperaturas y tiempos de cocción preestablecidos del horno, así como la temperatura de cocción y las instrucciones de tiempo en los alimentos preenvasados, dependiendo de la receta, la cantidad de comida y su gusto personal.

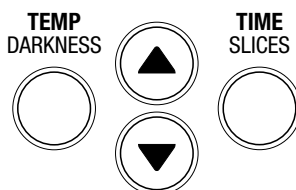
Recomendamos que experimente con los ajustes de temperatura y tiempo para obtener los resultados deseados.

La temperatura y el tiempo de cocción se pueden ajustar antes o durante el ciclo de cocción.

Al presionar los botones TEMP (Temperatura) o TIME (Tiempo) cambia la visualización en la pantalla LCD.

- a) Para cambiar la temperatura o el tiempo de cocción, presione el botón TEMP (Temperatura) hasta que la pantalla LCD muestre la pantalla de temperatura.

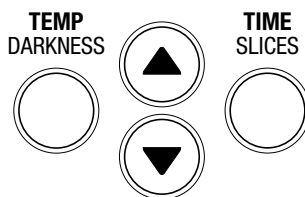
Presione la flecha hacia abajo para reducir la temperatura, o la flecha hacia arriba para aumentarla. Una sola pulsación del botón de flecha hacia arriba o abajo ajustará el tiempo o la temperatura en incrementos individuales. Para ajustar el tiempo o la temperatura rápidamente, mantenga presionado el botón de flecha hacia arriba o hacia abajo. El tiempo o la temperatura comenzarán a ajustarse rápidamente mientras mantiene presionado el botón.



La temperatura se puede ajustar de 120 °F a 450 °F en incrementos de 10 °F en el modo de grados Fahrenheit, o de 50 °C a un máximo de 230 °C en incrementos de 5 °C en el modo de grados Celsius.

- b) Para cambiar el tiempo de cocción, presione el botón TEMP (Tiempo) hasta que la pantalla LCD muestre la pantalla de tiempo.

Presione la flecha hacia abajo para reducir el tiempo de cocción, o la flecha hacia arriba para aumentarlo.

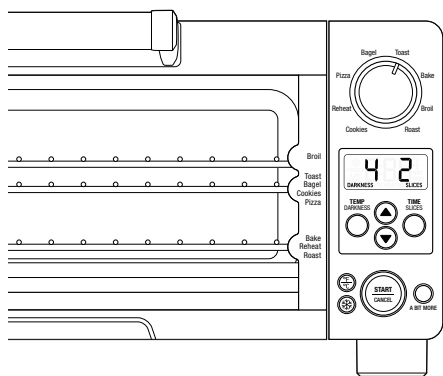


Cuando el horno está en el modo TOAST (Tostar) o BAGEL, se puede ajustar el tiempo de cocción en incrementos de 5 segundos, hasta un máximo de 10 minutos. Para todas las otras configuraciones, el tiempo de cocción se puede ajustar en incrementos de 1 minuto hasta 1 hora, y en incrementos de 5 minutos entre 1 y 2 horas.



## NOTA SOBRE LAS POSICIONES DE ALTURA DE LA REJILLA

La posición de la rejilla afecta significativamente los resultados de la cocción, ya que ella determina qué tan cerca está la comida de los elementos calefactores. Recomendamos encarecidamente utilizar la posición de altura de la rejilla que corresponda a cada función. Puede consultar las posiciones en los rótulos al lado derecho de la puerta del horno. No obstante lo anterior, estas posiciones son solo una guía de referencia. Ciertos alimentos pueden requerir utilizar una posición de altura de la parrilla diferente dependiendo de la receta, la cantidad y tamaño de los alimentos y su gusto personal.



Posición superior de la rejilla: Función BROIL (Asar).

Posición intermedia de la rejilla: Funciones TOAST (Tostar), BAGEL, PIZZA y COOKIE (Galletas).

Posición inferior de la rejilla: Funciones BAKE (Hornear), ROAST (Rostizar) y REHEAT (Recalentar).

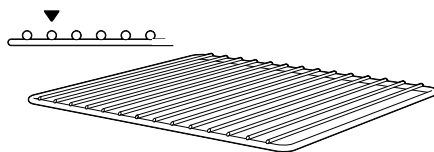


### NOTA

Si va a usar papel aluminio para cubrir accesorios, sartenes o platos, se recomienda dejar la rejilla en la posición de altura intermedia o inferior. De este modo se minimiza el riesgo de que el papel aluminio entre en contacto con los elementos calefactores superiores.

Para obtener resultados de cocción óptimos:

- Procure que los radios de la rejilla miren hacia arriba cuando la inserte en cualquier posición en el horno.



- Los alimentos deben ponerse al centro de la rejilla o en la charola para hornear de modo que el flujo de aire que llegue a los alimentos sea el máximo posible.

## NOTA SOBRE EL MODO EN ESPERA

Cuando el horno está enchufado a un tomacorriente, la alerta del horno sonará y la pantalla LCD se iluminará de color azul durante 10 minutos antes de entrar al modo STANDBY (En espera). Cuando esté en el modo STANDBY (En espera), la pantalla LCD dejará de estar iluminada; sin embargo, se mostrarán tres marcas en forma de guion.


Para reactivar el horno y anular el modo de espera, presione el botón START/CANCEL (Iniciar/Cancelar) en el panel de control, gire el dial de función o presione cualquier botón. La pantalla LCD se volverá a iluminar. Presione el botón START/CANCEL (Iniciar/Cancelar) para activar el horno.


El horno está encendido (ya sea precalentándose o cocinando) cuando la alerta del horno suena, el contorno del botón START/CANCEL (Iniciar/Cancelar) se ilumina de color rojo y la pantalla LCD se ilumina de color naranja. El horno está apagado cuando el botón START/CANCEL (Inicio/Cancelar) se presiona una segunda vez, el contorno del botón START/CANCEL (Inicio/Cancelar) ya no se ilumina de color rojo y la pantalla LCD se ilumina de color azul.

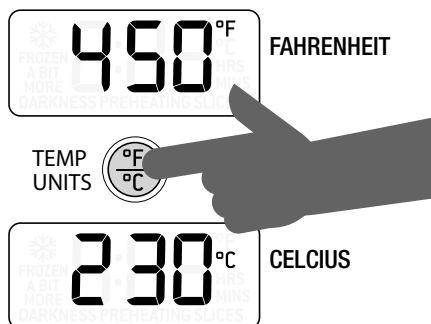


## NOTA SOBRE LOS AJUSTES OPCIONALES


### Botón de conversión de temperatura


La temperatura que se muestra en la pantalla LCD está en grados Fahrenheit de forma predeterminada. Presionar el botón de conversión de temperatura  permite que la unidad de temperatura en pantalla pase de Fahrenheit a Celsius. La pantalla LCD mostrará el símbolo 'F' o 'C' según corresponda.

Puede usar el botón de conversión de temperatura  mientras utiliza alguna de las funciones BAKE (Hornear), ROAST (Rostizar), PIZZA, COOKIE (Galletas) y REHEAT (Recalentar).





### NOTA




El botón de conversión de temperatura  se puede usar como una herramienta para convertir unidades de temperatura, lo que es muy conveniente si va a seguir una receta de Estados Unidos u otro país.

Si cambia la unidad de temperatura de Fahrenheit a Celsius, su selección permanecerá en la memoria del horno hasta que presione el botón de conversión de temperatura  por segunda vez o luego de desenchufar el horno del tomacorriente. El horno volverá a mostrar la temperatura en grados Fahrenheit automáticamente cuando vuelva a enchufarlo al tomacorriente.

### Botón para comida congelada



El botón  para comida congelada agrega el tiempo adicional recomendado que se requiere para descongelar los alimentos, y luego tostar pan o bagels congelados y cocinar pizza congelada o masa para galletas.

El botón  para comida congelada se puede seleccionar cuando se usan las funciones TOAST (Tostar), BAGEL, REHEAT (Recalentar), BAKE (Hornear) y COOKIES (Galletas), y es la configuración predeterminada en la función PIZZA.


En las funciones TOAST (Tostar), BAGEL, REHEAT (Recalentar), BAKE (Hornear) y COOKIES (Galletas), el botón  para comida congelada puede ser seleccionado antes o durante el ciclo. Se puede deshacer la selección presionando el botón  para comida congelada por segunda vez. Cuando se seleccione esta función, aparecerá el símbolo de congelado  en la pantalla LCD.






### NOTA

Si ha seleccionado el botón  para comida congelada y el símbolo aparece en la pantalla LCD, la configuración se mantendrá en la memoria del horno y se activará para cada ciclo siguiente de TOAST (Tostar), BAGEL, REHEAT (Recalentar), BAKE (Hornear) y COOKIES (Galletas) hasta que el botón  para comida congelada sea presionado de nuevo, o hasta que se haya desconectado el enchufe del tomacorriente. Una vez que el horno se conecte nuevamente al tomacorriente,



la configuración para las funciones TOAST (Tostar), BAGEL, REHEAT (Recalentar), BAKE (Hornear) y COOKIES (Galletas) volverá a ser la predeterminada, y ya no tendrá adicionada la configuración del botón  para comida congelada.

Para la función PIZZA, la configuración  para comida congelada es la configuración por defecto, y aparecerá el símbolo de congelado  en la pantalla LCD. Cuando cocine pizzas sin congelar, puede anular la selección presionando el botón  para comida congelada por segunda vez.

TIEMPO  
PREDETERMINADO  
PARA PIZZA NO  
CONGELADA  
14 MINUTOS






COMIDA CONGELADA



TIEMPO  
PREDETERMINADO  
PARA PIZZA  
CONGELADA  
18 MINUTOS



## NOTA

Si ha anulado la selección del botón  para comida congelada, la configuración se mantendrá en la memoria del horno y se activará para cada ciclo siguiente de PIZZA hasta que el botón  para comida congelada sea presionado de nuevo, o hasta que se haya desconectado el enchufe del toma de corriente. Una vez que el horno se conecte nuevamente al tomacorriente, la configuración para la función PIZZA volverá a ser la predeterminada, es decir, tendrá adicionada la configuración del botón  para comida congelada.

## A BIT MORE® (Un poco más)

Esta función le permite agregar tiempo de forma rápida y conveniente a un ciclo de cocción. La función A BIT MORE® (Un poco más) se puede usar tanto durante el ciclo de cocción como inmediatamente después de que haya terminado. La función agregará una pequeña cantidad de tiempo proporcional a la configuración en uso durante el ciclo de cocción.

Por ejemplo, durante el ciclo de tostado, A BIT MORE™ (Un poco más) agrega hasta 30 segundos extra, mientras que durante el ciclo de rostizar agrega 10 minutos.

Si el ciclo de cocción ha terminado, A BIT MORE® (Un poco más) actúa como un botón de inicio que hará que el ciclo de cocción comience y agregará tiempo. Si el ciclo de cocción aún está en curso, A BIT MORE® (Un poco más) simplemente agregará más tiempo. Esto es especialmente útil cuando un ciclo de cocción está pronto a terminar y la comida aún necesita un poco más de tiempo.



