the Smart Oven™ Air Fry

Instruction Book - Suits all BOV860 models



Breville®

Contents

2 Breville recommends safety first
6 Components
8 Before first use
10 Functions
- OPERATING YOUR BREVILLE OVEN 10
- AUTO EJECT RACK 11
- TOAST 11
- BAGEL 12
- BAKE 13
- ROAST 14
- BROIL 14
- PIZZA 15
- COOKIES 16
- REHEAT 16
- WARM 17
- AIR FRY 18
- SLOW COOK 19
- REPLACING THE OVEN LIGHT 20

21 Care & Cleaning
22 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

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

- Remove and safely discard any packing materials and promotional labels before using the oven for the first time.
- To avoid choking hazard for young children, remove and safely dispose the protective cover fitted on the power plug.
- Do not use the appliance near the edge of a countertop or table. Ensure the surface is stable, level, heat-resistant and clean.

- Do not use on a cloth-covered surface, near curtains or other flammable materials.
- A fire may occur if the oven is covered or touches flammable material, including curtains, draperies, walls, and the like, when in operation.
- Do not use the appliance on (or close to) a hot gas or electric burner, or where it could touch a heated oven or surface.
- Do not let the power cord hang over the edge of a table or counter, or touch hot surfaces.
- To avoid electric shock, do not immerse the cord or plug in water (or other liquids).
- When operating the oven, keep a minimum distance of 4" (10cm) of space on both sides of the appliance and 6" (15cm) above.
- The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating. Do not touch hot surfaces. To avoid burns, use extreme caution when removing pans, dishes and accessories such as the included broiling rack and roasting pan, that contain hot oil or other hot liquids.
- Do not lay cooking utensils, baking pans or dishes on the glass door.
- Do not leave the door standing open for extended periods of time.
- Do not store any item on top of the oven when in operation except those described on page 21 of this book.
- Do not place cardboard, plastic, paper, or other flammable materials in the oven.
- Do not cover crumb tray or any part of the oven with metal foil. This will cause overheating of the oven.
- Caution should be exercised when using pans and dishes constructed of materials other than metal. Ensure pans and dishes are oven safe before using in the oven.
- Caution should be exercised when using lids in the oven, as pressure build up in a covered pan or dish may cause hot ingredients to expel or the dish to crack. Do not place sealed or airtight containers in the oven.
- Oversized foods and metal utensils must not be inserted in the oven as they may create fire or risk of electric shock.
- The use of accessories and attachments not recommended by Breville or supplied with this oven may cause injuries.

- This appliance is for household use only. Do not use in any type of moving vehicles. Do not use the appliance outdoors, or for anything other than its intended use. **Misuse can cause injury.**
- If the appliance is to be: left unattended, cleaned, moved, assembled or stored, always switch the unit off and unplug the cord from the power outlet and allow to cool completely.
- Do not clean with metal scouring pads. Pieces can break off the pad and touch electrical parts, creating a risk of electric shock.
- 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 the use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- It is recommended to regularly inspect the appliance and power cord. Do not use the appliance if there is damage to the power cord or plug, or after the appliance malfunctions or has been damaged in any way. Immediately stop use and call Breville Consumer Support.
- The appliance is not intended to be operated by means of external timer or separate remote-control system.

SPECIFIC INSTRUCTIONS FOR BOV860

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

WARNING

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

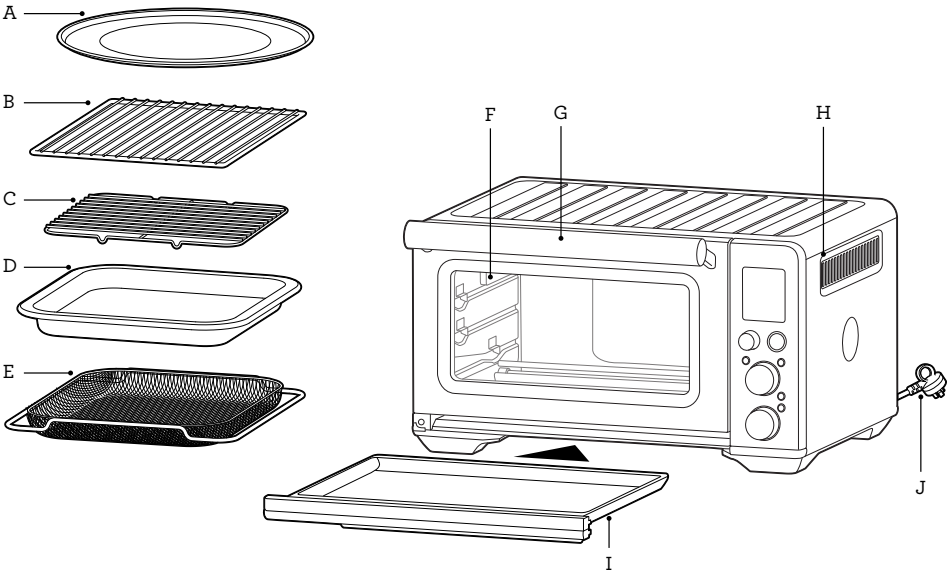
- Always unplug the oven and let all parts (including the bulb housing, glass cover and enclosure) cool completely before replacing bulb.
- Only use a 25 Watt, 120V, G9 type oven bulb.
- Always use a soft cloth when handling the bulb and do not directly touch the surface as oil from your skin can damage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

BREVILLE ASSIST® PLUG

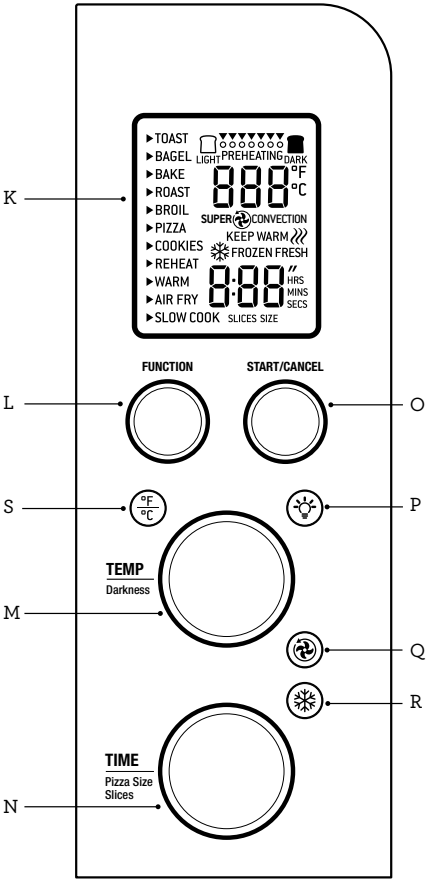
Your Breville appliance comes with a unique Assist®Plug, conveniently designed with a finger hole to ease removal from the power outlet.

FOR HOUSEHOLD USE ONLY
SAVE THESE INSTRUCTIONS

Components



A. 13" non-stick pizza pan
B. Wire rack
C. Broiling rack
D. 11" x 13" enamel roasting pan
E. Air fry basket
F. Oven light
G. Door handle
H. Ventilation slots
I. Crumb tray
J. Breville Assist® Plug



K. LCD screen

L. FUNCTION dial

M. TEMPERATURE dial/toast and bagel darkness control

N. TIME dial/toast and bagel slice selection/ Pizza size selection

O. START/CANCEL button

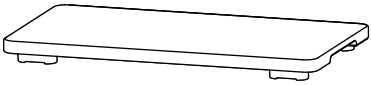
P. OVEN LIGHT button

Q. CONVECTION button

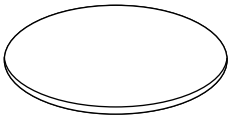
R. FROZEN button

S. TEMPERATURE CONVERSION button and volume adjustment button

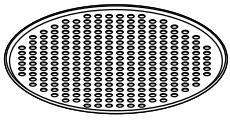
Accessories sold separately:



Bamboo Cutting Board/Serving Tray



Pizza Stone



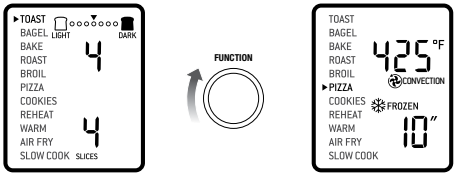
Pizza Crisper Pan

Before first use

PREPARING THE OVEN

Before first use, please run the oven empty for 20 minutes to remove protective substances from the heating elements. Ensure the area is well ventilated as the oven may emit vapors. These vapors are safe and are not detrimental to the performance of the oven.

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



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

ELEMENT iQ™

The Breville Smart Oven™ Air Fry features Element iQ™, a cooking technology that creates the ideal environment for the food you're cooking. It steers power where and when it's needed and creates the right kind of heat, whether even or intense.

Each of the oven's functions is preset with our recommended heating element configurations and temperatures, that are based on recipes and testing. However, we suggest experimenting with these depending on the recipe, amount of food and your personal taste.

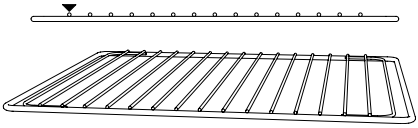
OVEN FUNCTIONS OVERVIEW

FUNCTION	SUGGESTED RACK POSITION	OPTIONAL SETTINGS	PRESETS	PREHEAT	RANGE
TOAST	Middle	FROZEN	Darkness 4 Slices 4	No	Darkness 1-7 Slices 1-6
BAGEL	Top	FROZEN	Darkness 4 Slices 4	No	Darkness 1-7 Slices 1-6
BAKE	Bottom	CONVECTION TEMPERATURE CONVERSION	325°F CONVECTION 30 MINS	Yes	120°F–450°F Up to 10:00 HRS
ROAST	Bottom	CONVECTION TEMPERATURE CONVERSION	350°F CONVECTION 1:00 HRS	Yes	120°F–450°F Up to 10:00 HRS
BROIL	Top		500°F 10 MINS	No	300°F-500°F Up to 20 MINS
PIZZA	Middle	CONVECTION TEMPERATURE CONVERSION FROZEN	425°F CONVECTION FROZEN 10"	Yes	120°F–450°F 6" - 13" PIZZA SIZE
COOKIES	Middle	CONVECTION TEMPERATURE CONVERSION FROZEN	350°F CONVECTION 11 MINS	Yes	120°F-450°F Up to 1:00 HRS
REHEAT	Bottom	CONVECTION TEMPERATURE CONVERSION	325°F CONVECTION 15 MINS	Yes	120°F–450°F Up to 2:00 HRS
WARM	Bottom	CONVECTION TEMPERATURE CONVERSION	160°F KEEP WARM 1:00 HRS	No	120°F–450°F Up to 2:00 HRS
AIR FRY	Top	SUPER CONVECTION TEMPERATURE CONVERSION FROZEN	425°F SUPER CONVECTION FROZEN 18 MINS	No	120°F–450°F Up to 2:00 HRS
SLOW COOK	Bottom	CONVECTION	HI CONVECTION 4:00 HRS	Yes	LO-HI Up to 10:00 HRS Automatic KEEP WARM Up to 2:00 HRS

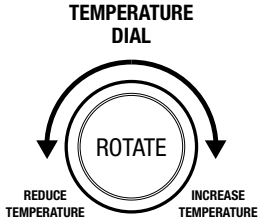
Functions

OPERATING YOUR BREVILLE OVEN

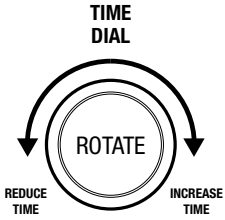
1. Position the wire rack so the spokes face upward and insert it into the desired rack position. The rack positions are conveniently printed on the oven door window.