## NOTA

El botón A BIT MORE® (Un poco más) también se puede presionar cuando el horno está frío, es decir, no es necesario que sea inmediatamente después de un ciclo de cocción. En este caso, el horno simplemente comenzará a cocinar. Sin embargo, para las funciones BAKE (Hornear), ROAST (Rostizar), COOKIES (Galletas) y PIZZA, no habrá una fase de precalentamiento al usar este botón, como normalmente sucede en estas funciones. Si el horno está frío, el mejor rendimiento se logra usando el botón START/CANCEL (Iniciar/Cancelar). La función A BIT MORE® (Un poco más) se aprovecha mejor durante el ciclo de cocción o inmediatamente después.



FUNCIÓN	CADA VEZ QUE SE PRESIONA, EL BOTÓN A BIT MORE® (UN POCO MÁS) AGREGA
TOAST (Tostar)	30 segundos
BAGEL	30 segundos
BAKE (Hornear)	5 minutos
ROAST (Rostizar)	10 minutos
BROIL (ASAR)	2 minutos
PIZZA	5 minutos
COOKIES (Galletas)	2 minutos
REHEAT (Recalentar)	5 minutos

## FUNCIÓN TOAST (TOSTAR)

### Elementos

Los elementos calefactores superiores e inferiores se encienden y se apagan para regular la temperatura correcta.

### Posición de la rejilla

Altura intermedia.

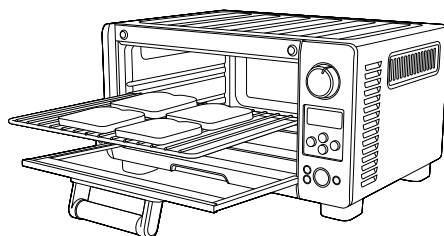
### Configuración opcional

☼ Botón para comida congelada.

La función TOAST (Tostar) dora y deja crujiente el exterior de su pan, mientras mantiene el interior suave y húmedo. Esta función también es ideal para muffins ingleses y waffles congelados.

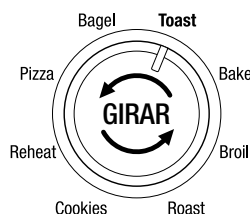
1. Inserte la rejilla en la posición intermedia. La rejilla debe estar posicionada con los radios hacia arriba.

2. Si está tostando de 1 a 2 rebanadas, póngalas al centro de la rejilla. Si está tostando de 3 a 4 rebanadas, póngalas uniformemente con espacio entre ellas. Coloque 1 o 2 rebanadas en la parte frontal de la rejilla y 1 o 2 rebanadas en la parte posterior.



3. Cierre la puerta del horno.
4. Gire el dial de funciones hasta que el indicador esté en la función TOAST (Tostar). La figura a la izquierda de la pantalla LCD indica el nivel de dorado o 'tostado' preestablecido en '4', mientras que la figura a la derecha representa el número de rebanadas preestablecidas en '2'.

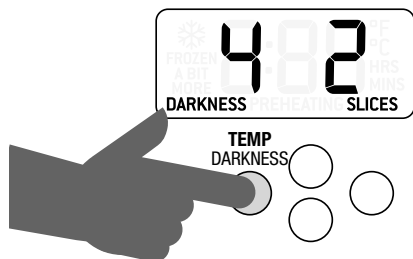
### DIAL DE FUNCIÓN





5. La configuración de dorado y el número de rebanadas se pueden ajustar antes o durante el ciclo de tostado.

- a) Para cambiar la configuración de dorado, presione el botón DARKNESS (Tostado) hasta que la pantalla LCD muestre el mensaje 'DARKNESS' parpadeando. Presione la flecha hacia abajo para reducir el nivel de dorado, o presione la flecha hacia arriba para aumentarlo.



#### NOTA

El ajuste de dorado va de '1' (más claro) a '7' (más oscuro).

Las temperaturas y tiempos predeterminados que se muestran en las ilustraciones de esta sección pueden variar de los que se muestran en su horno.

Siga estas instrucciones generales:

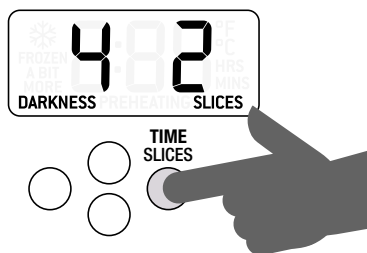
COLOR DESEADO DEL TOSTADO	CONFIGURACIÓN
Tostado leve	1 o 2
Tostado moderado	3, 4 o 5
Muy tostado	6 o 7

Cuando use la función TOAST (Tostar) por primera vez, recomendamos utilizar la configuración predeterminada '4', para que pueda ajustar el nivel de dorado según su preferencia. Considere el tipo, grosor y frescura del pan.

Por ejemplo, las tostadas con pasas de uva, los panes blancos con textura ligera o el pan rebanado fino pueden requerir una configuración más baja, mientras que los panes más densos, como el de centeno, trigo integral o el pan fresco, pueden requerir una configuración más alta.

- b) Para cambiar la cantidad de rebanadas, presione el botón SLICES (Rebanadas) hasta que la pantalla LCD muestre el mensaje 'SLICES' parpadeando.

Presione la flecha hacia abajo para reducir la cantidad de rebanadas, o la flecha hacia arriba para aumentarla. El número de rebanadas va desde '1' a '4'.

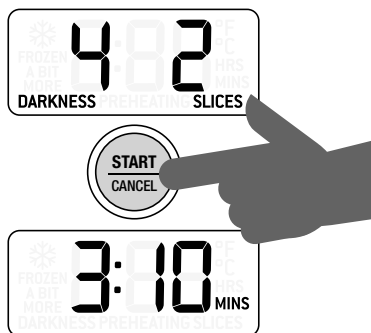


#### NOTA

Su configuración personalizada del nivel de dorado para la función TOAST (Tostar) permanecerá en la memoria del horno hasta que la cambie o que lo desenchufe del tomacorriente. Una vez que enchufe el horno al tomacorriente nuevamente, la función TOAST (Tostar) tendrá automáticamente la configuración preestablecida en '4' para el nivel de dorado y en '2' para el número de rebanadas.



6. Presione el botón **START/CANCEL** (Iniciar/Cancelar) para activar esta configuración. La luz del botón se iluminará de color rojo, la alerta del horno sonará y la pantalla LCD se iluminará de color naranja. Se mostrará el temporizador y comenzará la cuenta regresiva. El tiempo se puede ajustar durante el ciclo de tostado presionando el botón **A BIT MORE®** (Un poco más) o presionando las flechas hacia arriba o hacia abajo.



#### NOTA

- La función **Element iQ®** ajustará automáticamente el tiempo de tostado dependiendo del calor que ya esté en el horno. Por ejemplo, si el horno ya está caliente después de un ciclo de tostado, el tiempo de tostado para el segundo ciclo será diferente.
  - Durante el ciclo de tostado, puede que se forme condensación en la puerta del horno y que se emita vapor desde el espacio en la parte superior de la puerta. Esto es normal. La condensación y el vapor pueden ser causados por la humedad que contiene el pan. Los panes recién horneados y congelados generalmente producen más condensación y más vapor.
7. Al final del ciclo de tostado sonará la alerta del horno tres veces, el botón **START/CANCEL** (Iniciar/Cancelar) ya no estará iluminado de color rojo y la pantalla LCD se iluminará de color azul.

8. Si el ciclo de tostado ha terminado, y le gustaría que su tostada estuviera ligeramente más tostado, presione el botón **A BIT MORE®** (Un poco más) para obtener 30 segundos adicionales. Si el horno no ha terminado el ciclo, se agregará tiempo adicional al tiempo restante. Si el horno ha terminado el ciclo y presiona el botón **A BIT MORE®** (Un poco más), se iniciará el ciclo de tostado y una cuenta regresiva a partir de 30 segundos. Luego, cada vez que presione nuevamente el botón **A BIT MORE®** (Un poco más), se agregará un tiempo de tostado adicional, hasta un máximo de 10 minutos.



#### NOTA

Por razones de seguridad, el horno está limitado a funcionar un máximo de 10 minutos de tostado continuo. El tiempo que ya ha transcurrido durante el ciclo se incluye en este tiempo. Si el horno no le permite ingresar tiempo extra es porque ya se ha alcanzado el tiempo máximo continuo. Deje que el horno se enfríe antes de comenzar el ciclo nuevamente.



#### IMPORTANTE

La superficie exterior del equipo, incluida la puerta del horno, estará caliente durante el funcionamiento y justo después de él. Use siempre agarraderas o manoplas para horno aislantes cuando tenga que manipular, insertar o retirar algún objeto dentro o fuera del horno.

El ciclo de tostado se puede detener en cualquier momento presionando el botón **START/CANCEL** (Iniciar/Cancelar). Esto cancelará el ciclo, la luz del botón se apagará y la pantalla LCD se iluminará de color azul.



## FUNCIÓN BAGEL

### Elementos

Los elementos calefactores superiores e inferiores se encienden y se apagan para regular la temperatura correcta.

### Posición de la rejilla

Altura intermedia.

### Configuración opcional

☼ Botón para comida congelada.

La función BAGEL hará que el lado cortado de su bagel esté crujiente mientras tuesta ligeramente el exterior. Esta función también es ideal para tostar panes rebanados especiales gruesos que requieren tostar un lado más que el otro.



### NOTA

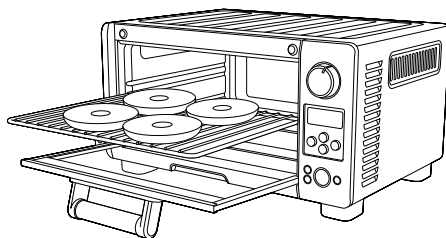
Si prefiere las mitades de bagel igualmente crujientes por fuera y por dentro, le recomendamos utilizar la función TOAST (Tostar) para tostar su bagel.

1. Inserte la rejilla en la posición intermedia. La rejilla debe estar posicionada con los radios hacia arriba.
2. Rebane cada bagel en dos mitades iguales.
3. Si está tostando de 1 a 2 mitades de bagel, póngalas al centro de la rejilla. Si está tostando de 3 a 4 mitades de bagel, póngalas uniformemente con espacio entre ellas. Coloque 1 o 2 mitades en la parte frontal de la rejilla y 1 o 2 mitades en la parte posterior.

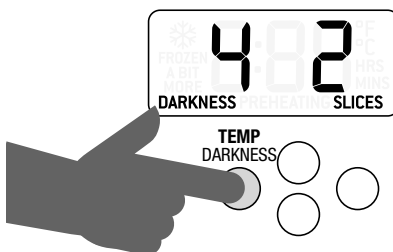


### NOTA

El lado cortado de los bagels debería estar orientado hacia arriba. Esto permitirá que el lado cortado del bagel se vuelva crocante, mientras que la corteza solo se tueste ligeramente.