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



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



5. For settings without a preheat cycle (TOAST, BAGEL, BROIL, REHEAT, WARM), place the food directly on the wire rack or on the included air fry basket, pizza pan, broiling rack and/or roasting pan. Ensure the food is centered in the oven for the most even cooking.
   a) Close the oven door.
   b) Press the START/CANCEL button. The button backlight will illuminate red, the oven alert will sound, and the LCD screen will illuminate orange.
   c) The timer will be displayed and begin to count down. The cooking temperature and time can be adjusted during the cooking cycle.
6. For settings that feature a preheat cycle (BAKE, ROAST, PIZZA, AIR FRY, COOKIES, SLOW COOK), press the START/CANCEL button before placing food in the oven. The button backlight will illuminate red, the oven alert will sound and the LCD screen will indicate a blinking 'PREHEATING' while the oven is heating up.
   a) When the oven is ready for use, the blinking 'PREHEATING' will go out, the oven alert will sound and the timer will start counting down. Place the food directly on the wire rack, or on the included air fry basket, pizza pan, broiling rack and/or roasting pan. Ensure the food is centered in the oven for the most even cooking.
   b) Close the oven door.
   c) The timer will continue to count down. The cooking temperature and time can be adjusted during the cooking cycle.
7. At the end of the cooking cycle, the oven alert will sound, the START/CANCEL button backlight will go out and the LCD

screen will illuminate blue.

NOTE

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

NOTE

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

MAGNETIC AUTO-EJECT RACK

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

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

TOAST FUNCTION

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

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

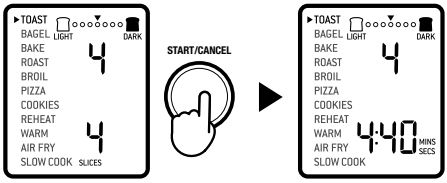


5. The darkness setting and number of slices can be adjusted before or during the toasting cycle.
   a) The darkness setting is indicated by the row of circles at the top of the LCD screen. Turn the TEMPERATURE dial to the left to reduce the darkness setting, or to the right to increase it. The triangle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

As general guide:

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

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



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

NOTE

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

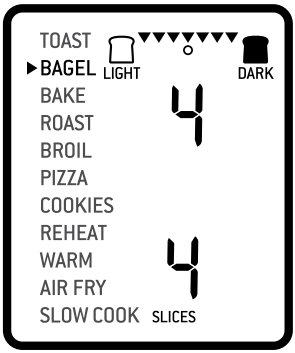
BAGEL FUNCTION

The BAGEL function directs more heat on the top elements in order to brown and crisp one side more than the other.

The top of the bagel can be placed facing up or down, depending on what side you prefer to be more crisped.

This function is also ideal for toasting bagels or thick sliced specialty breads which require one side to be toasted more than the other.

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

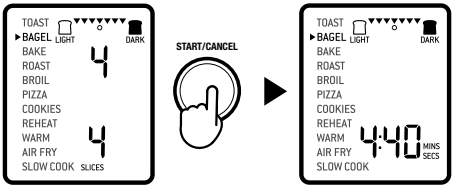


5. The darkness setting and number of bagels can be adjusted before or during the toasting cycle.
   a) The darkness setting is indicated by the row of triangles at the top of the LCD screen. Turn the TEMPERATURE dial to the left to reduce the darkness setting, or to the right to increase it. The circle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

As general guide:

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

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



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

NOTE

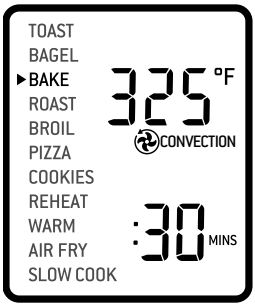
We recommend to place the inside (cut side) of the bagel facing upwards, towards the top heating elements. This allows the bottom of the bagel to get crisp while the crust is only lightly toasted.

If you like your bagels equally crisp on both the top and bottom, we recommend using the TOAST function.

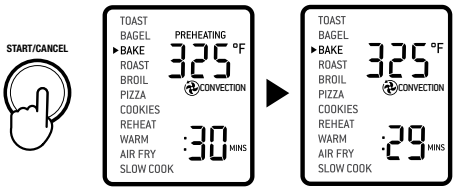
BAKE FUNCTION

The BAKE function uses the Element iQ™ system to cook food evenly throughout. This function is ideal for baking cakes, muffins, brownies and pastries. The BAKE function is also ideal for cooking pre-packaged frozen meals such as lasagna and pot pies.

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



4. The baking temperature, time and convection settings can be adjusted before or during the baking cycle.
   a) The baking temperature is displayed as the top figure on the LCD screen. Turn the TEMPERATURE dial to adjust the baking temperature from 120°F to a maximum of 450°F.
   b) The baking time is displayed as the bottom figure on the LCD screen. Turn the TIME dial to select up to 2 hours for temperatures above 300°F/150°C and up to 10 hours for temperatures below 300°F/150°C.
5. Press the START/CANCEL button to activate the BAKE function. The button backlight will illuminate red, the oven alert will sound and the LCD screen will illuminate orange. The LCD screen will indicate a blinking 'PREHEATING'.
6. Once the oven has finished preheating, an alert will sound and food can be inserted into the oven.
7. Place food, positioned on the included roasting pan or other oven-proof dish, on the center of the wire rack so air will flow around all sides of the food. Close the oven door.
8. After the PREHEATING alert has sounded, the timer will automatically begin to count down. The cycle can be stopped at any time by pressing the START/CANCEL button.



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

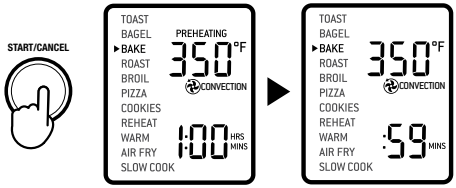
ROAST FUNCTION

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

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



4. The roasting temperature, time and convection settings can be adjusted before or during the roasting cycle.
   a) The roasting temperature is displayed as the top figure on the LCD screen. Turn the TEMPERATURE dial to adjust the roasting temperature from 120°F to a maximum of 450°F.
   b) The roasting time is displayed as the bottom figure on the LCD screen. Turn the TIME dial to select up to 2 hours for temperatures above 300°F/150°C and up to 10 hours for temperatures below 300°F/150°C.
5. Press the START/CANCEL button to activate the ROAST function. The button backlight will illuminate red, the oven alert will sound and the LCD screen will illuminate orange. The LCD screen will indicate a blinking 'PREHEATING'.
6. Once the oven has finished preheating, an alert will sound and food can be inserted into the oven.
7. Place food, positioned on the included roasting pan or other oven-proof dish, on the center of the wire rack so air will flow around all sides of the food. Close the oven door.
8. After the PREHEATING alert has sounded, the timer will automatically begin to count down. The cycle can be stopped at any time by pressing the START/CANCEL button.



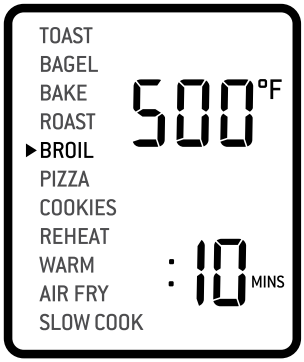
9. At the end of the ROAST cycle, the oven alert will sound. The START/CANCEL button backlight will go out and the LCD screen will illuminate blue.

BROIL FUNCTION

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

1. Insert the wire rack, with the spokes facing upward, into the top rack height position.
2. Insert the included broiling rack into the roasting pan. Place food on the assembled broiling rack or in an oven-proof dish, then place on the center of the wire rack so air flows around the sides of the food.
3. Close the oven door.
4. Turn the FUNCTION dial until the indicator on the LCD screen reaches the Broil function. The top figure on the LCD

screen indicates the preset temperature of '500°F', while the bottom figure indicates the preset time of ':10 MINS'.

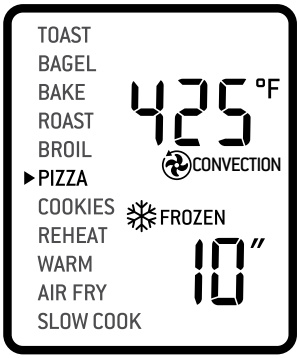


5. The broiling power level and time can be adjusted before or during the broiling cycle.
   a) The broiling power level is displayed as the top figure on the LCD screen. Turn the TEMPERATURE dial to adjust broiling to one of three power levels: 'HI', 'MED' and 'LO' .
   b) The broiling time is displayed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

PIZZA FUNCTION

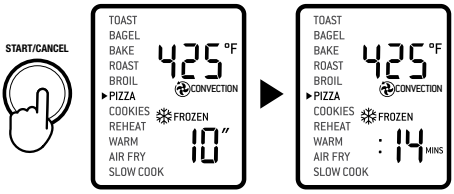
The PIZZA function melts and browns cheese and toppings, while crisping up the pizza crust.

1. Insert the wire rack, with the spokes facing upward, into the middle rack height position.
2. Close the oven door.
3. Turn the FUNCTION dial until the indicator on the LCD screen reaches the PIZZA function. The top figure on the LCD screen indicates the preset PIZZA temperature of 425°F, while the bottom figure indicates the pizza size of 10". The preset CONVECTION and FROZEN settings will also be displayed.



4. The pizza temperature, time, convection, and frozen settings can be adjusted before or during the cycle.
   a) The pizza temperature is displayed as the top figure on the LCD screen. Turn the TEMPERATURE dial to adjust the temperature from 120°F to a maximum of 450°F.
   b) The pizza size is displayed as the bottom figure on the LCD screen. Turn the TIME dial to the left to reduce the size, or to the right to increase it. The pizza sizes range from 6" to 13".
5. Press the START/CANCEL button to activate the PIZZA function. The button backlight will illuminate red, the oven alert will sound and the LCD screen will illuminate orange. The LCD screen will indicate a blinking 'PREHEATING'.
6. Once the oven has reached the set temperature, the temperature alert will sound.
7. Place pizza, positioned on the included pizza pan if using, on the center of the wire rack so air will flow around all sides of the pizza. Close the oven door.
8. After the PREHEATING alert has sounded,

the timer will automatically begin to count down. The cycle can be stopped at any time by pressing the START/CANCEL button.



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

NOTE

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

A note on pizza stones

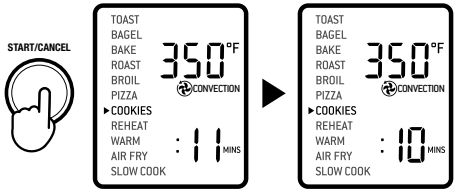
When using a pizza stone, it is necessary to preheat the stone, without a pizza, for optimum results.

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

COOKIES FUNCTION

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

1. Insert the wire rack, with the spokes facing upward, into the middle rack height position
2. Close the oven door.
3. Turn the FUNCTION dial until the indicator on the LCD screen reaches the COOKIES function. The top figure on the LCD screen indicates the preset COOKIES temperature of '350°F', while the bottom figure indicates the preset time of ':11 MINS'. The preset CONVECTION setting will also be displayed.
4. The COOKIES temperature, time, convection and frozen settings can be adjusted before or during the cookie cycle.
   a) The COOKIES temperature is displayed as the top figure on the LCD screen. Turn the TEMPERATURE dial to adjust the baking temperature from 120°F to a maximum of 450°F.
   b) The COOKIES time is displayed as the bottom figure on the LCD screen. Turn the TIME dial to adjust the time up to 1 hour.
5. Press the START/CANCEL button to activate the COOKIES function. The button backlight will illuminate red, the oven alert will sound and the LCD screen will illuminate orange. The LCD screen will indicate a blinking 'PREHEATING'.
6. Once the oven has reached the set temperature, the temperature alert will sound.
7. Place food, positioned on the included roasting pan, pizza pan or other oven-proof dish, on the center of the wire rack so air will flow around all sides of the food. Close the oven door.
8. After the PREHEATING alert has sounded, the timer will automatically begin to count down. The cycle can be stopped at any time by pressing the START/CANCEL button.



REHEAT FUNCTION

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

1. Insert the wire rack into a rack position that best suits the type of food you are reheating.

2. Place food, positioned on the included roasting pan, pizza pan or other oven-proof dish, on the center of the wire rack so air will flow around all sides of the food.
3. Close the oven door.
4. Turn the FUNCTION dial until the indicator on the LCD screen reaches the REHEAT function. The top figure on the LCD screen indicates the preset REHEAT temperature of 350°F while the bottom figure indicates the preset time of ':15 MINS'. The preset CONVECTION setting will also be displayed.



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

WARM FUNCTION

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

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



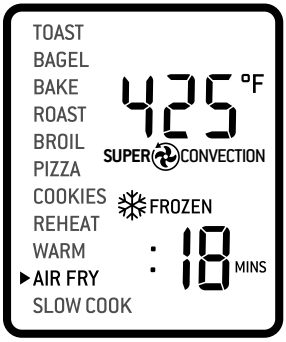
5. The temperature, time and convection settings can be adjusted before or during the warming cycle.
   a) The warming temperature is displayed as the top figure on the LCD screen. Turn the TEMPERATURE dial to adjust the temperature from 120°F to a maximum of 450°F.
   b) The time is displayed as the bottom figure on the LCD screen. Turn the TIME dial to adjust the time up to 2 hours.

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

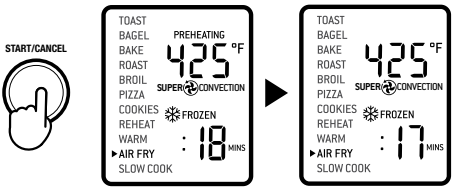
AIR FRY FUNCTION

The AIR FRY function combines intense heat and maximized airflow to cook foods crispy and brown. The AIR FRY function only allows the use of Super Convection for better food results.

1. Insert the air fry basket into the top rack height position.
2. Close the oven door.
3. Turn the FUNCTION dial until the indicator on the LCD screen reaches the AIR FRY function. The top figure on the LCD screen indicates the preset AIR FRY setting of 425°F, while the bottom figure indicates the preset time of ':18 MINS'. The preset SUPER CONVECTION and FROZEN settings will also be displayed.



4. The AIR FRY temperature, time, convection and frozen settings can be adjusted before or during the AIR FRY cycle.
   a) The AIR FRY temperature is displayed as the top figure on the LCD screen. Turn the TEMPERATURE dial to adjust the AIR FRY temperature from 120°F to a max of 450°F.
   b) The AIR FRY time is displayed as the bottom figure on the LCD screen. Turn the TIME dial to adjust the time up to a maximum of 2 hours.
5. Press the START/CANCEL button to activate the AIR FRY function. The button backlight will illuminate red, the oven alert will sound and the LCD screen will illuminate orange. The LCD screen will indicate a blinking 'PREHEATING'.
6. Once the oven has finished preheating, an alert will sound and food can be inserted into the oven.
7. Arrange food evenly on the included air fry basket. For best results, place food in a single layer and leave space between pieces. Insert the air fry basket into top rack position Close the oven door.
8. After the PREHEATING alert has sounded, the timer will automatically begin to count down. The cycle can be stopped at any time by pressing the START/CANCEL button.



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

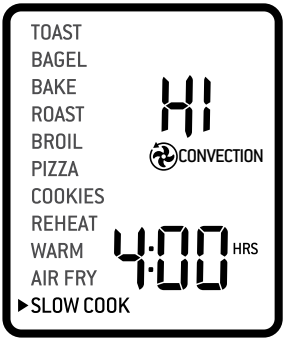
IMPORTANT

When frying fatty foods (e.g. chicken wings) we recommend using the broiling rack (placed in the roasting pan) instead of the air fry basket to prevent oil dripping. Discard excess oil in between batches.

SLOW COOK FUNCTION

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

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



4. The slow cook temperature, time and convection settings can be adjusted before or during the slow cook cycle.
   a) The temperature is displayed as the top figure on the LCD screen. Turn the TEMPERATURE dial to adjust slow cooking to one of two preset temperatures: 'LO' or 'HI'.
   b) The time is displayed as the bottom figure on the LCD screen. Turn the TIME dial to adjust the time up to 10 hours.
5. Place food, inside covered oven-proof cookware, on the center of the wire rack so air will flow around all sides of the food. Close the oven door.
6. Press the START/CANCEL button to activate the SLOW COOK function. The button backlight will illuminate red, the oven alert will sound and the LCD screen will illuminate orange. The LCD screen will indicate a blinking 'PREHEATING'.
7. After the PREHEATING alert has sounded, the timer will automatically begin to count down. The cycle can be stopped at any time by pressing the START/CANCEL button.
8. At the end of the SLOW COOK cycle, the oven will automatically switch to the WARM function. The LCD screen will display 'KEEP WARM' and a keep warm time of '2:00 HR/MIN' will automatically count down. The keep warm cycle can be stopped at any time by pressing the START/CANCEL button.

NOTE

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

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

TIPS

TIPS FOR SLOW COOKING

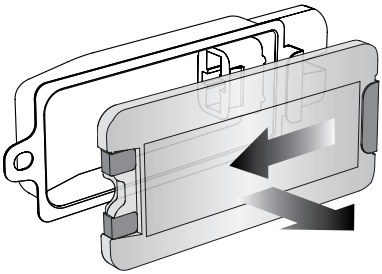
1. Ensure cookware is oven-proof and does not exceed 13 pounds when empty.
2. Fill cookware to a minimum of ½ and maximum of ¾ full to avoid over or under-cooking. To prevent spillover, do not fill cookware more than ¾ full.
3. Always slow cook with the lid on to prevent food from drying out. Cover cookware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

REPLACING THE OVEN LIGHT

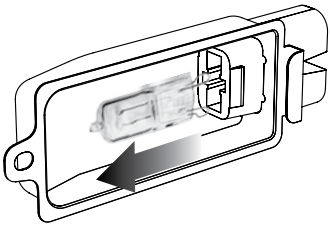
WARNING

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

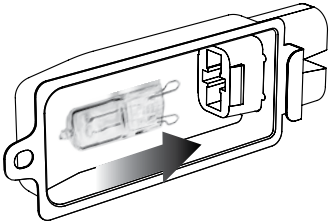
1. Remove the wire rack from the oven before replacing the light.
2. The light is positioned on the lefthand side of the oven cavity. Position your fingers on the outside of the light housing and gently pull the glass cover away from the oven wall to remove it. If you are unable to pull the cover off,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



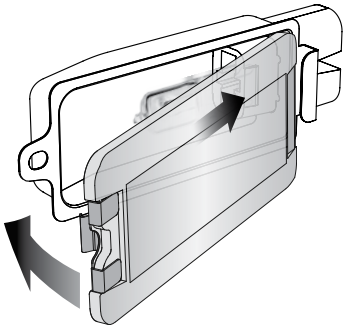
3. Remove the used bulb by pulling it directly out of its holder.



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



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



USING THE WARMING TRAY

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

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



Care & Cleaning

Before cleaning, ensure the oven is turned off by removing the power plug from the power outlet. Allow the oven and all accessories to cool completely before disassembling and cleaning.

Cleaning the outer body and door

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



WARNING

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

Cleaning the interior

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



WARNING

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

Cleaning the crumb tray

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

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

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

Storage

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

Troubleshooting

POSSIBLE PROBLEM	EASY SOLUTION
Oven will not switch "ON"	• Check that the power plug is securely inserted into the outlet. • Insert the power plug into an independent outlet. • Insert the power plug into a different outlet. • Reset the circuit breaker if necessary.
The LCD display light has gone out	• The oven goes into standby mode if not used for 10 minutes. When in standby mode, the LCD screen will cease to illuminate, however all function options will still be visible. • To re-activate the oven out of standby mode, press the START/CANCEL button on the control panel, or turn any dial. The LCD screen will re-illuminate.
The pizza does not cook evenly	• Some large pizzas may brown unevenly in compact ovens. Open the oven door half way through the cooking time and turn the pizza 180 degrees for more even darkness.
The Magnetic Auto-Rack Eject comes out too far when I open the door	• Always open the door slowly and in a controlled manner when the wire rack is inserted into the middle rack height position to prevent the wire rack from ejecting too quickly.
I cannot select the FROZEN FOODS button	• The FROZEN button is only selectable for the following functions: TOAST, BAGEL, BAKE, PIZZA, COOKIES, AIR FRY. When selecting the FROZEN button, this will automatically adjust the cooking time for an optimized food result.
Steam is coming out from the oven door	• This is normal. The door is vented to release steam created from high moisture content foods such as frozen breads. Be mindful that the steam can be hot.
The heating elements appear to be pulsing	• Element iQ™ accurately controls the heat inside the oven by pulsing the power and adjusting the power level in the heating elements in short bursts to give accurate temperature control. This is normal.
Water is dripping onto counter from under door	• This is normal. The condensation created from high moisture content foods such as frozen breads will run down the inside of the door and can drip onto the counter.
The temperature reading on the LCD screen doesn't match the temperature measured inside the oven	• To ensure the measurements are standardized, the oven temperatures have been calibrated in the TOAST position (center of the middle rack with no tray in place). Re-check the temperature in this position, ensuring not to open the oven door for 30 minutes as heat will escape each time the door is opened. Note that the 'preheat' alert sounds at 75% of the target temperature.

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

the Smart Oven™ Air Fry

Manuel d'instructions - Convient à tous les modèles BOV860



Breville®

Table des matières

25 Breville vous recommande la sécurité avant tout
30 Composants
32 Avant la première utilisation
34 Fonctions
– FONCTIONNEMENT DE VOTRE FOUR BREVILLE 34
- GRILLE AUTO-ÉJECTABLE 35
- TOAST 35
- BAGEL 36
- CUIRE 37
- RÔTIR 38
- GRIL 38
- PIZZA 39
- BISCUITS 40
- RÉCHAUFFER 41
- GARDE CHAUD 41
- FRIRE À AIR CHAUD 42
- MIJOTER 43
- REMPLACER LA LAMPE DE FOUR 44
46 Entretien et nettoyage
48 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 de consommation 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 décrites ci-dessous.

IMPORTANTES MESURES DE SÉCURITÉ

LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT USAGE ET CONSERVEZ-LES À TITRE DE RÉFÉRENCE

Lorsque vous utilisez des appareils électriques, vous devez toujours respecter les mesures de sécurité de base suivantes :

- Retirez et jetez en lieu sûr tout matériel d'emballage et toutes étiquettes promotionnelles avant d'utiliser le four pour la première fois.