4. Cierre la puerta del horno.
5. Gire el dial de funciones hasta que el indicador esté en la función BAGEL. La figura a la izquierda de la pantalla LCD indica el nivel de dorado o 'tostado' preestablecido en '4', mientras que la figura a la derecha representa el número de mitades de bagel preestablecidas en '2'.
6. La configuración del nivel de dorado y el número de mitades de bagel se pueden ajustar antes o durante el ciclo de tostado.
  - a) Para cambiar la configuración de dorado, presione el botón DARKNESS (Tostado) hasta que la pantalla LCD muestre el mensaje 'DARKNESS' parpadeando.



- b) Presione la flecha hacia abajo para reducir el nivel de dorado, o presione la flecha hacia arriba para aumentarlo.



### NOTA

El ajuste de dorado va de '1' (más claro) a '7' (más oscuro).

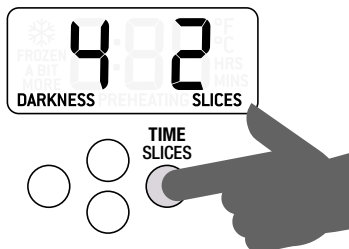


Siga estas instrucciones generales:

COLOR DESEADO DEL TOSTADO DEL BAGEL	CONFIGURACIÓN
Bagel con tostado leve	1 o 2
Bagel con tostado moderado	3, 4 o 5
Bagel muy tostado	6 o 7

Cuando use la función BAGEL por primera vez, recomendamos utilizar la configuración predeterminada '4', para que pueda ajustar el nivel de dorado según su preferencia. Considere el tipo y frescura del bagel.

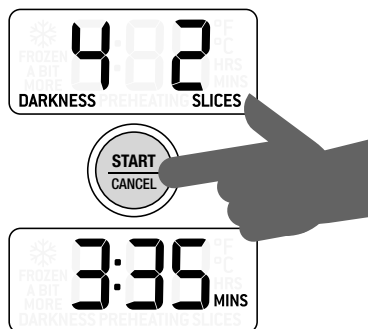
- c) Para cambiar la cantidad de mitades de bagel, presione el botón SLICES (Rebanadas) hasta que la pantalla LCD muestre el mensaje 'SLICES' parpadeando. Presione la flecha hacia abajo para reducir la cantidad de mitades de bagel, o la flecha hacia arriba para aumentarla. El número de mitades de bagel va desde '1' a '4'.



## NOTA

Su configuración personalizada del nivel de dorado para la función BAGEL y para la cantidad de mitades de bagel permanecerá en la memoria del horno hasta que la cambie o que lo desenchufe del tomacorriente. Una vez que enchufe el horno al tomacorriente nuevamente, la función BAGEL tendrá automáticamente la configuración preestablecida en '4' para el nivel de dorado y en '2' para la cantidad de mitades de bagel.

- Presione el botón START/CANCEL (Iniciar/Cancelar) para activar esta configuración. La luz del botón se iluminará de color rojo, la alerta del horno sonará y la pantalla LCD se iluminará de color naranja.
- Se mostrará el temporizador y comenzará la cuenta regresiva. El tiempo se puede ajustar durante el ciclo de la función bagel presionando el botón A BIT MORE® (Un poco más) o presionando las flechas hacia arriba y hacia abajo.



## NOTA

- Durante el ciclo de la función BAGEL, la tecnología Element iQ® ajustará automáticamente los elementos calefactores para obtener resultados óptimos. Durante el ciclo de cocción, es normal notar que los elementos calefactores de la parte inferior se apagan, mientras que los de la parte superior están al máximo. Esto asegura que el interior del bagel se vuelva crocante, mientras que la corteza solo se tuesta ligeramente.
  - La función Element iQ® ajustará automáticamente el tiempo de tostado dependiendo del calor que ya esté en el horno. Por ejemplo, si el horno ya está caliente después de un ciclo de tostado, el tiempo de tostado para el segundo ciclo será diferente.
- Al final del ciclo de cocción sonará la alerta del horno tres veces, el botón START/CANCEL (Iniciar/Cancelar) ya no estará iluminado de color rojo y la pantalla LCD se iluminará de color azul.



10. Si el ciclo ha terminado, y le gustaría que su bagel estuviera ligeramente más tostado, presione el botón A BIT MORE® (Un poco más) para obtener 30 segundos adicionales. Si el horno no ha terminado el ciclo, se agregarán 30 segundos al tiempo restante. Si el horno ha terminado el ciclo y presiona el botón A BIT MORE® (Un poco más), se iniciará el ciclo correspondiente a la función BAGEL y una cuenta regresiva a partir de 30 segundos. Luego, cada vez que presione nuevamente el botón A BIT MORE® (Un poco más), se agregará un tiempo de tostado adicional, hasta un máximo de 10 minutos.



### NOTA

Por razones de seguridad, el horno está limitado a funcionar un máximo de 10 minutos de tostado continuo. El tiempo que ya ha transcurrido durante el ciclo se incluye en este tiempo. Si el horno no le permite ingresar tiempo extra es porque ya se ha alcanzado el tiempo máximo continuo. Deje que el horno se enfríe antes de comenzar el ciclo nuevamente.



### IMPORTANTE

La superficie exterior del equipo, incluida la puerta del horno, estará caliente durante el funcionamiento y justo después de él. Use siempre agarraderas o manoplas para horno aislantes cuando tenga que manipular, insertar o retirar algún objeto dentro o fuera del horno.

El ciclo de la función BAGEL se puede detener en cualquier momento presionando el botón START/CANCEL (Iniciar/Cancelar). Esto cancelará el ciclo, la luz del botón se apagará y la pantalla LCD se iluminará de color azul.

## FUNCIÓN BAKE (HORNEAR)


### Elementos

Los elementos calefactores superiores e inferiores se encienden y se apagan para regular la temperatura correcta.

### Posición de la rejilla

Altura inferior.

### Configuración opcional

 Botón para comida congelada.

 Botón de conversión de temperatura.

La función BAKE (Hornear) cocina los alimentos de manera uniforme. Esta función es ideal para hornear pasteles, muffins, brownies y masas. La función BAKE (Hornear) también es ideal para cocinar comidas congeladas preenvasadas, incluyendo lasaña y pasteles.

1. Inserte la rejilla en la posición inferior.  
La rejilla debe estar posicionada con los radios hacia arriba.



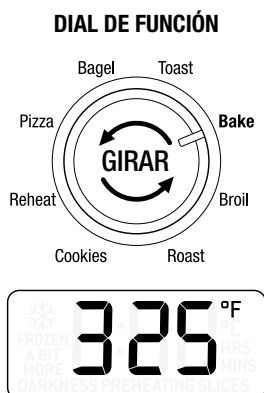
### NOTA

Durante el ciclo para hornear, recomendamos usar la posición inferior de la rejilla. Sin embargo, esta es solo una guía. La posición de la rejilla puede variar según el tipo y el tamaño de los alimentos que se hornean. Algunos productos horneados, como brownies o masas, pueden ser más adecuados para la posición intermedia de la rejilla.

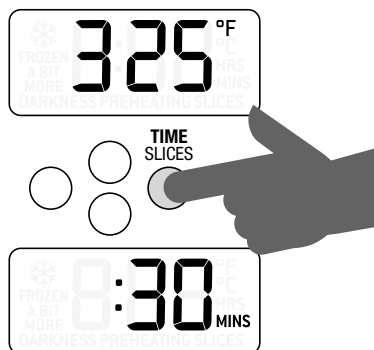
2. Cierre la puerta del horno.



3. Gire el dial de funciones hasta que el indicador esté en la función BAKE (Hornear). La pantalla LCD indica la temperatura preestablecida para la función BAKE (Hornear) en '325 °F' (163 °C).



4. La temperatura y el tiempo de horneado se pueden ajustar antes o durante el ciclo.
  - a) En la pantalla LCD se muestra la temperatura preestablecida '325 °F' (163 °C), como la temperatura predeterminada para la función de horneado. Para seleccionar la temperatura de horneado, presione el botón TEMP (Temperatura) y podrá ajustarla en incrementos de 10 °F, de 120 °F a un máximo de 450 °F, o en grados Celsius, en incrementos de 5 °C, de 50 °C a un máximo de 230 °C.
  - b) Para seleccionar el tiempo de horneado, presione el botón TIME (Tiempo). La pantalla LCD mostrará el tiempo de horneado predeterminado en 30 minutos.



Presione la flecha hacia abajo o hacia arriba para ajustar el tiempo de horneado en incrementos de 1 minuto hasta 1 hora, y en incrementos de 5 minutos entre 1 y 1½ hora.



## NOTA

Su configuración personalizada de tiempo y temperatura para la función BAKE (Hornear) permanecerá en la memoria del horno hasta que la cambie o que lo desenchufe del tomacorriente. La función BAKE (Hornear) volverá a la temperatura preestablecida de '325 °F' (163 °C) y al tiempo preestablecido de 30 minutos cuando vuelva a conectar el horno al tomacorriente.

5. Presione el botón START/CANCEL (Iniciar/Cancelar) para activar esta configuración. La luz del botón se iluminará de color rojo, la alerta del horno sonará y la pantalla LCD se iluminará de color naranja.
6. La pantalla LCD mostrará el mensaje 'PREHEATING' (Precalentando) mientras parpadea. Una vez que el ciclo de precalentamiento se haya completado, sonará la alerta de temperatura.



**PRECALENTAMIENTO  
COMPLETADO.**



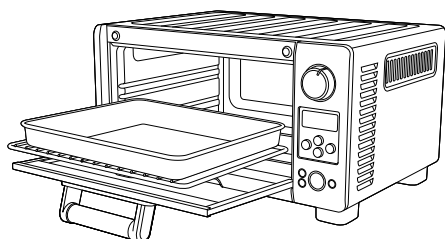
7. Ponga los alimentos en la bandeja para horno enlizada de Breville o en una fuente apta para el horno en el centro de la rejilla para que el aire fluya por los costados de los alimentos.





## NOTA

Al hornear alimentos como pastel, recomendamos poner el molde en una bandeja para hornear. Esto ayudará a distribuir de manera uniforme el calor del fondo de lo que se está cocinando.



## IMPORTANTE

La superficie exterior del equipo, incluida la puerta del horno, estará caliente durante el funcionamiento y justo después de él. Use siempre agarraderas o manoplas para horno aislantes cuando tenga que manipular, insertar o retirar algún objeto dentro o fuera del horno.

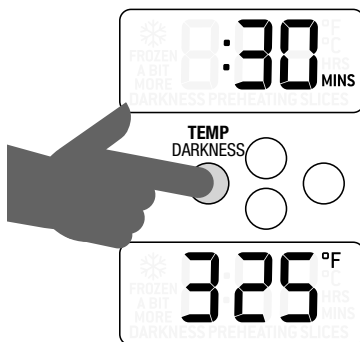


## NOTA

Los siguientes accesorios para hornear son aptos para este horno:

- Bandeja para hornear sin asas de 19 cm x 28 cm
- Bandeja para hornear cuadrada de 23 cm
- Molde para 6 muffins
- Molde para pan de 23 cm
- Molde para pie de hasta 28 cm

8. Luego de que la alerta de precalentamiento haya sonado, el temporizador comenzará la cuenta regresiva automáticamente con incrementos de un minuto. La temperatura y el tiempo se pueden ajustar durante el ciclo de horneado presionando las flechas hacia arriba o hacia abajo, o presionando el botón A BIT MORE® (Un poco más). Alterne entre las pantallas LCD de temperatura y tiempo presionando los botones TEMP (Temperatura) o TIME (Tiempo).