- Pour éviter le risque de suffocation chez les jeunes enfants, retirez et jetez en lieu sûr l'enveloppe protectrice recouvrant la fiche d'alimentation.
- N'utilisez pas l'appareil sur le bord d'un comptoir ou d'une table. Assurez-vous que la surface est stable, de niveau, à l'épreuve de la chaleur et propre.
- N'utilisez pas l'appareil sur une surface recouverte de tissu ou près des rideaux ou de tout autre matériau inflammable.
- Un risque d'incendie peut survenir si le four est recouvert ou touche des matériaux inflammables durant le fonctionnement, incluant rideaux, draperies, murs et autres.
- N'utilisez pas l'appareil sur ou près d'un brûleur à gaz ou d'un élément électrique, ou à un endroit où il pourrait toucher une surface ou un four chaud.
- Ne laissez pas le cordon d'alimentation pendre d'une table ou d'un comptoir, ou toucher des surfaces chaudes.
- Pour éviter un risque d'électrocution, n'immergez pas le cordon ou la fiche dans l'eau ou tout autre liquide.
- Lorsque le four fonctionne, gardez un espace d'au moins 10 cm (4 po) de chaque côté de l'appareil et 15 cm (6 po) au-dessus.
- Les surfaces accessibles de l'appareil peuvent devenir très chaudes lorsqu'il fonctionne. Pour éviter de vous brûler, soyez prudent lorsque vous retirez les plats, casseroles ou accessoires du four, comme le grilloir et la lèchefrite, qui peuvent contenir de l'huile chaude ou tout autre liquide chaud.
- Ne déposez pas d'ustensiles de cuisine, de casseroles ou de plats sur la porte en verre.
- Ne laissez pas la porte ouverte pour une période prolongée.
- Ne rangez aucun objet sur le dessus du four lorsqu'il fonctionne, sauf celui décrit à la page 47 de ce manuel.
- Ne placez pas d'objet en carton, en plastique, en papier ou autre matériau inflammable dans le four.
- Ne couvrez pas le ramasse-miettes ou toute autre partie du four avec du papier aluminium, car cela causera une surchauffe du four.

- Soyez prudent lorsque vous utilisez des casseroles ou plats faits de matériaux autres que le métal. Assurez-vous qu'ils sont à l'épreuve du four avant de les utiliser.
- Soyez prudent lorsque vous couvrez un plat ou une casserole dans le four, car la pression accumulée sous le couvercle peut faire jaillir les ingrédients chauds ou faire craqueler le plat. Ne placez pas de récipients scellés ou fermés hermétiquement dans le four.
- Des aliments surdimensionnés et des ustensiles en métal ne doivent pas être insérés dans le four, car ils peuvent provoquer un risque de feu ou d'électrocution.
- L'utilisation d'accessoires non recommandés par Breville ou fournis avec ce four peuvent causer des blessures.
- Cet appareil est conçu pour un usage domestique seulement. Ne l'utilisez pas dans un véhicule de mouvement de quelque type que ce soit. N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur ou à des fins autres que celles pour lesquelles il est conçu. Une mauvaise utilisation peut causer des blessures.
- Si l'appareil doit être laissé sans surveillance, nettoyé, déplacé, assemblé ou rangé, éteignez-le toujours et débranchez-le, puis laissez-le refroidir complètement.
- Ne nettoyez pas le four avec des tampons à récurer métalliques qui, en se brisant, pourraient laisser tomber des particules sur les éléments chauffants et causer un risque d'électrocution.
- Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes (incluant les enfants) avec facultés physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou manque d'expérience et de connaissances, à moins d'avoir reçu la supervision ou les instructions relatives à l'usage de l'appareil d'une personne responsable de leur sécurité.
- Surveillez les enfants pour qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

- Il est recommandé de vérifier régulièrement l'appareil et le cordon d'alimentation. N'utilisez pas l'appareil si le cordon ou la fiche d'alimentation sont endommagés, si l'appareil fonctionne mal ou a été endommagé de quelque façon. Cessez immédiatement d'utiliser l'appareil et appeler l'équipe de soutien aux consommateurs de Breville.
- L'appareil n'est pas conçu pour être utilisé à partir d'une minuterie externe ou d'un système de contrôle à distance.

INSTRUCTIONS SPÉCIFIQUES POUR LE BOV860

- Nous vous recommandons de brancher le four sur un circuit dédié, séparé des autres appareils. Consultez un électricien accrédité et qualifié si vous avez des doutes quant au circuit.
- Nettoyez régulièrement le ramasse-miettes. Pour ce faire :
  - Éteignez le four;
  - Laissez-le refroidir complètement, puis débranchez-le de la prise murale;
  - Retirez le ramasse-miettes et nettoyez-le à l'eau chaude savonneuse;
  - Séchez complètement le ramasse-miettes avant de le réinsérer dans le four.

AVERTISSEMENT

Pour réduire le risque d'incendie, d'électrocution, d'exposition excessive aux rayons UV ou de blessures :

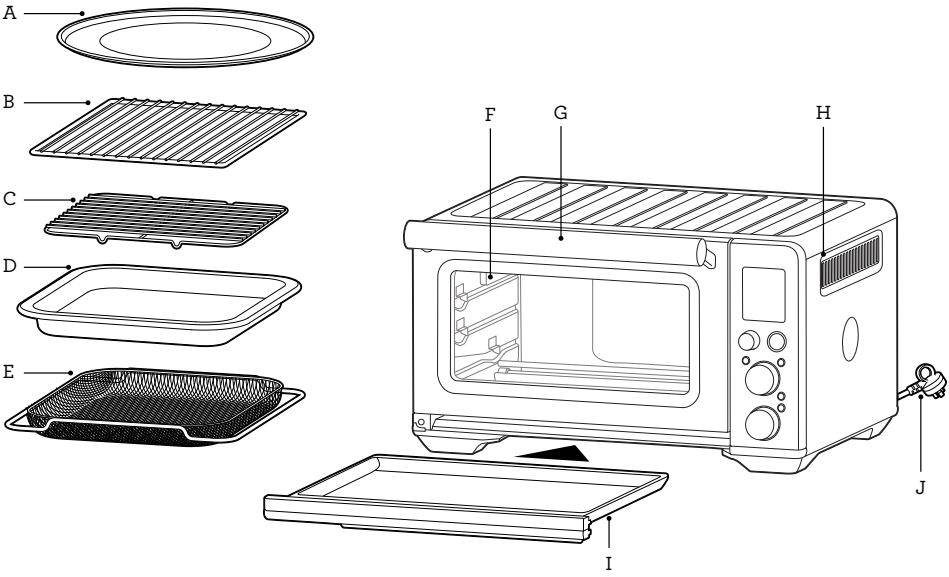
- Débranchez toujours le four et laissez les pièces (y compris le boîtier de l'ampoule, le couvercle en verre et le contenu) refroidir complètement avant de remplacer l'ampoule.
- Utilisez uniquement une ampoule de type G9 de 25 W, 120 V.
- Utilisez toujours un chiffon doux lorsque vous manipulez l'ampoule et n'y touchez pas directement, car l'huile de votre peau peut l'endommager.
- Ne regardez pas directement l'ampoule allumée.
- Éloignez-vous de l'ampoule si votre peau devient chaude.
- Éloignez l'ampoule de matériaux inflammables.
- L'ampoule chauffe très rapidement. Utilisez uniquement le bouton pour l'allumer.
- N'utilisez pas la lampe de four si le boîtier de l'ampoule, le couvercle en verre, le filtre UV ou le réceptacle sont endommagés ou manquants.

FICHE ASSIST® DE BREVILLE

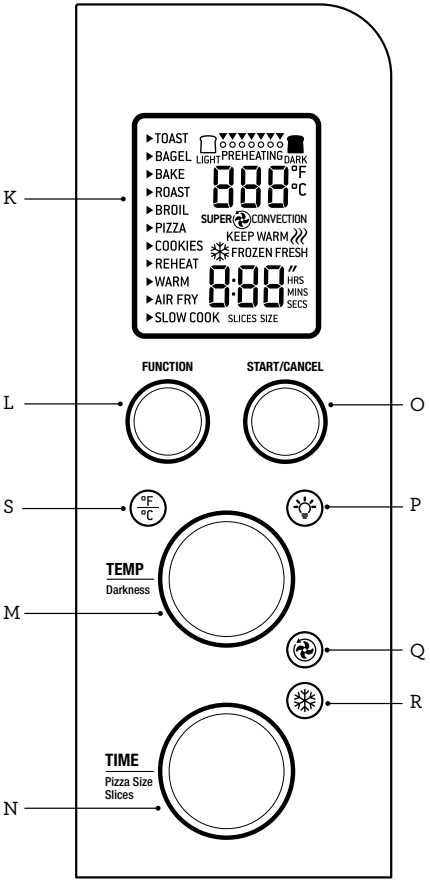
Votre appareil Breville est muni d'une fiche exclusive Assist® conçue spécifiquement avec un anneau pour laisser passer un doigt et faciliter le retrait sécuritaire de la prise murale.

USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

Composants



A. Plaque à pizza de 33 cm (13 po)
B. Grille du four
C. Grilloir
D. Lèchefrite en émail de 27,5 x 33 cm
E. Panier à friture
F. Lampe de four
G. Poignée de la porte
H. Fentes de ventilation
I. Ramasse-miettes
J. Fiche Assist® de Breville



K. Écran ACL

L. Cadran de FONCTIONS

M. Cadran de TEMPÉRATURE/Contrôle de coloration pour toasts et bagels

N. Cadran de TEMPS/Nombre de tranches pour toast et bagel /Choix de taille de la pizza

O. Touche MARCHE/ARRÊT

P. Touche LAMPE DE FOUR

Q. Touche CONVECTION

R. Touche ALIMENTS CONGELÉS

S. Touche CONVERSION DE TEMPÉRATURE/Réglage de volume

Accessoires vendus séparément :

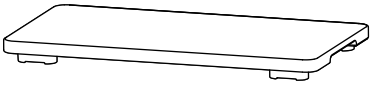
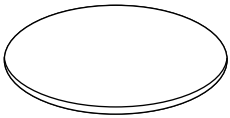
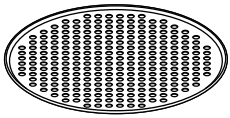


Planche à découper/
plateau de service en bambou



Pierre à pizza



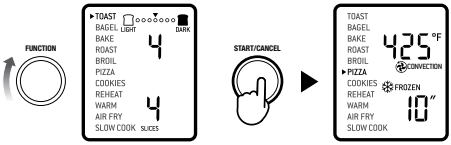
Plaque à pizza trouée

Avant la première utilisation

PRÉPARATION DU FOUR

Avant la première utilisation, faites fonctionner le four à vide pendant 20 minutes pour le débarrasser des substances de protection des éléments chauffants. Assurez-vous que l'espace est bien ventilé, car le four peut émettre des vapeurs. Ces vapeurs sont inoffensives et ne nuisent aucunement à la performance du four.

1. Retirez du four et jetez en lieu sûr tout matériel d'emballage, toutes étiquettes promotionnelles et ruban adhésif.
2. Retirez le ramasse-miettes, la grille du four, le grilloir, la lèchefrite, le panier à friture et la plaque à pizza de l'emballage en polymousse. Lavez ces pièces à l'eau tiède savonneuse avec une éponge douce, puis bien les rincer et les sécher.
3. Essuyez l'intérieur du four avec une éponge douce et humide. Séchez correctement.
4. Placez le four sur une surface plate et sèche. Assurez-vous qu'il y a un espace d'au moins 10 cm (4 po) de chaque côté de l'appareil et 15 cm (6 po) au-dessus.
5. Insérez le ramasse-miettes dans le four.
6. Déroulez complètement le cordon d'alimentation et insérez la fiche dans une prise électrique reliée à la terre.
7. L'alerte du four se fera entendre et l'écran ACL s'allumera. Les options de fonctions apparaîtront avec l'indicateur pointant la fonction TOAST.
8. Tournez le cadran MARCHE/ARRÊT vers la droite jusqu'à ce que l'indicateur atteigne la fonction PIZZA.



9. Appuyez sur le cadran MARCHE/ARRÊT. Le rétroéclairage du bouton s'allumera en rouge, l'écran ACL en orange et l'alerte se fera entendre.
10. Le message «PREHEATING» clignotera sur l'écran ACL. Dès que le préchauffage du four sera terminé, une alerte se fera entendre.
11. La minuterie apparaîtra et le compte à rebours commencera immédiatement.
12. À la fin du cycle de cuisson, le rétroéclairage du cadran MARCHE/ARRÊT s'éteindra et l'écran ACL s'allumera en bleu.
13. Le four est maintenant prêt à être utilisé.

ELEMENT iQ™

Le four Smart Oven™ Air Fry de Breville est muni de la technologie ELEMENT iQ™ qui crée l'environnement de cuisson idéal en fonction des aliments à cuire. Cette technologie dirige la puissance là et quand elle est requise et génère le type de chaleur appropriée, qu'elle soit uniforme ou intense.

Chacune des fonctions du four a été préréglée selon les configurations et températures des éléments chauffants que nous avons recommandées, basées sur des recettes et des tests. Cependant, nous vous suggérons de les expérimenter en fonction de la recette, de la quantité d'ingrédients et de vos goûts personnels.

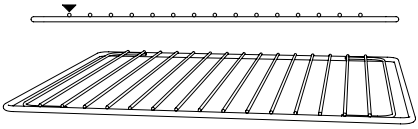
APERÇU DES FONCTIONS DU FOUR

FONCTION	POSITION DE GRILLE SUGGÉRÉE	RÉGLAGES OPTIONNELS	PRÉRÉGLAGES	PRÉCHAUFFAGE	ÉCHELLE
TOAST	Centrale	FROZEN (Congelés)	Coloration 4 Tranches 4	Non	Coloration 1-7 Tranches 1-6
BAGEL	Supérieure	FROZEN (Congelés)	Coloration 4 Tranches 4	Non	Coloration 1-7 Tranches 1-6
BAKE (Cuire)	Inférieure	CONVECTION TEMPERATURE CONVERSION	325°F (160°C) CONVECTION 30 MINS	Oui	120°F–450°F/ 50°C-230°C Jusqu'à 10:00 HRS
ROAST (Rôtir)	Inférieure	CONVECTION TEMPERATURE CONVERSION	350°F (175°C) CONVECTION 1:00 HRS	Oui	120°F–450°F/ 50°C-230°C Jusqu'à 10:00 HRS
BROIL (Gril)	Supérieure		500°F 10 MINS	Non	300°F-500°F /150°C-260°C Jusqu'à 20 MINS
PIZZA	Centrale	CONVECTION TEMPERATURE CONVERSION FROZEN (Congelés)	425°F (220°C) CONVECTION FROZEN (Congelés) 10"	Oui	120°F–450°F/ 50°C-230°C 6" - 13" (15-33 cm) TAILLE DE LA PIZZA
COOKIES (Biscuits)	Centrale	CONVECTION TEMPERATURE CONVERSION FROZEN (Congelés)	350°F (175°C) CONVECTION 11 MINS	Oui	120°F-450°F/ 50°C-230°C Jusqu'à 1:00 HRS
REHEAT (Réchauffer)	Inférieure	CONVECTION TEMPERATURE CONVERSION	325°F (160°C) CONVECTION 15 MINS	Oui	120°F–450°F/ 50°C-230°C Jusqu'à 2:00 HRS
WARM (Chaud)	Inférieure	CONVECTION TEMPERATURE CONVERSION	160°F (70°C) KEEP WARM 1:00 HRS	Non	120°F–450°F/ 50°C-230°C Jusqu'à 2:00 HRS
AIR FRY (Friture)	Supérieure	SUPER CONVECTION TEMPERATURE CONVERSION FROZEN (Congelés)	425°F (220°C) SUPER CONVECTION FROZEN 18 MINS	Non	120°F–450°F/ 50°C-230°C Jusqu'à 2:00 HRS
SLOW COOK (Mijoter)	Inférieure	CONVECTION	HI CONVECTION 4:00 HRS	Oui	LO-HI Jusqu'à 10:00 HRS

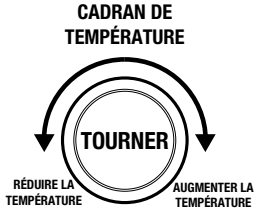
Fonctions

FONCTIONNEMENT DE VOTRE FOUR BREVILLE

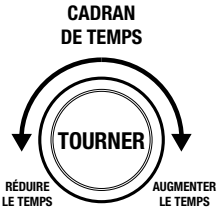
1. Insérez la grille du four à la position recommandée en orientant les rayons vers le haut. Les positions sont imprimées sur la porte en verre.



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



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



5. Pour les réglages qui ne nécessitent aucun cycle de préchauffage (TOAST, BAGEL, GRIL, RÉCHAUFFER, CHAUD), placez les aliments directement sur la grille du four ou sur le panier à friture, la plaque à pizza, le grilloir et/ou la lèchefrite fournis. Pour assurer une cuisson uniforme, assurez-vous de bien centrer les aliments.
   a) Fermez la porte du four.
   b) Appuyez sur MARCHE/ARRÊT. La touche sera rétroéclairée en rouge, l'alerte se fera entendre et l'écran ACL s'éclairera en orange.
   c) La minuterie s'affichera et le compte à rebours commencera. La température et le temps de cuisson peuvent être ajustés durant le cycle de cuisson
6. Pour les réglages qui nécessitent un cycle de préchauffage (CUIRE, RÔTIR, PIZZA, BISCUITS, FRITURE À AIR, MIJOTER), appuyez sur la touche MARCHE/ARRÊT avant de mettre les aliments dans le four. La touche sera rétroéclairée en rouge, l'alerte se fera entendre et le message «PREHEATING» clignotera sur l'écran ACL durant le temps de préchauffage.
   a) Lorsque le four sera prêt à fonctionner, le message «PREHEATING» disparaîtra, l'alerte se fera entendre et le compte à rebours commencera. Placez les aliments directement sur la grille du four ou sur le panier à friture, la plaque à pizza, le grilloir et/ou la lèchefrite fournis. Pour assurer une cuisson uniforme, assurez-vous de bien centrer les aliments.
   b) Fermez la porte du four.
   c) Le compte à rebours se poursuivra. La température et le temps de cuisson peuvent être ajustés durant le cycle de cuisson.

7. À la fin du cycle de cuisson, l'alerte se fera entendre, la touche MARCHE/ARRÊT ne sera plus rétroéclairée et l'écran ACL sera éclairé en bleu.

NOTE

Le cycle de cuisson peut être interrompu en tout temps en appuyant sur la touche MARCHE/ ARRÊT. Cela annulera le cycle de cuisson et la touche sera rétroéclairée en bleu.

NOTE

Appuyez sur la touche CONVECTION pour choisir : aucune convection, convection ou super convection. La convection et la super convection peuvent ajuster la température pour compenser l'accélération du flux d'air. La super convection donnera des résultats plus croustillants.

GRILLE MAGNÉTIQUE AUTO-ÉJECTABLE

Lorsque la grille du four est insérée en position centrale, elle s'éjecte automatiquement à demie quand la porte s'ouvre, pour faciliter le retrait des aliments.

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

FONCTION TOAST

La fonction TOAST brunit et rend croustillant l'extérieur du pain pendant que l'intérieur reste tendre et moelleux. Cette fonction est idéale pour les muffins anglais et les gaufres surgelées.

1. Insérez la grille en position centrale, en orientant les rayons vers le haut.
2. Placez les tranches de pain aussi près que possible du centre de la grille pour assurer un grillage optimal.
3. Fermez la porte du four.
4. Tournez le cadran de FONCTIONS jusqu'à ce que l'indicateur atteigne TOAST sur l'écran ACL. Le chiffre au haut de l'écran indique le niveau de coloration préréglé «4» et le chiffre du bas indique le nombre de tranches préréglé «4».

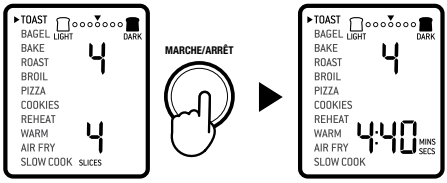


5. Le niveau de coloration et le nombre de tranches peuvent être ajustés avant ou durant le cycle de grillage.
   a) Le niveau de grillage est indiqué par de petits cercles au haut de l'écran ACL. Tournez le cadran de TEMPÉRATURE vers la gauche pour réduire le niveau de coloration, ou vers la droite pour l'augmenter. La flèche au-dessus des petits cercles bougera en fonction du réglage sélectionné.

À titre informatif :

Coloration désirée	Réglage
Pâle	1 ou 2
Moyen	3, 4 ou 5
Foncé	6 ou 7

   b) Le nombre de tranches est représenté par le chiffre au bas de l'écran ACL. Tournez le cadran de TEMPS vers la gauche pour réduire le nombre de tranches, ou vers la droite pour l'augmenter. Le nombre de tranches va de 1 à 6.
6. Appuyez sur la touche MARCHE/ARRÊT pour activer la fonction TOAST. La touche sera rétroéclairée en rouge, l'alerte du four se fera entendre et l'écran ACL sera éclairé en orange.
7. La minuterie sera affichée et le compte à rebours commencera. Le temps peut être ajusté durant le cycle de grillage en tournant le cadran de TEMPS. Le cycle peut être interrompu en tout temps en appuyant sur la touche MARCHE/ARRÊT.



8. À la fin du cycle TOAST, l'alerte se fera entendre. La touche MARCHE/ARRÊT ne sera plus rétroéclairée et l'écran ACL sera éclairé en bleu.

NOTE

Le temps de cuisson dépend d'un nombre de variables, incluant la température du four. Le temps peut ainsi varier, même avec les mêmes réglages de coloration et de nombre de tranches, pour assurer des résultats optimaux et constants.

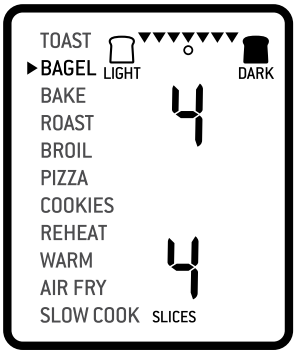
FONCTION BAGEL

La fonction BAGEL dirige plus de chaleur vers les éléments supérieurs afin de brunir et rendre croustillant un côté plus que l'autre.

Le dessus du bagel peut être orienté vers le haut ou le bas, en fonction de vos préférences.

Cette fonction est idéale pour les bagels ou les tranches épaisses de pain de spécialité qui requièrent un côté plus grillé que l'autre.

1. Insérez la grille en position supérieure, en orientant les rayons vers le haut.
2. Si vous grillez 1-3 bagels, veuillez les centrer sur la grille. Pour 4-6 bagels, laissez un espace égal entre chacun, en plaçant 2-3 sur le devant de la grille et 2-3 à l'arrière.
3. Fermez la porte du four.
4. Tournez le cadran de FONCTIONS jusqu'à ce que l'indicateur atteigne BAGEL sur l'écran ACL. Le chiffre au haut de l'écran indique le niveau de coloration préréglé «4» et le chiffre du bas indique le nombre de tranches préréglé «4».

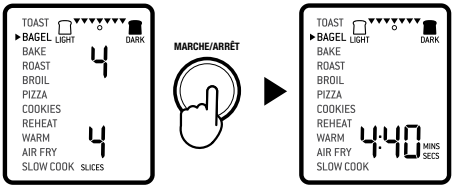


5. Le réglage de coloration et le nombre de bagels peuvent être ajustés avant ou durant le cycle de grillage.
   a) Le niveau de grillage est indiqué par de petits triangles au haut de l'écran ACL. Tournez le cadran de TEMPÉRATURE vers la gauche pour réduire le niveau de coloration, ou vers la droite pour l'augmenter. Le cercle sous les triangles bougera en fonction du réglage sélectionné.