9. Al final del ciclo de cocción sonará la alerta del horno tres veces, el botón START/CANCEL (Iniciar/Cancelar) ya no estará iluminado de color rojo y la pantalla LCD se iluminará de color azul.
10. Si el ciclo para hornear ha terminado, y le gustaría que su comida estuviera ligeramente más cocinada, presione el botón A BIT MORE® (Un poco más) para obtener 5 minutos adicionales. Si el horno no ha terminado el ciclo, se agregarán 5 minutos al tiempo restante. Si el horno ha terminado el ciclo y presiona el botón A BIT MORE® (Un poco más), se iniciará el ciclo para hornear y una cuenta regresiva a partir de 5 minutos. Luego, cada vez que presione nuevamente el botón A BIT MORE® (Un poco más), se agregará un tiempo de horneado adicional de 5 minutos, hasta un máximo de 1½ hora.



## NOTA

Por razones de seguridad, el horno está limitado a funcionar un máximo de 1½ hora de horneado continuo. El tiempo que ya ha transcurrido durante el ciclo se incluye en este tiempo. Si el horno no le permite ingresar tiempo extra es porque ya se ha alcanzado el tiempo máximo continuo. Deje que el horno se enfríe antes de comenzar el ciclo nuevamente.

11. El ciclo para hornear se puede detener en cualquier momento presionando el botón START/CANCEL (Iniciar/Cancelar). Esto cancelará el ciclo, la luz del botón se apagará y la pantalla LCD se iluminará de color azul.



## FUNCIÓN ROAST (ROSTIZAR)

### Elementos

Los elementos calefactores superiores e inferiores se encienden y se apagan para regular la temperatura correcta.

### Posición de la rejilla

Altura inferior.

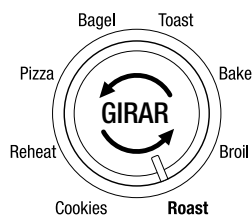
### Configuración opcional

 Botón de conversión de temperatura.

La función ROAST (Rostizar) es ideal para cocinar una variedad de carnes y aves, dejándolas tiernas y jugosas por dentro y asadas a la perfección por fuera. Esta función también es ideal para rostizar papas y otras verduras contundentes que requieren tiempos de cocción más largos.

1. Inserte la rejilla en la posición inferior.  
La rejilla debe estar posicionada con los radios hacia arriba.
2. Cierre la puerta del horno.
3. Gire el dial de funciones hasta que el indicador esté en la función ROAST (Rostizar). La pantalla LCD indica la temperatura predeterminada del modo ROAST (Rostizar) de 350 °F (177 °C).

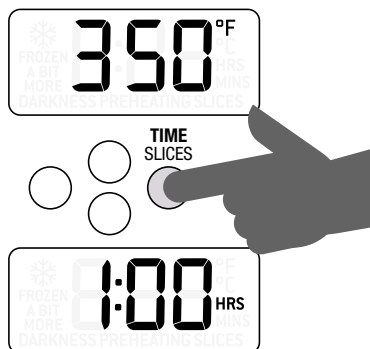
### DIAL DE FUNCIÓN



4. La temperatura de rostizado y el tiempo se pueden ajustar antes o durante el ciclo de rostizado.

a) En la pantalla LCD se muestra la temperatura preestablecida '350 °F' (177 °C) como la temperatura predeterminada para la función de rostizado. Para seleccionar la temperatura de rostizado, presione las flechas hacia arriba o hacia abajo para ajustar la temperatura de 120 °F a 450 °F en incrementos de 10 °F, o en grados Celsius, de 50 °C a un máximo de 230 °C en incrementos de 5 °C.

b) Para seleccionar el tiempo de rostizado, presione el botón TIME (Tiempo). La pantalla LCD mostrará el tiempo de homeado predeterminado de 1 hora.



Presione la flecha hacia abajo o hacia arriba para ajustar el tiempo de rostizado en incrementos de 1 minuto hasta 1 hora, y en incrementos de 5 minutos entre 1 y 1½ horas.



### NOTA

Use la tabla a continuación solo como una guía para estimar y planificar los tiempos de cocción. Recomendamos verificar la cocción con un termómetro para carne fiable.



TIPO/CORTE	TIEMPO DE ROSTIZADO PARA 500 G
Carne de res - Asado de entrecot sin hueso, pulpa o costilla	30 minutos
Lomo de cerdo (con o sin hueso)	35 minutos
Pierna de cordero (con o sin hueso)	30 minutos
Pollo entero	30 minutos



## NOTA

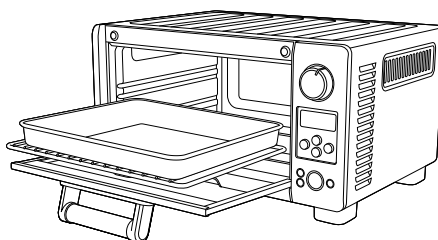
- Recomendamos limitar el peso de las carnes y aves que vaya a rostizar a un máximo de 2 kg. Sin embargo, el peso máximo real variará dependiendo del tipo, corte, forma y tamaño de la carne.
  - Su configuración personalizada de tiempo y temperatura para la función ROAST (Rostizar) permanecerá en la memoria del horno hasta que la cambie o que lo desenchufe del tomacorriente. La función ROAST (Rostizar) volverá a la temperatura preestablecida de '325 °F' (163 °C) y al tiempo preestablecido de 30 minutos cuando vuelva a conectar el horno al tomacorriente.
5. Presione el botón START/CANCEL (Iniciar/Cancelar) para activar esta configuración. La luz del botón se iluminará de color rojo, la alerta del horno sonará y la pantalla LCD se iluminará de color naranja.
  6. La pantalla LCD mostrará el mensaje 'PREHEATING' (Precalentando) mientras parpadea. Una vez que el ciclo de precalentamiento se haya completado, sonará la alerta de temperatura.



**PRECALENTAMIENTO COMPLETADO.**



7. Ponga los alimentos en la bandeja para horno enlozada de Breville o en una fuente apta para el horno en el centro de la rejilla para que el aire fluya por los costados de los alimentos.



## IMPORTANTE

La superficie exterior del equipo, incluida la puerta del horno, estará caliente durante el funcionamiento y después de él. Use siempre agarraderas o manoplas para horno aislantes cuando tenga que manipular, insertar o retirar algún objeto dentro o fuera del horno.

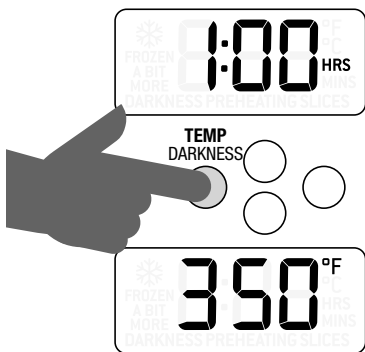


## NOTA

Es posible mejorar el desempeño adquiriendo el accesorio de parrilla para asar enlozada de Breville. La parrilla para asar enlozada de Breville se puede insertar en la bandeja para horno enlozada de Breville al momento de rostizar. Cuando se usan juntas, la parrilla para asar es capaz de drenar el aceite y la grasa de las carnes para una cocción más saludable. Por su parte, la bandeja para hornear recoge el líquido que gotea de la bandeja para evitar las salpicaduras.



8. Luego de que la alerta de precalentamiento haya sonado, el temporizador comenzará la cuenta regresiva automáticamente con incrementos de un minuto. La temperatura y el tiempo se pueden ajustar durante el ciclo de rostizado presionando las flechas hacia arriba o hacia abajo, o el botón A BIT MORE® (Un poco más). Alterne entre las pantallas LCD de temperatura y tiempo presionando los botones TEMP (Temperatura) o TIME (Tiempo).



9. Al final del ciclo de cocción, la alerta del horno sonará tres veces, el botón START/CANCEL (Iniciar/Cancelar) ya no estará iluminado de color rojo y la pantalla LCD se iluminará de color azul.



#### NOTA

Compruebe la cocción con un termómetro para carne fiable. Use un temporizador independiente para recordarle verificar la temperatura de la carne.

10. Si el ciclo de rostizado ha terminado, y le gustaría que su comida estuviese ligeramente más cocinada, presione el botón A BIT MORE® (Un poco más) para rostizar durante otros 10 minutos. Si el horno no ha terminado el ciclo, se agregarán 10 minutos al tiempo restante. Si el horno ha terminado el ciclo y presiona el botón A BIT MORE® (Un poco más), se iniciará el ciclo de rostizado y una cuenta regresiva a partir de 10 minutos. Presionar nuevamente el botón A BIT MORE™ (Un poco más) agregará 10 minutos más de tiempo de rostizado hasta un máximo de 1½ hora.



#### NOTA

- El botón A BIT MORE® (Un poco más) también se puede presionar cuando el horno está frío. En otras palabras, no es necesario que sea inmediatamente después de un ciclo de cocción. Si bien presionar este botón hará que el horno comience a cocinar, la función ROAST (Rostizar) omitirá la fase de precalentamiento al hacerlo de esta forma. Si el horno está frío, el mejor rendimiento se logra usando el botón START/CANCEL (Iniciar/Cancelar). La función A BIT MORE® (Un poco más) se aprovecha mejor durante el ciclo de cocción o inmediatamente después.
  - Por razones de seguridad, el horno está limitado a funcionar un máximo de 1½ hora de horneado continuo. El tiempo que ya ha transcurrido durante el ciclo se incluye en este tiempo. Si el horno no le permite ingresar tiempo extra es porque ya se ha alcanzado el tiempo máximo continuo. Deje que el horno se enfríe antes de comenzar el ciclo nuevamente.
11. El ciclo de rostizado se puede detener en cualquier momento presionando el botón START/CANCEL (Iniciar/Cancelar). Esto cancelará el ciclo y hará que la luz del contorno del botón se apague.



## FUNCIÓN BROIL (ASAR)

### Elementos

Los elementos calefactores superiores e inferiores se encienden y se apagan para emitir un calor intenso en la parte superior. Los elementos calefactores inferiores permanecen en un ajuste bajo.

### Posición de la rejilla

Posición superior de la rejilla.

La función BROIL (ASAR) es ideal para cocinar sándwiches abiertos, cortes finos de carne, pollo, pescado, salchichas y verduras. La función BROIL (Asar) también se puede usar para dorar la parte superior de guisos y gratinados.

1. Inserte la rejilla en la posición superior.  
La rejilla debe estar posicionada con los radios hacia arriba.



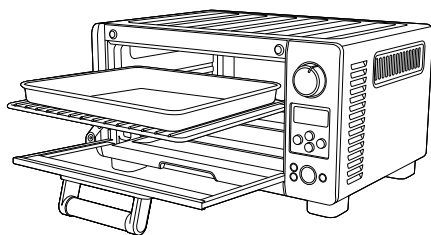
### NOTA

Cuando use la función BROIL (ASAR), recomendamos usar la posición superior de la rejilla. Sin embargo, esta es solo una guía. Ciertos alimentos pueden requerir utilizar una posición de altura de la rejilla diferente dependiendo de la receta, la cantidad y tamaño de los alimentos y su gusto personal.