À titre informatif :

Coloration désirée	Réglage
Pâle	1 ou 2
Moyen	3, 4 ou 5
Foncé	6 ou 7

   b) Le nombre de bagels est représenté par le chiffre affiché au bas de l'écran ACL. Tournez le cadran de TEMPS vers la gauche pour réduire le nombre de tranches, ou vers la droite pour l'augmenter. Le nombre de bagels va de 1 à 6.
6. Appuyez sur la touche MARCHE/ARRÊT pour activer la fonction BAGEL. La touche sera rétroéclairée en rouge, l'alerte se fera entendre et l'écran ACL sera éclairé en orange.
7. La minuterie sera affichée et le compte à rebours commencera. Le temps peut être modifié durant le cycle BAGEL en tournant le cadran de TEMPS. Le cycle peut être interrompu en tout temps en appuyant sur la touche MARCHE/ARRÊT.



8. À la fin du cycle BAGEL, l'alerte se fera entendre. La touche MARCHE/ARRÊT ne sera plus rétroéclairée et l'écran ACL sera éclairé en bleu.

NOTE

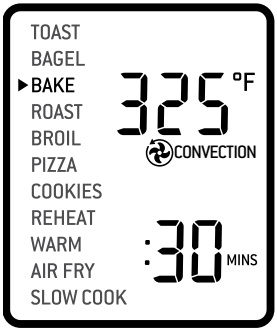
Nous recommandons d'orienter l'intérieur (côté coupé) du bagel vers le haut, en direction des éléments chauffants supérieurs. Cela permet au côté coupé d'être croustillant pendant que l'extérieur demeure légèrement grillé.

Si vous préférez vos bagels croustillants des deux côtés, nous vous recommandons d'utiliser la fonction TOAST.

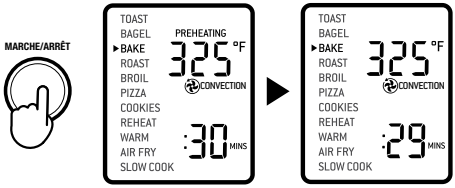
FONCTION CUIRE

La fonction CUIRE utilise la technologie Element iQ™ qui assure une cuisson uniforme. Cette fonction est idéale pour cuire les gâteaux, muffins, brownies et pâtisseries. Elle convient également aux mets cuisinés surgelés comme la lasagne et les tourtières.

1. Insérez la grille en position inférieure, en orientant les rayons vers le haut. Veuillez noter que certains aliments comme les brownies ou les pâtisseries peuvent mieux cuire sur la grille en position centrale.
2. Fermez la porte du four.
3. Tournez le cadran de FONCTIONS jusqu'à ce que l'indicateur atteigne BAKE sur l'écran ACL. Le chiffre au haut de l'écran indique la température préréglée de 325°F (160°C) et le chiffre du bas indique le temps préréglé de :30 MINS. Le préréglage CONVECTION sera aussi affiché.



4. Les réglages de température, de temps de cuisson et de convection peuvent être modifiés avant ou durant le cycle de cuisson.
   a) La température de cuisson est représentée par le chiffre du haut sur l'écran ACL. Tournez le cadran de TEMPÉRATURE pour modifier la température, de 120°F (50°C) à un maximum de 450°F (230°C).
   b) Le temps de cuisson est représenté par le chiffre du bas sur l'écran ACL. Tournez le cadran de TEMPS pour modifier le temps jusqu'à 2 heures pour des températures au-dessus de 300°F/150°C et jusqu'à 10 heures pour des températures en-dessous de 300°F/150°C.
5. Appuyez sur la touche MARCHE/ARRÊT pour activer la fonction CUIRE. La touche sera rétroéclairée en rouge, l'alerte se fera entendre et l'écran ACL sera éclairé en orange. Le message «PREHEATING» clignotera sur l'écran ACL.
6. Une fois le préchauffage terminé, l'alerte se fera entendre, vous indiquant d'insérer vos aliments dans le four.
7. Placez les aliments dans la lèchefrite fournie ou dans un autre plat allant au four et centrez-le sur la grille du four pour permettre la circulation d'air tout autour des aliments. Fermez la porte du four.
8. Après que l'alerte de PRÉCHAUFFAGE se sera fait entendre, le compte à rebours commencera automatiquement. Le cycle de cuisson peut être interrompu en tout temps en appuyant sur la touche MARCHE/ARRÊT.



9. À la fin du cycle de CUISSON, l'alerte se fera entendre. La touche MARCHE/ARRÊT ne sera plus rétroéclairée et l'écran ACL sera éclairé en bleu.

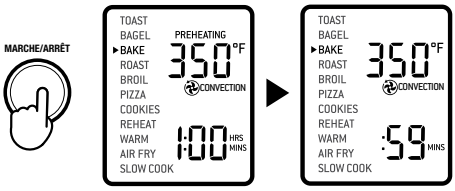
FONCTION RÔTIR

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

1. Insérez la grille en position inférieure, en orientant les rayons vers le haut.
2. Fermez la porte du four.
3. Tournez le cadran de FONCTIONS jusqu'à ce que l'indicateur atteigne ROAST sur l'écran ACL. Le chiffre sur le haut de l'écran indique la température de rôtissage préréglée de 350°F (175°C) et le chiffre du bas indique le temps préréglé de 1:00 HRS/MINS. Le réglage préréglé CONVECTION sera également affiché.



4. Les réglages de température, de temps de cuisson et de convection peuvent être modifiés avant ou durant le cycle de rôtissage.
   a) La température de rôtissage est indiquée par le chiffre du haut sur l'écran ACL. Tournez le cadran de TEMPÉRATURE pour modifier la température de rôtissage, de 120°F (50°C) à un maximum de 450°F (230°C).
   b) Le temps de rôtissage est représenté par le chiffre du bas sur l'écran ACL. Tournez le cadran de TEMPS pour modifier le temps jusqu'à 2 heures pour des températures au-dessus de 300°F/150°C et jusqu'à 10 heures pour des températures en-dessous de 300°F/150°C.
5. Appuyez sur la touche MARCHE/ARRÊT pour activer la fonction RÔTIR. La touche sera rétroéclairée en rouge, l'alerte se fera entendre et le message «PREHEATING» clignotera sur l'écran ACL.
6. À la fin du cycle de PRÉCHAUFFAGE, l'alerte se fera entendre pour vous indiquer d'insérer les aliments dans le four.
7. Placez les aliments dans la lèchefrite fournie ou dans un autre plat allant au four et centrez-le sur la grille pour faciliter la circulation d'air tout autour des aliments. Fermez la porte du four.
8. Après que l'alerte de PRÉCHAUFFAGE se sera fait entendre, le compte à rebours commencera automatiquement. Le cycle de rôtissage peut être interrompu en tout temps en appuyant sur la touche MARCHE/ARRÊT.

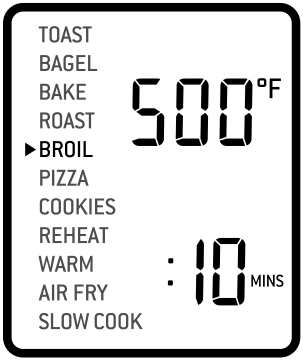


9. À la fin du cycle de RÔTISSAGE, l'alerte se fera entendre. La touche MARCHE/ARRÊT ne sera plus rétroéclairée et l'écran ACL sera éclairé en bleu.

FONCTION GRIL

La fonction GRIL est idéale pour cuire les sandwichs ouverts, les fines coupes de viande, la volaille, le poisson, les saucisses et les légumes. Elle peut aussi être utilisée pour brunir le dessus des plats en cocotte, les gratins et les desserts.

1. Insérez la grille en position supérieure, en orientant les rayons vers le haut.
2. Insérez le grilloir dans la lèchefrite fournie et placez les aliments sur le grilloir ou dans un plat allant au four que vous placerez au centre de la grille pour faciliter la circulation d'air autour des aliments.
3. Fermez la porte du four.
4. Tournez le cadran de FONCTIONS jusqu'à ce que l'indicateur atteigne BROIL sur l'écran ACL. Le chiffre du haut sur l'écran ACL indique la température préréglée à 500°F et le chiffre du bas indique le temps préréglé de «:10 MINS».

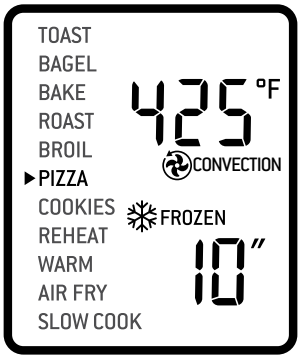


5. Le niveau de puissance du grillage et le temps peuvent être ajustés avant ou durant le cycle de grillage.
   a) Le niveau de puissance est représenté par le chiffre du haut sur l'écran ACL. Tournez le cadran de TEMPÉRATURE pour modifier le grillage à l'un des trois niveaux suivants : HI, MED et LOW (élevé, moyen et bas).
   b) Le temps de grillage est représenté par le chiffre du bas sur l'écran ACL. Tournez le cadran de TEMPS pour ajuster le temps jusqu'à 20 minutes.
6. Appuyez sur la touche MARCHE/ARRÊT pour activer la fonction GRIL. La touche sera rétroéclairée en rouge, l'alerte se fera entendre et l'écran ACL sera éclairé en orange.
7. La minuterie sera affichée et le compte à rebours commencera. Le niveau de puissance et le temps peuvent être ajustés durant le cycle de grillage en tournant le cadran correspondant de TEMPS et de TEMPÉRATURE.
8. À la fin du cycle de grillage, l'alerte se fera entendre. La touche MARCHE/ARRÊT ne sera plus rétroéclairée et l'écran ACL sera éclairé en bleu.

FONCTION PIZZA

La fonction PIZZA fait fondre le fromage et brunit la garniture de la pizza tout en rendant la croûte croustillante.

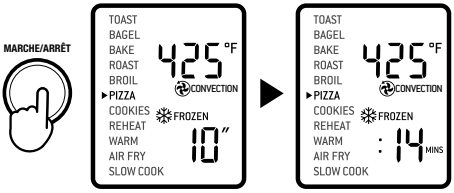
1. IInsérez la grille en position centrale, en orientant les rayons vers le haut.
2. Fermez la porte du four.
3. Tournez le cadran de FONCTIONS jusqu'à ce que l'indicateur atteigne PIZZA sur l'écran ACL. Le chiffre du haut sur l'écran indique la température préréglée de 425°F (220°C) et le chiffre du bas indique le la taille préréglée de la pizza à 10" (25 cm). Les préréglages CONVECTION et FROZEN (Aliments congelés) seront aussi affichés.



4. Les réglages de température, de temps, de convection et d'aliments congelés peuvent être ajustés avant ou durant le cycle de PIZZA.
   a) La température de la pizza est représentée par le chiffre du haut sur l'écran ACL. Tournez le cadran de TEMPÉRATURE pour ajuster la température, de 120°F à 450°F max (50°C à 230°C).

b) Le choix de taille de la pizza est représenté par le chiffre du bas sur l'écran ACL. Tournez le cadran de TEMPS vers la gauche pour réduire la taille, ou vers la droite pour augmenter la taille. Le choix de tailles de pizza se situe entre 6" et 13" (15cm et 33cm).