Por ejemplo, la posición intermedia de la rejilla puede ser más apropiada para alimentos más altos que pueden tocar los elementos calefactores, alimentos más gruesos como hamburguesas, alimentos marinados como alitas de pollo o alimentos que requieren un rostizado suave.

Recomendamos que experimente con los ajustes de altura de la rejilla, de temperatura y de tiempo para obtener los resultados deseados.

2. Ponga los alimentos en la bandeja para hornear de Breville o en una fuente apta para el horno, y luego póngala en el centro de la rejilla para que el aire fluya por los costados de los alimentos.



3. Cierre la puerta del horno.

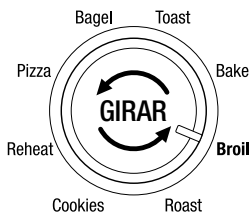


### IMPORTANTE

Asegúrese siempre de que la puerta del horno esté completamente cerrada cuando use la función BROIL (Asar).

4. Gire el dial de funciones hasta que el indicador esté en la función BROIL (Asar). La pantalla LCD indica la temperatura preestablecida para la función BROIL (Asar) en 'HI' (Alta).

### DIAL DE FUNCIÓN





5. La temperatura y el tiempo de asado se pueden ajustar antes o durante el ciclo de asado.
- a) El ajuste preestablecido 'HI' (Alta) se muestra como la temperatura predeterminada de asado en la pantalla LCD. Para seleccionar la temperatura de asado, presione la flecha hacia abajo o hacia arriba para seleccionar uno de los ajustes 'HI' (Alta) o 'LO' (Baja).

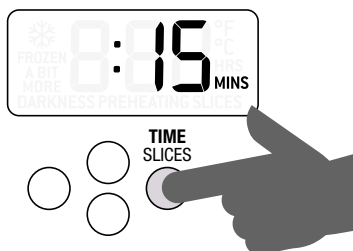


## NOTA

Las dos temperaturas predefinidas de asado le permiten determinar qué tan rápido se dora el exterior de su comida en función del tipo de alimentos, la cantidad y su gusto personal. Si bien recomendamos asar la mayoría de los alimentos usando el ajuste preestablecido 'HI' (Alta), también sugerimos experimentar con los ajustes de temperatura y tiempo para obtener los resultados deseados.

- b) Para seleccionar el tiempo de asado, presione el botón TIME (Tiempo) hasta que la pantalla LCD muestre el tiempo de asado predeterminado de '15 MINS'.

Presione los botones de flecha hacia abajo o hacia arriba para ajustar el tiempo de asado en incrementos de 1 minuto hasta un máximo de 20 minutos.



TIPO/CORTE	PESO/ ESPESOR	TIEMPO DE ASADO
<b>Res</b>		
Lomo	2.5 cm	12 a 15 minutos
Hamburguesa	2.5 cm	10 a 15 minutos
<b>Cerdo</b>		
Chuleta	2.5 cm	15 minutos
Costilla	1 costillar	20 minutos
Tocino	3 tiras	10 minutos
<b>Cordero</b>		
Chuletas de cuello	4 unidades	15 minutos
Chuletas	8 unidades	10 a 12 minutos
<b>Salchichas</b>		
Delgadas	8 unidades	8 minutos
Gruesas	6 unidades	10 a 12 minutos
<b>Pollo</b>		
Alas	500 g	12 a 15 minutos
Pechuga o muslo	250 g	20 minutos
<b>Pescado</b>	250 g	8 minutos
	500 g	8 a 10 minutos
<b>Sándwich de queso derretido</b>		3-5 minutos



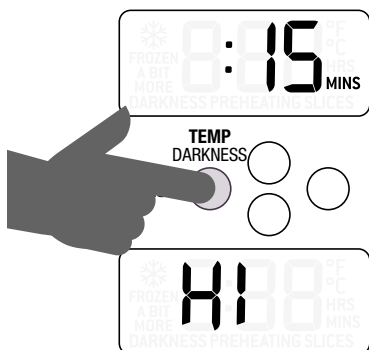
## NOTA

La temperatura de asado personalizada y los ajustes de tiempo permanecerán en la memoria del horno hasta que los cambie o desenchufe el horno del tomacorriente. Cuando vuelva a enchufar el horno al tomacorriente, la función BROIL (Asar) volverá a la temperatura preestablecida de 'HI' (Alta) y al tiempo preestablecido de '15 MINS'.

6. Presione el botón START/CANCEL (Iniciar/Cancelar) para activar esta configuración. El contorno del botón se iluminará de color rojo y sonará la alerta del horno.



- Se mostrará el temporizador y comenzará la cuenta regresiva en incrementos de un minuto. La temperatura y el tiempo se pueden ajustar durante el ciclo de asado presionando las flechas hacia abajo o hacia arriba. Alterne entre las pantallas LCD de temperatura y tiempo presionando los botones TEMP (Temperatura) o TIME (Tiempo).



## NOTA

Según los alimentos que se estén asando, puede ser necesario girar los alimentos a la mitad del tiempo de cocción para lograr una cocción y un dorado uniformes.

- Al final del ciclo de cocción sonará la alerta del horno tres veces y el contorno del botón START/CANCEL (Iniciar/Cancelar) ya no estará iluminado de color rojo.



## IMPORTANTE

La superficie exterior del equipo, incluida la puerta del horno, estará caliente durante el funcionamiento y después de él. Use siempre agarraderas o manoplas para horno aislantes cuando tenga que manipular, insertar o retirar algún objeto dentro o fuera del horno.

- El ciclo de asado se puede detener en cualquier momento presionando el botón START/CANCEL (Iniciar/Cancelar). Esto cancelará el ciclo y hará que la luz del contorno del botón se apague.

- Si el ciclo de asado ha terminado, y le gustaría que su comida estuviera ligeramente más asada, presione el botón A BIT MORE® (Un poco más) para obtener 2 minutos adicionales. Si el horno no ha terminado el ciclo, se agregarán 2 minutos al tiempo restante. Si el horno ha terminado el ciclo y presiona el botón A BIT MORE® (Un poco más), se iniciará el ciclo de asado y una cuenta regresiva a partir de 2 minutos. Presionar nuevamente el botón A BIT MORE™ (Un poco más) agregará 2 minutos más al tiempo de asado hasta un máximo de 20 minutos.



## NOTA

Por razones de seguridad, el horno está limitado a funcionar un máximo de 20 minutos de asado continuo. El tiempo que ya ha transcurrido durante el ciclo se incluye en este tiempo. Si el horno no le permite ingresar tiempo extra es porque ya se ha alcanzado el tiempo máximo continuo. Deje que el horno se enfríe antes de comenzar el ciclo nuevamente.

## FUNCIÓN PIZZA

### Elementos

Los elementos calefactores superiores e inferiores se encienden y se apagan para regular la temperatura correcta.

### Posición de la rejilla

Altura intermedia.

### Configuración opcional

- ⊗ Botón para comida congelada.
- ⊕ Botón de conversión de temperatura.

La función PIZZA derrite y dora el queso y los ingredientes, mientras hace que la masa de la pizza quede crujiente.

- Inserte la rejilla en la posición intermedia. La rejilla debe estar posicionada con los radios hacia arriba. Cierre la puerta del horno.





## NOTA

Recomendamos usar la posición intermedia de la rejilla al usar la función PIZZA. Sin embargo, esta es solo una guía. La posición de la rejilla puede variar según el tipo y el tamaño de la pizza. Podría ser más recomendable preparar pizzas más frescas en la posición inferior de la rejilla. Recomendamos que experimente con los ajustes de altura de la rejilla, de temperatura y de tiempo para obtener los resultados deseados.

Si cocina una pizza congelada, asegúrese de quitar todo el envoltorio, como cartones, plástico, papel u otros materiales inflamables, antes de poner la pizza en el horno.

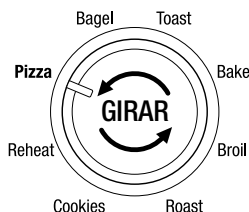
Breville recomienda usar un molde para pizza antiadherente de color oscuro si va a cocinar una pizza. Las bandejas de colores claros reflejan el calor y es posible que no dejen la masa crujiente.

El molde para pizza de 28 cm opcional se puede comprar en [www.breville.com](http://www.breville.com).

Puede cocinar las pizzas directamente sobre la rejilla para conseguir una corteza más crujiente. Si prefiere hacerlo, debe proceder con precaución, pues el queso derretido y otros ingredientes pueden acumularse en los elementos calefactores y crear un riesgo potencial de incendio. Para obtener resultados uniformes, recomendamos rotar cuidadosamente la pizza 90° a la mitad del ciclo de cocción.

2. Gire el dial de funciones hasta que el indicador esté en la función PIZZA. La pantalla LCD indica la temperatura preestablecida para la función PIZZA en '425 °F' (218 °C). También se mostrará la configuración del ajuste preestablecido de comida congelada (consulte la página 33 si va a cocinar pizza fresca).

## DIAL DE FUNCIÓN



3. La temperatura y el tiempo de cocción de la pizza se puede ajustar antes o durante el ciclo de cocción.
  - a) En la pantalla LCD se muestra la temperatura de cocción preestablecida en '425 °F' (218 °C). Para seleccionar la temperatura de cocción, presione las flechas hacia arriba o hacia abajo para ajustar la temperatura de 120 °F a 450 °F en incrementos de 10 °F, o en grados Celsius, de 50 °C a un máximo de 230 °C en incrementos de 5 °C.
  - b) Para seleccionar el tiempo de cocción, presione el botón TIME (Tiempo). La pantalla LCD mostrará el tiempo de cocción predeterminado en '18 MIN'.



- c) Presione los botones de flecha hacia abajo o hacia arriba para ajustar el tiempo de cocción en incrementos de 1 minuto hasta un máximo de 55 minutos.






## NOTA

Debido a la gran variedad de pizzas en el mercado, deberá considerar si está cocinando una pizza fresca o congelada, con una corteza fina o estilo Chicago, y ajustar el tiempo de cocción de acuerdo a esto para obtener el mejor resultado.

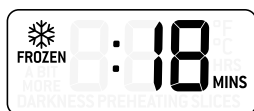
Por ejemplo, las pizzas congeladas pueden necesitar tiempo de cocción adicional. Las pizzas de corteza gruesa también pueden requerir un poco más de tiempo de cocción.

Su configuración personalizada de tiempo y temperatura para la función PIZZA permanecerá en la memoria del horno hasta que la cambie o que lo desenchufe del tomacorriente. La función PIZZA volverá a la temperatura preestablecida de '425 °F' (218 °C), al tiempo preestablecido de 18 minutos y volverá a tener el ajuste  para comida congelada cuando vuelva a conectar el horno al tomacorriente.