5. Appuyez sur la touche MARCHE/ARRÊT pour activer la fonction PIZZA. La touche sera rétroéclairée en rouge, l'alerte de sera entendre et l'écran ACL sera éclairé en orange. Le message «PREHEATING» sera affiché sur l'écran ACL.
6. Une fois la température atteinte, l'alerte se fera entendre.
7. Placez la pizza sur la plaque à pizza fournie, au centre de la grille du four pour faciliter la circulation d'air tout autour de la pizza. Fermez la porte du four.
8. Après que l'alerte de PRÉCHAUFFAGE se sera fait entendre, le compte à rebours commencera automatiquement. Le cycle peut être interrompu en tout temps en appuyant sur la touche MARCHE/ARRÊT.



9. À la fin du cycle PIZZA, l'alerte se fera entendre. La touche MARCHE/ARRÊT ne sera plus rétroéclairée et l'écran ACL sera éclairé en bleu.

NOTE

Si vous utilisez la plaque à pizza fournie, insérez-la dans le four durant le cycle de préchauffage pour obtenir des résultats optimaux. Puis déposez avec précaution la pizza sur la plaque réchauffée.

Une note sur les pierres à pizza

Si vous utilisez une pierre à pizza, il est nécessaire de la préchauffer, sans pizza, pour assurer des résultats optimaux.

1. Insérez la grille en position centrale, en orientant les rayons vers le haut.
2. Placez la pierre à pizza au centre de la grille du four pour faciliter la circulation d'air tout autour de la pierre.
3. Fermez la porte et procédez selon les instructions indiquées pour la fonction PIZZA.

FONCTION BISCUITS

La fonction BISCUITS est idéale pour cuire les biscuits maison, les mélanges à biscuits achetés ou tout autre délice cuit au four.

1. Insérez la grille en position centrale, en orientant les rayons vers le haut.
2. Fermez la porte du four.
3. Tournez le cadran de FONCTIONS jusqu'à ce que l'indicateur atteigne COOKIES sur l'écran ACL. Le chiffre du haut sur l'écran ACL indique la température préréglée de 350°F (175°C) et le chiffre du bas indique le temps préréglé de 11:00 MIN/SEC. Le préréglage CONVECTION sera aussi affiché.
4. Les réglages de température et de temps de cuisson, de convection et d'aliments congelés peuvent être ajustés avant ou durant le cycle BISCUITS.
   a) La température de cuisson est représentée par le chiffre du haut affiché sur l'écran ACL. Tournez le cadran de TEMPÉRATURE pour ajuster la température de 120°F à 450°F (50°C à 230°C) maximum.
   b) Le temps de cuisson est représenté par le chiffre du bas sur l'écran ACL. Tournez le cadran de TEMPS pour ajuster le temps jusqu'à 1 heure.
5. Appuyez sur la touche MARCHE/ARRÊT pour activer la fonction COOKIES. La touche sera rétroéclairée en rouge, l'alerte du four se fera entendre et l'écran ACL sera éclairé en orange. Le message «PREHEATING» clignotera sur l'écran ACL.
6. Une fois la température atteinte, l'alerte se fera entendre.
7. Placez les aliments dans la lèchefrite fournie, la plaque à pizza ou tout autre plat

allant au four et centrez-le sur la grille du four pour faciliter la circulation d'air tout autour des aliments. Fermez la porte du four.

8. Après que l'alerte de PRÉCHAUFFAGE se sera fait entendre, le compte à rebours commencera automatiquement. Le cycle peut être interrompu en tout temps en appuyant sur la touche MARCHE/ARRÊT.



FONCTION RÉCHAUFFER

La fonction RÉCHAUFFER est idéale pour réchauffer lentement les restes d'aliments sans les brunir ni les assécher.

1. Insérez la grille du four à la position qui convient le mieux au type d'aliments que vous réchauffez.
2. Placez les aliments dans la lèchefrite fournie, la plaque à pizza ou tout autre plat allant au four et centrez-le sur la grille du four pour faciliter la circulation d'air tout autour des aliments.
3. Fermez la porte du four.
4. Tournez le cadran de FONCTIONS jusqu'à ce que l'indicateur atteigne REHEAT sur l'écran ACL. Le chiffre au haut de l'écran indique la température préréglée de 350°F (175°C) et le chiffre du bas indique le temps préréglé de :15 MINS. Le réglage CONVECTION sera également affiché.



5. Les réglages de température et de temps de réchauffage, de convection et d'aliments congelés peuvent être ajustés avant ou durant le cycle de réchauffage.
   a) La température de réchauffage est représentée par le chiffre du haut sur l'écran ACL. Tournez le cadran de TEMPÉRATURE pour ajuster la température de 120°F à 450°F (50°C à 230°C) maximum.
   b) Le temps de réchauffage est représenté par le chiffre du bas sur l'écran ACL. Tournez le cadran de TEMPS pour ajuster le temps jusqu'à 2 heures.
6. Appuyez sur la touche MARCHE/ARRÊT pour activer la fonction RÉCHAUFFER. La touche sera rétroéclairée en rouge, l'alerte du four se fera entendre et l'écran ACL sera éclairé en orange.
7. La minuterie sera affichée et le compte à rebours commencera. La température et le temps peuvent être ajustés durant le cycle de réchauffage en tournant le cadran correspondant de TEMPS et de TEMPÉRATURE. Le cycle peut être interrompu en tout temps en appuyant sur la touche MARCHE/ARRÊT.
8. Après que l'alerte de PRÉCHAUFFAGE se sera fait entendre, le compte à rebours commencera automatiquement. La touche MARCHE/ARRÊT ne sera plus rétroéclairée et l'écran ACL sera éclairé en bleu.

FONCTION GARDE CHAUD

La fonction GARDE CHAUD maintient les aliments à la température recommandée de 160°F (70°C) ou plus, afin d'empêcher la croissance bactérienne.

1. Insérez la grille du four à la position qui convient le mieux au type d'aliments que vous voulez garder chauds.
2. Placez les aliments dans la lèchefrite fournie, la plaque à pizza ou tout autre plat allant au four et centrez-le sur la grille du four pour faciliter la circulation d'air tout autour des aliments.
3. Fermez la porte du four.

4. Tournez le cadran de FONCTIONS jusqu'à ce que l'indicateur atteigne WARM sur l'écran ACL. Le chiffre supérieur indique la température préréglée de 160°F (70°C) et le chiffre du bas indique le temps préréglé de :1 HRS. Le symbole KEEP WARM (Garde chaud) sera également affiché.

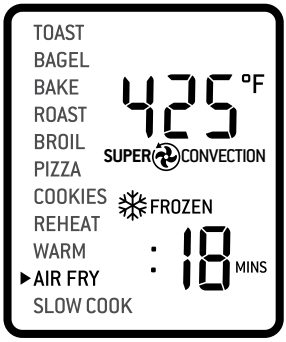


5. Les réglages de température, de temps et de convection peuvent être ajustés avant ou durant le cycle de maintien au chaud.
   a) La température de maintien est affichée par le chiffre du haut sur l'écran ACL. Tournez le cadran de TEMPÉRATURE pour ajuster la température, de 120°F à 450°F (50°C à 230°C) maximum.
   b) Le temps est affiché par le chiffre du bas sur l'écran ACL. Tournez le cadran de TEMPS pour ajuster le temps jusqu'à 2 heures.
6. Appuyez sur la touche MARCHE/ARRÊT pour activer la fonction GARDE CHAUD. La touche sera rétroéclairée en rouge, l'alerte du four se fera entendre et l'écran ACL sera éclairé en orange.
7. La minuterie s'affichera et le compte à rebours commencera automatiquement. La température et le temps peuvent être ajustés durant le cycle de maintien au chaud en tournant le cadran correspondant de TEMPÉRATURE et de TEMPS. Le cycle peut être interrompu en tout temps en appuyant sur la touche MARCHE/ARRÊT.
8. À la fin du cycle de maintien au chaud, l'alerte se fera entendre. La touche MARCHE/ARRÊT ne sera plus rétroéclairée et l'écran ACL sera éclairé en bleu.

FONCTION FRITURE À AIR CHAUD

La fonction FRITURE À AIR CHAUD et une combinaison de chaleur intense et de flux d'air maximal qui brunit les aliments et les rend croustillants. La fonction FRITURE À AIR CHAUD utilise seulement la super convection afin d'obtenir un résultat optimal.

1. Insérez le panier à friture en position de grille centrale.
2. Fermez la porte du four.
3. Tournez le cadran de FONCTIONS jusqu'à ce que l'indicateur atteigne AIR FRY sur l'écran ACL. Le chiffre au haut de l'écran indique le réglage préréglé de 425°F (220°C) et le chiffre du bas indique le temps préréglé de :18 MINS. Les préréglages SUPER CONVECTION et FROZEN (Aliments congelés) seront aussi affichés.



4. Les réglages de température, de temps, de convection et d'aliments congelés peuvent être ajustés avant ou pendant le cycle de FRITURE.
   a) La température de FRITURE est représentée par le chiffre du haut sur l'écran ACL. Tournez le cadran de TEMPÉRATURE pour ajuster la température, de 120°F à 450°F (50°C à 230°C) maximum.
   b) Le temps de FRITURE est représenté par le chiffre du bas sur l'écran ACL. Tournez le cadran de TEMPS pour ajuster le temps jusqu'à un maximum de 2 heures.
5. Appuyez sur la touche MARCHE/ARRÊT pour activer la fonction FRITURE À AIR CHAUD. La touche sera rétroéclairée en

rouge, l'alerte se fera entendre et l'écran ACL sera éclairé en orange. Le message «PREHEATING» clignotera sur l'écran ACL.

6. Dès que le préchauffage sera terminé, l'alerte se fera entendre pour vous indiquer d'insérer les aliments dans le four.
7. Déposez les aliments dans le panier à friture. Pour de meilleurs résultats, placez les aliments en une seule couche et laissez un espace égal entre chacun. Insérez le panier à friture à la position de grille centrale. Fermez la porte du four.
8. Après que l'alerte de PRÉCHAUFFAGE se sera fait entendre, le compte à rebours commencera automatiquement. Le cycle peut être interrompu en tout temps en appuyant sur la touche MARCHE/ARRÊT.
9. À la fin du cycle de FRITURE À AIR CHAUD, l'alerte se fera entendre. La touche MARCHE/ARRÊT ne sera plus rétroéclairée et l'écran ACL sera éclairé en bleu.

IMPORTANT

Lorsque vous faites frire des aliments gras (p. ex., ailes de poulet), nous recommandons d'utiliser le grilloir placé dans la lèchefrite au lieu du panier à friture, afin de prévenir le dégouttement. Jetez l'excès de gras entre chaque portion.

FONCTION MIJOTER

La fonction MIJOTER offre des profils de cuisson conçus pour des temps de cuisson prolongés à basse température.

1. Insérez la grille en position inférieure, en orientant les rayons vers le haut.
2. Fermez la porte du four.
3. Tournez le cadran de FONCTIONS jusqu'à ce que l'indicateur atteigne SLOW COOK sur l'écran ACL. Le chiffre au haut de l'écran indique le réglage préréglé HI et le chiffre du bas indique le temps préréglé de :4 HRS. Le réglage CONVECTION sera également affiché.