4. Presione el botón START/CANCEL (Iniciar/Cancelar) para activar esta configuración. La luz del botón se iluminará de color rojo, la alerta del horno sonará y la pantalla LCD se iluminará de color azul.
5. La pantalla LCD mostrará el mensaje 'PREHEATING' (Precalentando) mientras parpadea. Una vez que el ciclo de precalentamiento se haya completado, sonará la alerta de temperatura.



**PRECALENTAMIENTO  
COMPLETADO.**



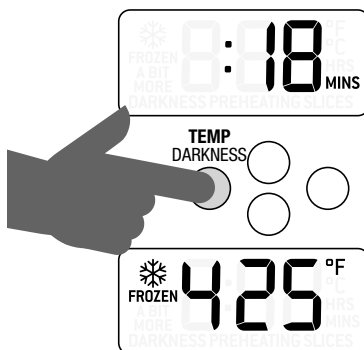
6. Ponga el molde para pizza o la pizza directamente en la rejilla, así el aire fluirá por los costados de la comida.



## NOTA

El molde para pizza, el color, el tamaño y el grosor de la pizza pueden influir en cuán dorada o crocante sea la corteza de la pizza.

7. Luego de que la alerta de precalentamiento haya sonado, el temporizador comenzará la cuenta regresiva automáticamente con incrementos de un minuto. La temperatura y el tiempo se pueden ajustar durante el ciclo presionando las flechas hacia arriba o hacia abajo. Alterne entre las pantallas LCD de temperatura y tiempo presionando los botones TEMP (Temperatura) o TIME (Tiempo).



## NOTA

Algunas pizzas grandes pueden dorarse de manera desigual en hornos compactos. Abra la puerta del horno a la mitad del tiempo de cocción y con cuidado, gire la pizza 90 grados para obtener un dorado más uniforme.

8. Al final del ciclo de cocción, la alerta del horno sonará tres veces, el botón START/CANCEL (Iniciar/Cancelar) ya no estará iluminado y la pantalla LCD se iluminará de color azul.





## NOTA

Siempre asegúrese de usar agarraderas o manoplas para horno aislantes cuando tenga que retirar la pizza del horno, ya que el queso derretido y los ingredientes estarán calientes.

9. Si el ciclo de pizza ha terminado, y le gustaría que su pizza estuviera ligeramente más cocinada, presione el botón A BIT MORE® (Un poco más) para obtener 5 minutos adicionales.

Si el horno no ha terminado el ciclo, se agregarán 5 minutos al tiempo restante. Si el horno ha terminado el ciclo y presiona el botón A BIT MORE® (Un poco más), se iniciará el ciclo de la función pizza y una cuenta regresiva a partir de 5 minutos. Elegir nuevamente el botón A BIT MORE® (Un poco más) agregará 5 minutos más al tiempo de cocción, hasta un máximo de 55 minutos.



## NOTA

El botón A BIT MORE® (Un poco más) también se puede presionar cuando el horno está frío. En otras palabras, no es necesario que sea inmediatamente después de un ciclo de cocción. Si bien presionar este botón hará que el horno comience a cocinar, la función PIZZA omitirá la fase de precalentamiento al hacerlo de esta forma. Si el horno está frío, el mejor rendimiento se logra usando el botón START/CANCEL (Iniciar/Cancelar). La función A BIT MORE® (Un poco más) se aprovecha mejor durante el ciclo de cocción o inmediatamente después.

Por razones de seguridad, el horno está limitado a funcionar un máximo de 55 minutos de cocción continua. El tiempo que ya ha transcurrido durante el ciclo se incluye en este tiempo. Si el horno no le permite ingresar tiempo extra es porque ya se ha alcanzado el tiempo máximo continuo. Deje que el horno se enfríe antes de comenzar el ciclo nuevamente.

10. El ciclo de pizza se puede detener en cualquier momento presionando el botón START/CANCEL (Iniciar/Cancelar). Esto cancelará el ciclo, la luz del botón se apagará y la pantalla LCD se iluminará de color azul.

## Información sobre las piedras para pizza

Cuando se utiliza una piedra para pizza, es necesario calentar primero la piedra, sin la pizza, para obtener resultados óptimos.

1. Inserte la rejilla en la posición intermedia. La rejilla debe estar posicionada con los radios hacia arriba.
2. Ponga la piedra para pizza en el centro de la rejilla para que el aire fluya por los costados de la piedra.
3. Cierre la puerta del horno.
4. Presione el botón START/CANCEL (Iniciar/Cancelar) para activar esta configuración. La luz del botón se iluminará de color rojo, la alerta del horno sonará y la pantalla LCD se iluminará de color naranja.
5. La pantalla LCD mostrará el mensaje 'PREHEATING' (Precalentando) mientras parpadea. Una vez que el horno haya alcanzado la temperatura establecida, sonará una alerta de temperatura.
6. Se mostrará el temporizador y comenzará la cuenta regresiva automáticamente con incrementos de un minuto.
7. Luego de calentar la piedra para pizza, la alerta del horno sonará tres veces, el botón START/CANCEL (Iniciar/Cancelar) ya no estará iluminado, y la pantalla LCD se iluminará de color azul.
8. Ahora, coloque cuidadosamente la pizza congelada en la piedra para pizza previamente calentada.
9. Seleccione la configuración deseada para la pizza y presione el botón START/CANCEL (Iniciar/Cancelar) para volver a iniciar el ciclo para pizza.





## NOTA

Si va a cocinar una pizza fresca, recomendamos usar agarraderas contra el calor o guantes de cocina con aislación para retirar la rejilla completa con la piedra, y ponerla sobre la puerta abierta del horno o sobre el mostrador. Esto ayudará a transferir la masa fresca de la pizza sobre la piedra para pizza previamente calentada. Use siempre agarraderas o manoplas para horno aislantes cuando tenga que volver a insertar la rejilla con la piedra para pizza y la pizza dentro del horno.

## FUNCIÓN COOKIES (GALLETAS)

### Elementos

Los elementos calefactores superiores e inferiores se encienden y se apagan para regular la temperatura correcta.

### Posición de la rejilla

Altura intermedia.

### Configuración opcional

❄ Botón para comida congelada.

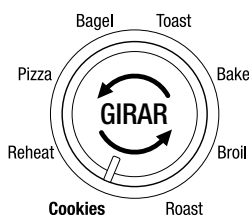
°F/°C Botón de conversión de temperatura.

La función COOKIES (Galletas) es ideal para hornear galletas caseras o preparadas comercialmente, además de otras golosinas homeadas.

Esta función es ideal para hornear croissants listos para hornear, rollos de canela, panecillos y estrúdels.

1. Inserte la rejilla en la posición intermedia. La rejilla debe estar posicionada con los radios hacia arriba.
2. Cierre la puerta del horno.
3. Gire el dial de funciones hasta que el indicador esté en la función COOKIES (Galletas). La pantalla LCD indica la temperatura preestablecida en '350 °F' (177 °C).

### DIAL DE FUNCIÓN



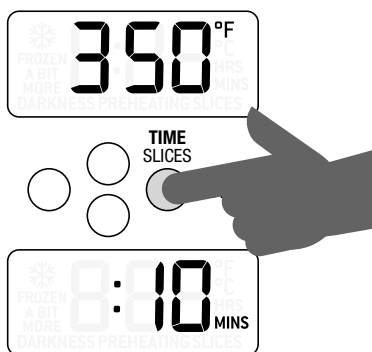


4. La temperatura y el tiempo de horneado se pueden ajustar antes o durante el ciclo.

a) En la pantalla LCD se muestra la temperatura de horneado preestablecida en '350 °F' (177 °C). Para seleccionar la temperatura de horneado, presione las flechas hacia arriba o hacia abajo para ajustar la temperatura de 120 °F a 450 °F en incrementos de 10 °F, o en grados Celsius, de 50 °C a un máximo de 230 °C en incrementos de 5 °C.

b) Para seleccionar el tiempo de horneado, presione el botón TIME (Tiempo) hasta que la pantalla LCD muestre el tiempo de horneado predeterminado en 10 minutos.

Presione los botones de flecha hacia abajo y hacia arriba para ajustar el tiempo de cocción en incrementos de 1 minuto hasta un máximo de 55 minutos.



## NOTA

Debido a la gran variedad de tipos de cocciones, deberá considerar si está horneando masa de galletas fresca, refrigerada o congelada, y ajustar el tiempo de horneado de acuerdo a esto para obtener el mejor resultado.

Por ejemplo, la masa para galletas congelada puede necesitar tiempo de horneado adicional. La cantidad de masa por galleta, o el grosor de la galleta, también pueden variar el tiempo de cocción.

Su configuración personalizada de tiempo y temperatura para la función COOKIES (Galletas) permanecerá en la memoria del horno hasta que la cambie o que lo desenchufe del tomacorriente.

La función COOKIES (Galletas) volverá a la temperatura preestablecida de '350 °F' (177 °C) y al tiempo preestablecido de 10 minutos cuando vuelva a conectar el horno al tomacorriente.

5. Presione el botón START/CANCEL (Iniciar/Cancelar) para activar esta configuración. La luz del botón se iluminará de color rojo, la alerta del horno sonará y la pantalla LCD se iluminará de color naranja.

6. La pantalla LCD mostrará el mensaje 'PREHEATING' (Precalentando) mientras parpadea. Una vez que el ciclo de precalentamiento se haya completado, sonará la alerta de temperatura.

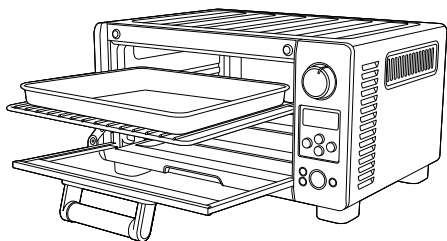


**PREHEATING  
COMPLETE.**





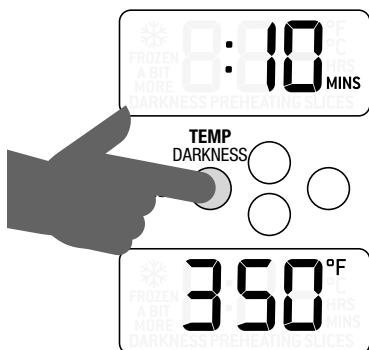
7. Ponga los alimentos en la bandeja para horno enlozada de Breville o en una fuente apta para el horno en el centro de la rejilla para que el aire fluya por la parte posterior y frontal de los alimentos.



## NOTA

Para evitar que las galletas se peguen, puede ser necesario engrasar ligeramente la bandeja para horno enlozada o ponerle papel para hornear.

8. Luego de que la alerta de precalentamiento haya sonado, el temporizador comenzará la cuenta regresiva automáticamente con incrementos de un minuto. La temperatura y el tiempo se pueden ajustar durante el ciclo para hornear presionando las flechas hacia arriba o hacia abajo, o presionando el botón A BIT MORE® (Un poco más). Alterne entre las pantallas LCD de temperatura y tiempo presionando los botones TEMP (Temperatura) o TIME (Tiempo).



9. Al final del ciclo de cocción, la alerta del horno sonará tres veces, el botón START/CANCEL (Iniciar/Cancelar) ya no estará iluminado y la pantalla LCD se iluminará de color azul.



## IMPORTANTE

La superficie exterior del equipo, incluida la puerta del horno, estará caliente durante el funcionamiento y después de él. Use siempre agarraderas o manoplas para horno aislantes cuando tenga que manipular, insertar o retirar algún objeto dentro o fuera del horno.

10. Si el ciclo para hornear galletas ha terminado, y le gustaría que estuvieran ligeramente más cocinadas, presione el botón A BIT MORE® (Un poco más) para obtener 2 minutos adicionales. Si el horno no ha terminado el ciclo, se agregarán 2 minutos al tiempo restante. Si el horno ha terminado el ciclo y presiona el botón A BIT MORE® (Un poco más), se iniciará el ciclo de la función galletas y una cuenta regresiva a partir de 2 minutos. Luego, cada vez que presione nuevamente el botón A BIT MORE® (Un poco más), se agregará un tiempo de horneado adicional de 2 minutos, hasta un máximo de 55 minutos.



## NOTA

El botón A BIT MORE® (Un poco más) también se puede presionar cuando el horno está frío. En otras palabras, no es necesario que sea inmediatamente después de un ciclo de cocción. Si bien presionar este botón hará que el horno comience a cocinar, la función COOKIES (Galletas) omitirá la fase de precalentamiento al hacerlo de esta forma. Si el horno está frío, el mejor rendimiento se logra usando el botón START/CANCEL (Iniciar/Cancelar). La función A BIT MORE® (Un poco más) se aprovecha mejor durante el ciclo de cocción o inmediatamente después.

Por razones de seguridad, el horno está



limitado a funcionar un máximo de 55 minutos de horneado continuo. El tiempo que ya ha transcurrido durante el ciclo se incluye en este tiempo. Si el horno no le permite ingresar tiempo extra es porque ya se ha alcanzado el tiempo máximo continuo. Deje que el horno se enfríe antes de comenzar el ciclo nuevamente.

11. El ciclo para hornear se puede detener en cualquier momento presionando el botón **START/CANCEL** (Iniciar/Cancelar). Esto cancelará el ciclo, la luz del botón se apagará y la pantalla LCD se iluminará de color azul.

## FUNCIÓN REHEAT (RECALENTAR)

### Elementos

Los elementos calefactores superiores e inferiores se encienden y se apagan para regular la temperatura correcta.

### Posición de la rejilla

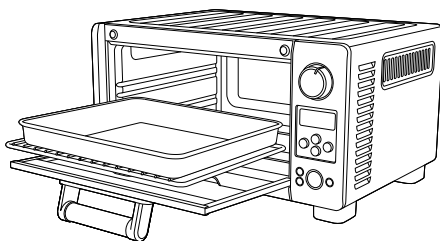
Altura inferior.

### Configuración opcional

- ❄️ Botón para comida congelada.
- °F/°C Botón de conversión de temperatura.

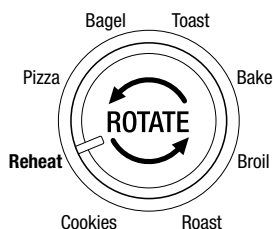
La función **REHEAT** (Recalentar) es ideal para recalentar las sobras sin dorarlas. La función **Reheat** (Recalentar) es una versión más suave de cocinar que es más adecuada para recalentar la comida completamente sin cocinar excesivamente.

1. Inserte la rejilla en la posición inferior. La rejilla debe estar posicionada con los radios hacia arriba.
2. Ponga los alimentos en la bandeja para horno enlozada de Breville o en una fuente apta para el horno, luego colóquela en el centro de la rejilla para que el aire fluya por los costados de los alimentos.



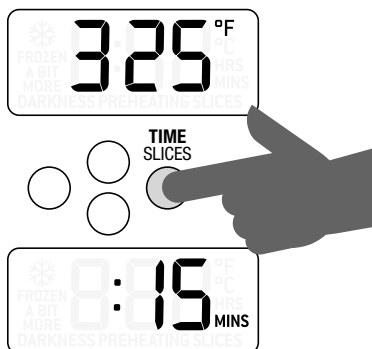
3. Cierre la puerta del horno.
4. Gire el dial de funciones hasta que el indicador esté en la función **REHEAT** (Recalentar). La pantalla LCD indica la temperatura preestablecida en **325 °F** (163 °C).

### DIAL DE FUNCIÓN



5. La temperatura y el tiempo se pueden ajustar antes o durante el ciclo para recalentar.
  - a) En la pantalla LCD se muestra la temperatura para recalentar preestablecida de 325 °F (162 °C). Para seleccionar la temperatura de cocción, presione las flechas hacia arriba o hacia abajo para ajustar la temperatura de 120 °F a 370 °F en incrementos de 10 °F, o en grados Celsius, de 50 °C a un máximo de 190 °C en incrementos de 5 °C.
  - b) Para seleccionar el tiempo de recalentado, presione el botón **TIME** (Tiempo) hasta que la pantalla LCD muestre el tiempo de recalentado predeterminado de 15 minutos.





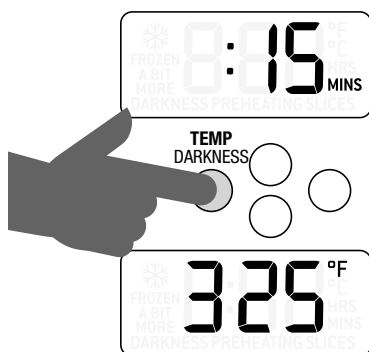
Presione la flecha hacia abajo o hacia arriba para ajustar el tiempo de cocción en incrementos de 1 minuto hasta máximo 1 hora, y en incrementos de 5 minutos hasta máximo 2 horas.



#### NOTA

Su configuración personalizada de tiempo y temperatura para la función REHEAT (Recalentar) permanecerá en la memoria del horno hasta que la cambie o que lo desenchufe del tomacorriente. Cuando vuelva a enchufar el horno al tomacorriente, la función REHEAT (Recalentar) volverá a la temperatura preestablecida de '325 °F' (163 °C) y al tiempo preestablecido de 15 minutos.

6. Presione el botón START/CANCEL (Iniciar/Cancelar) para activar esta configuración. La luz del botón se iluminará de color rojo, la alerta del horno sonará y la pantalla LCD se iluminará de color naranja.
7. La pantalla LCD mostrará el mensaje 'PREHEATING' (Precalentando) mientras parpadea. Una vez que el ciclo de precalentamiento se haya completado, sonará la alerta de temperatura.



8. Ponga los alimentos en la bandeja para horno enlazada de Breville o en una fuente apta para el horno en el centro de la rejilla para que el aire fluya por la parte posterior y frontal de los alimentos.
9. Luego de que la alerta de precalentamiento haya sonado, el temporizador comenzará la cuenta regresiva automáticamente con incrementos de un minuto. La temperatura y el tiempo se pueden ajustar durante el ciclo para recalentar presionando las flechas hacia abajo o hacia arriba, o presionando el botón A BIT MORE® (Un poco más). Alterne entre las pantallas LCD de temperatura y tiempo presionando los botones TEMP (Temperatura) o TIME (Tiempo).

10. Al final del ciclo para recalentar, la alerta del horno sonará tres veces, el botón START/CANCEL (Iniciar/Cancelar) ya no estará iluminado y la pantalla LCD se iluminará de color azul.



11. Si el ciclo para recalentar ha terminado, y le gustaría que su comida estuviera ligeramente más recalentada, presione el botón A BIT MORE® (Un poco más) para obtener 5 minutos adicionales. Si el horno no ha terminado el ciclo, se agregarán 5 minutos al tiempo restante. Si el horno ha terminado el ciclo y presiona el botón A BIT MORE® (Un poco más), se iniciará el ciclo para recalentar y una cuenta regresiva a partir de 5 minutos. Luego, cada vez que presione nuevamente el botón A BIT MORE® (Un poco más), se agregará un tiempo de recalentado adicional de 5 minutos, hasta un máximo de 2 horas.



### IMPORTANTE

La superficie exterior del equipo, incluida la puerta del horno, estará caliente durante el funcionamiento y después de él. Use siempre agarraderas o manoplas para horno aislantes cuando tenga que manipular, insertar o retirar algún objeto dentro o fuera del horno.

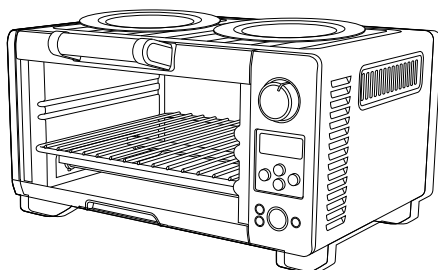
12. El ciclo para recalentar se puede detener en cualquier momento presionando el botón START/CANCEL (Iniciar/Cancelar). Esto cancelará el ciclo, la luz del botón se apagará y la pantalla LCD se iluminará de color azul.



### NOTA

Por razones de seguridad, el horno está limitado a funcionar un máximo de 2 horas de precalentamiento continuo. El tiempo que ya ha transcurrido durante el ciclo se incluye en este tiempo. Si el horno no le permite ingresar tiempo extra es porque ya se ha alcanzado el tiempo máximo continuo. Deje que el horno se enfríe antes de comenzar el ciclo nuevamente.

## BANDEJA PARA CALENTAR DE PLACA



La parte superior del horno está muy caliente durante y después de la cocción. No deje ningún artículo encima del horno mientras esté funcionando.

La única excepción es una línea de platos de cerámica para calentar.



### IMPORTANTE

El uso de cualquier accesorio no recomendado por Breville puede causar lesiones.





## Cuidado y limpieza

Asegúrese de que el horno esté apagado presionando el botón START/CANCEL (Iniciar/Cancelar) del panel de control. El horno está apagado cuando la luz del contorno del botón también ya no está de color rojo y la pantalla LCD está iluminada de color azul. Retire el enchufe del tomacorriente. Deje que el horno y todos sus accesorios se enfríen por completo antes de desarmarlo y limpiarlo.



### NOTA

No utilice limpiadores, almohadillas metálicas o utensilios metálicos en ninguna de las superficies interiores o exteriores del horno, incluyendo la bandeja para migas.

No utilice limpiadores abrasivos, almohadillas metálicas ni utensilios metálicos para limpiar ninguno de los accesorios, ya que pueden dañar el acabado del enlizado de porcelana del molde para hornear.

### Limpieza del bol y la parte exterior

1. Limpie la parte exterior con una esponja suave y húmeda. Se puede usar un limpiador líquido no abrasivo o una solución de aerosol suave para evitar la acumulación de manchas. Aplique el limpiador a la esponja, y no a la superficie del horno, antes de limpiar.
2. Para limpiar la puerta de vidrio, use un limpiavidrios o un detergente suave, y una esponja suave y húmeda o una almohadilla de plástico suave. No use un limpiador abrasivo o una esponja metálica para limpiar, ya que rayarán la superficie del horno.
3. Deje que todas las superficies se sequen bien antes de insertar el enchufe en un tomacorriente y encender el horno.



### IMPORTANTE

No sumerja el cuerpo del horno, el cable de alimentación o el enchufe en agua u otro líquido, ya que podría provocar una electrocución.

### Limpieza del interior

Las paredes del interior del horno cuentan con un revestimiento antiadherente para facilitar la limpieza. Para limpiar cualquier salpicadura que pueda ocurrir, limpie las paredes con una esponja suave y húmeda. Se puede usar un limpiador líquido no abrasivo o una solución de aerosol suave para evitar la acumulación de manchas. Aplique el limpiador a la esponja, y no a la superficie del horno, antes de limpiar. Evite tocar los elementos de calefacción de cuarzo.



### IMPORTANTE

Tenga mucho cuidado al limpiar los elementos de calefacción de cuarzo. Deje que el horno se enfríe por completo, luego frote suavemente con una esponja o paño suave y húmedo a lo largo del elemento de calefacción.

No use ningún tipo de limpiador o agente de limpieza. No use ningún limpiador de horno estándar para limpiar el interior del horno, ya que deteriorará la superficie metálica.

Deje que todas las superficies se sequen bien antes de insertar el enchufe en un tomacorriente y encender el horno.



## **Limpieza de la bandeja para migas**

1. Después de cada uso, deje que el horno se enfríe, retire la bandeja de migas y deseche el contenido. Limpie la bandeja con una esponja suave y húmeda. Se puede usar un limpiador líquido no abrasivo para evitar la acumulación de manchas. Aplique el limpiador a la esponja, y no a la bandeja, antes de limpiar. Seque bien.
2. Para quitar grasa endurecida, deje remojar la bandeja en agua jabonosa tibia y luego lave con una esponja suave o una almohadilla de plástico suave. Enjuague y seque completamente.
3. Asegúrese siempre de volver a insertar la bandeja para migas en el horno después de limpiarla y antes de insertar el enchufe en un tomacorriente y encender el horno.

## **Limpieza de la rejilla y bandeja para hornear**

1. Lave todos los accesorios en agua jabonosa tibia con una esponja suave o una almohadilla de plástico suave. Enjuague y seque completamente.
2. Para extender la vida útil de sus accesorios, no recomendamos que se limpien en el lavavajillas.

## **Almacenamiento**

1. Asegúrese de que el horno esté apagado presionando el botón START/CANCEL (Iniciar/Cancelar) del panel de control. El horno está apagado cuando la luz del contorno del botón también está apagada. Ahora retire el enchufe del tomacorriente.
2. Deje que el horno y todos sus accesorios se enfríen por completo.
3. Asegúrese de que el horno y todos los accesorios estén limpios y secos.
4. Asegúrese de que la bandeja para migas esté dentro del horno y que la bandeja para horno esté en la posición intermedia.
5. Asegúrese de que la puerta esté cerrada.
6. Guarde el horno en posición vertical y de pie sobre sus patas de apoyo. No guarde nada encima o dentro del horno, excepto los accesorios.



## **Consejos**

- Para preguntas relacionadas con el uso de utensilios aptos para el horno, y utensilios especiales para hornos compactos, contacte al fabricante de los utensilios directamente.
- Se debe tener precaución al usar bandejas y platos de materiales distintos al metal. Procure que los moldes o paneles de cerámica o vidrio que vaya a usar sean aptos para el horno para evitar grietas.
- El ácido cítrico, que se encuentra en alimentos como el jugo de naranja, limón y lima, puede dañar el esmaltado de porcelana de la bandeja para hornear. Cuando cocine alimentos con alto contenido de ácido cítrico, recomendamos encarecidamente revestir la superficie enlozada con papel aluminio o papel para hornear para extender la vida útil de estos accesorios.
- Se debe tener precaución al usar papel aluminio para cubrir accesorios, moldes o platos. Asegúrese de que el papel aluminio esté bien asegurada a la superficie; si el papel tiene contacto con los elementos calefactores, el horno podría sobrecalentarse y crear un riesgo de incendio.
- Si va a usar papel aluminio para cubrir accesorios, sartenes o platos, se recomienda dejar la rejilla en la posición de altura intermedia o inferior. De este modo se minimiza el riesgo de que el papel aluminio entre en contacto con los elementos calefactores superiores.
- Se debe tener precaución cuando se usan tapas en el horno, ya que la presión acumulada en una bandeja o en un plato cubierto puede hacer que los alimentos salgan expulsados o que el plato se quiebre.
- Breville no recomienda instalar el horno en un espacio cerrado por las altas temperaturas que alcanza. Poner el horno en un sitio cerrado, como una alacena o un hueco en la pared, puede causar el sobrecalentamiento del equipo, daños en la superficie y decoloración de la pared debido al calor y al vapor irradiados alrededor de la puerta del horno.





# Solucionar problemas

PROBLEMA	SOLUCIÓN SENCILLA
El horno no se enciende.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Compruebe que el enchufe de alimentación esté bien insertado en el tomacorriente.</li><li>• Enchufe el cable de alimentación en un tomacorriente independiente.</li><li>• Enchufe el cable de alimentación en un tomacorriente distinto.</li><li>• Restablezca el disyuntor del hogar si es necesario.</li></ul>
Me gustaría restaurar los ajustes predeterminados del horno.	<ul style="list-style-type: none"><li>• El horno recordará la última configuración utilizada para cada función, a menos que retire el enchufe del tomacorriente.</li><li>• Si desea restaurar los ajustes predeterminados de cada función, retire el enchufe del tomacorriente. Espere 5 segundos y luego vuelva a enchufarlo.</li></ul>
La luz de la pantalla LCD se apagó.	<ul style="list-style-type: none"><li>• El horno entra en modo de espera si no se usa durante 10 minutos. Cuando esté en el modo STANDBY (En espera), la pantalla LCD dejará de estar iluminada; sin embargo, se mostrarán tres marcas en forma de guion.</li><li>• Para reactivar el horno y sacarlo del modo de espera, presione el botón START/CANCEL (Iniciar/Cancelar) en el panel de control o gire cualquier dial. La pantalla LCD se volverá a iluminar.</li></ul>
La pizza no se cocina de manera uniforme.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Algunas pizzas grandes pueden dorarse de manera desigual en hornos compactos. Abra la puerta del horno a la mitad del tiempo de cocción y gire la pizza 90 grados para obtener un dorado más uniforme.</li></ul>
La masa de pizza no se vuelve crujiente.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Breville recomienda usar un molde para pizza antiadherente de color oscuro si va a cocinar una pizza. Las bandejas de colores claros reflejan el calor y es posible que no dejen la masa crujiente. Los accesorios para el horno están disponibles en <a href="http://breville.com">breville.com</a></li><li>• Puede cocinar las pizzas directamente sobre la rejilla para conseguir una corteza más crujiente. Si prefiere hacerlo, debe proceder con precaución, pues el queso derretido y otros ingredientes pueden acumularse en los elementos calefactores y crear un riesgo potencial de incendio.</li></ul>
No puedo seleccionar el botón de comida congelada.	<ul style="list-style-type: none"><li>• El botón de comida congelada solo se puede seleccionar cuando se están utilizando las funciones TOAST (Tostar), BAGEL, REHEAT (Recalentar), BAKE (Hornear), PIZZA y COOKIES (Galletas).</li></ul>
Sale vapor por la parte superior de la puerta del horno.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Esto es normal. El espacio de la puerta permite liberar el vapor que se crea a partir de los alimentos con alto contenido de humedad, como el pan congelado.</li></ul>
Gotea agua por debajo de la puerta hacia el mostrador.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Esto es normal. La condensación creada a partir del alto contenido de humedad de algunos alimentos puede gotear por debajo de la puerta del horno y caer en el mostrador.</li></ul>



## PROBLEMA

## SOLUCIÓN SENCILLA

La lectura de temperatura en la pantalla LCD no coincide con la temperatura medida dentro del horno.

- Para garantizar que las medidas estén estandarizadas, las temperaturas del horno se han calibrado en la posición para tostar (centro de la rejilla en la posición central sin la bandeja en su lugar). Vuelva a verificar la temperatura en esta posición, asegurándose de no abrir la puerta del horno durante 10 minutos, ya que el calor escapará cada vez que lo haga.

La pantalla LCD muestra el mensaje 'E01'.

- La pantalla LCD mostrará el mensaje 'E01' cuando haya un problema no reinicializable con el equipo. Si esto ocurre, quite inmediatamente el cable de alimentación del tomacorriente y llame al Centro de servicios de Breville (1-866-BREVILLE en los Estados Unidos).

La pantalla LCD muestra el mensaje 'E02'.

- La pantalla LCD mostrará el mensaje 'E02' cuando haya un problema no reinicializable con el equipo. Si esto ocurre, quite inmediatamente el cable de alimentación del tomacorriente y llame al Centro de servicios de Breville (1-866-BREVILLE en los Estados Unidos).

La pantalla LCD muestra el mensaje 'E03'.

- La pantalla LCD mostrará 'E03' si la temperatura del horno está por encima del límite máximo establecido. Retire el enchufe del tomacorriente, deje que el horno se enfríe durante 15 minutos y luego vuelva a enchufarlo.
- Si el mensaje 'E03' continúa apareciendo en la pantalla, llame al Centro de servicios de Breville (1-866-BREVILLE en los Estados Unidos).

La pantalla LCD muestra el mensaje 'E04'.

- La pantalla LCD mostrará 'E04' si la temperatura ambiente está por debajo del mínimo establecido. Desenchufe el horno y muévelo a un área más cálida.





Notas





Notas





Notas



# Breville Consumer Support

<b>USA</b>	<b>Mail:</b>	Breville USA 19400 S. Western Ave, Torrance CA 90501-1119
	<b>Phone:</b>	1-866-273-8455 1-866-BREVILLE
	<b>Web:</b>	<a href="http://breville.com/us/support">breville.com/us/support</a>
<b>Canada</b>	<b>Mail:</b>	Breville Canada 9800 Boulevard Cavendish, Suite 250, Saint-Laurent Québec, H4M 2V9
	<b>Phone:</b>	1-855-683-3535
	<b>Web:</b>	<a href="http://breville.ca/support">breville.ca/support</a>

## Atención al Consumidor Breville

<b>Mexico</b>	<b>Dir.:</b>	Breville México, S.A. de C.V. Blvd. Miguel de Cervantes Saavedra #169 Piso 10, Oficina 119, Col. Granada, C.P. 11520, Alc. Miguel Hidalgo, Ciudad de México, México
	<b>Tel.:</b>	1-800-953-1668
	<b>Sitio web:</b>	<a href="http://breville.mx/support">breville.mx/support</a>

# Breville®

Master Every Moment™

Breville is a registered trademark of Breville Pty. Ltd. A.B.N. 98 000 092 928.  
Copyright Breville Pty. Ltd. 2021.

- Due to continued product improvement, the products illustrated/photographed in this brochure may vary slightly from the actual product.
- En raison de son amélioration continue, le produit représenté sur cet emballage peut différer légèrement du produit réel.
- Perfeccionamos nuestros productos continuamente, por lo que el artículo podría diferir ligeramente de la ilustración o imagen en este documento.

BOV450XL Series • Séries • Serie