4. Les réglages de température, de temps et de convection peuvent être ajustés avant ou durant le cycle de mijotage.
   a) La température est représentée par le chiffre du haut sur l'écran ACL. Tournez le cadran de TEMPÉRATURE pour ajuster le mijotage à l'une des deux températures préréglées : LO ou HI (Basse ou élevée).
   b) Le temps est représenté par le chiffre du bas sur l'écran ACL. Tournez le cadran de TEMPS pour ajuster le temps jusqu'à 10 heures.
5. Déposez les aliments dans un plat couvert allant au four et centrez-le sur grille du four pour faciliter la circulation d'air tout autour des aliments. Fermez la porte du four.
6. Appuyez sur la touche MARCHE/ARRÊT pour activer la fonction MIJOTER. La touche sera rétroéclairée en rouge, l'alerte se fera entendre et l'écran ACL sera éclairé en orange. Le message« PREHEATING» clignotera sur l'écran ACL.
7. Après que l'alerte de PRÉCHAUFFAGE se sera fait entendre, le compte à rebours commencera automatiquement. Le cycle peut être interrompu en tout temps en appuyant sur la touche MARCHE/ARRÊT.
8. À la fin du cycle de MIJOTAGE, le four passera automatiquement à la fonction GARDE CHAUD. L'écran ACL affichera KEEP WARM et le compte à rebours du maintien au chaud de 2:00 HR/MIN commencera automatiquement. Le cycle de maintien au chaud peut être interrompu en tout temps en appuyant sur la touche MARCHE/ARRÊT.

NOTE

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

Ne laissez pas le plat reposer sur la porte en verre ouverte.

TRUCS

TRUCS POUR LE MIJOTAGE

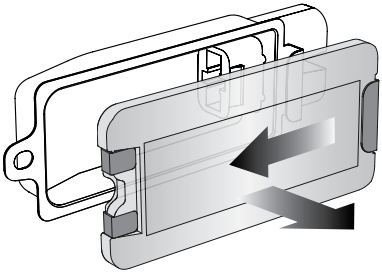
1. Assurez-vous que votre plat va au four et n'excède pas 6 k (13 lb) lorsque vide.
2. Remplissez le plat de cuisson entre ½ (minimum) et ¾ (maximum) pour éviter une cuisson excessive ou insuffisante et prévenir les débordements.
3. Faites toujours mijoter les aliments à couvert pour les empêcher de sécher. Couvrez le plat d'un papier aluminium avant d'y mettre le couvercle; l'humidité sera emprisonnée à l'intérieur.
4. Respectez les températures et temps de cuisson suggérés dans les recettes traditionnelles de mijoteuse. Une heure à HI (haute intensité) équivaut à environ 1½ à 2 heures à LO (basse intensité).
5. Les aliments froids prendront plus de temps à cuire que les aliments qui ont été préalablement sautés ou réchauffés; vous devrez ajuster le temps en conséquence. Ne faites pas mijoter d'aliments congelés.
6. Coupez en deux les gros morceaux de viande pour permettre à la chaleur de pénétrer uniformément.

REMPLACER LA LAMPE DE FOUR

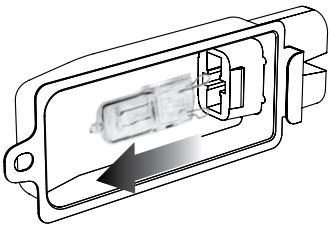
AVERTISSEMENT

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

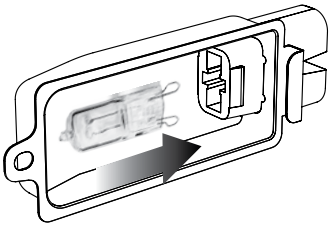
1. Retirez la grille du four avant de remplacer l'ampoule.
2. La lampe est logée du côté gauche de la cavité du four. Placez vos doigts à l'extérieur du boîtier de la lampe et retirez doucement le couvercle en verre de la paroi du four. Si vous ne pouvez retirer le couvercle, glissez une cuillère sur le côté gauche du boîtier et retirez doucement le couvercle. Tenez toujours le couvercle en verre de l'autre main pour éviter qu'il ne tombe et ne se brise.



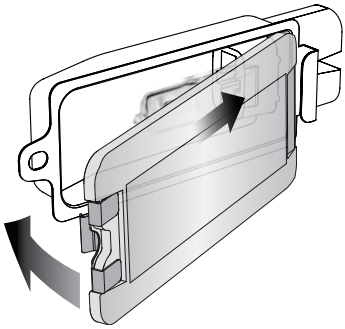
3. Retirez l'ampoule usagée en la tirant directement hors de son boîtier.



4. Utilisez un chiffon doux pour insérer la nouvelle ampoule. Ne touchez pas la surface de l'ampoule avec les doigts, car l'huile de votre peau peut endommager l'ampoule.



5. Pour remettre en place le couvercle en verre, alignez le crochet en métal avec le côté gauche du boîtier de la lampe. Faites glisser l'extrémité opposée du couvercle dans le support métallique à droite du boîtier, puis poussez le crochet en métal dans la gauche du boîtier jusqu'à ce qu'il s'enclenche correctement.



UTILISER LE PLATEAU DE SERVICE

Le dessus du four devient très chaud durant et après le fonctionnement. Il est déconseillé d'y ranger des objets.

La seule exception est la planche à découper/plateau de service en bambou de Breville, en option, qui se loge dans la partie rainurée sur le dessus du four. Visitez www.breville.com pour plus d'informations.

Entretien et nettoyage

Avant de nettoyer l'appareil, assurez-vous qu'il est débranché de la prise électrique. Laissez le four et les accessoires refroidir complètement avant de retirer les pièces et les nettoyer.

Nettoyer le boîtier et la porte

1. Essuyez le boîtier à l'aide d'une éponge douce et humide. Un nettoyant liquide non abrasif ou une solution à vaporiser douce peuvent être utilisés pour éviter l'accumulation de taches. Appliquez le nettoyant sur l'éponge et non sur la surface du four avant le nettoyage.
2. Pour nettoyer la porte en verre, utilisez un nettoyant à vitre ou un détergent doux et une éponge humide ou encore un tampon à récurer en plastique souple. N'utilisez pas de nettoyant abrasif ou de tampon à récurer en métal qui pourrait égratigner la surface du four.
3. Essuyez l'écran ACL avec un chiffon doux et humide. Appliquez le nettoyant sur le chiffon et non sur la surface de l'écran. Un chiffon sec ou un nettoyant abrasif peuvent égratigner la surface de l'écran.
4. Laissez les surfaces sécher correctement avant de brancher l'appareil dans la prise électrique et mettre le four en marche.

AVERTISSEMENT

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

Nettoyer l'intérieur

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

AVERTISSEMENT

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

Nettoyer le ramasse-miettes

1. Après chaque usage, retirez le ramasse-miettes et jetez les miettes. Essuyez-le avec une éponge douce et humide. Un nettoyant liquide non abrasif peut être utilisé pour éviter l'accumulation de taches. Appliquez le nettoyant sur l'éponge et non sur le ramasse-miettes avant le nettoyage. Séchez correctement.
2. Pour éliminer les gras de cuisson, faites tremper le plateau dans l'eau savonneuse tiède, puis lavez-le avec une éponge douce ou un tampon à récurer en plastique souple. Rincez et séchez correctement.
3. Réinsérez toujours le ramasse-miettes dans le four après l'avoir nettoyé et avant de brancher l'appareil dans une prise électrique et de le mettre en marche.

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

1. Lavez tous ces accessoires à l'eau chaude savonneuse avec une éponge douce ou un tampon à récurer en plastique souple. Rincez et séchez correctement. N'utilisez pas de nettoyant abrasif, de tampon à récurer métallique ou d'ustensile en métal, car ils pourraient endommager la surface des accessoires.
2. Pour prolonger la durée de vie de vos accessoires, nous vous déconseillons de les placer au lave-vaisselle.

Rangement

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

Guide de dépannage

PROBLÈME POSSIBLE	SOLUTION FACILE
Le four ne démarre pas	• Vérifiez si la fiche d'alimentation est bien insérée dans la prise murale. • Branchez l'appareil dans une prise murale indépendante. • Branchez l'appareil dans une autre prise murale. • Réinitialisez le disjoncteur, si nécessaire.
L'écran ACL n'est plus éclairé	• Le four passe en mode veille s'il n'est pas utilisé pendant 10 minutes. L'écran ACL cesse alors d'être éclairé, bien que toutes les options de fonction seront encore visibles. • Pour réactiver le four après le mode veille, appuyez sur la touche MARCHE/ARRÊT ou tournez n'importe quel cadran. L'écran ACL se rallumera.
La pizza ne cuit pas uniformément	• De grandes pizzas peuvent brunir de façon inégale dans les fours compacts. Ouvrez la porte du four à mi-cuisson et tournez la pizza sur 180° pour obtenir un grillage plus uniforme.
La grille magnétique s'éjecte trop loin quand j'ouvre la porte	• Ouvrez toujours la porte lentement et avec contrôle lorsque la grille du four est insérée en position centrale. Cela empêchera la grille d'être éjectée trop rapidement.
Je ne peux sélectionner la touche ALIMENTS CONGELÉS	• La touche ALIMENTS CONGELÉS peut être sélectionnée uniquement pour les fonctions TOAST, BAGEL, CUIRE, PIZZA, BISCUITS et FRITURE À AIR. En la sélectionnant, elle ajustera automatiquement le temps de cuisson et assurera des résultats optimaux.
De la vapeur sort de la porte du four	• Ceci est normal. La porte est ventilée pour laisser échapper la vapeur créée par des aliments à forte teneur en humidité, tels que les pains surgelés. Sachez que la vapeur peut être très chaude.
Les éléments chauffants semblent clignoter	• Ceci est normal. Le système Element iQ™ contrôle avec précision la chaleur du four en propulsant l'énergie, puis en ajustant le niveau de puissance des éléments chauffants, par brèves impulsions, pour permettre un contrôle précis de la température.
De l'eau coule sous la porte et sur le comptoir	• Ceci est normal. La condensation formée par les aliments à forte teneur en humidité, comme le pain congelé, laissera de l'eau couler à l'intérieur de la porte qui peut dégoutter sur le comptoir.
La température affichée sur l'écran ACL ne correspond pas à la température à l'intérieur du four.	• Pour s'assurer que les mesures sont standardisées, les températures du four ont été calibrées à partir de la fonction TOAST (au centre de la grille centrale et sans lèchefrite.). Revérifiez la température à cette position, en gardant la porte du four fermée durant 30 minutes, car la chaleur s'en échappera chaque fois que vous l'ouvrirez. Sachez que l'alerte de préchauffage se fait entendre à 75% de la température cible.

PROBLÈME POSSIBLE	SOLUTION FACILE
L'alerte de préchauffage se fait entendre à une température inférieure à celle affichée sur l'écran ACL	• L'alerte de préchauffage se fait entendre à 75% de la température cible. Cela accélère le processus de préchauffage et de cuisson. • Lorsque l'alerte de préchauffage se fait entendre pour vous signaler de mettre les aliments dans le four, une quantité considérable de chaleur s'échappe par la porte. Si l'alerte se fait entendre quand la température cible est atteinte (100%), le temps de préchauffage est écourté d'autant. Nos calculs nous ont démontré que si l'alerte se fait entendre à 75% de la température cible et qu'après, vous ouvrez la porte pour y déposer les aliments, la température cible sera atteinte 2 minutes plus rapidement. C'est pourquoi la température affichée sur l'écran ACL ne correspond pas à la température cible de l'alerte de préchauffage. En fonction de la température définie, le four peut prendre environ 8 à 10 minutes à compter du début, y compris l'ouverture de la porte lorsque l'alerte de préchauffage se fait entendre, pour atteindre la température cible..
L'écran ACL affiche «E01»	• L'écran ACL affiche «E01» lorsque l'appareil ne peut être réinitialisé. Dans un tel cas, débranchez immédiatement l'appareil de la prise murale et contactez l'équipe de soutien aux consommateurs de Breville.
L'écran ACL affiche «E02»	• L'écran ACL affiche «E02» lorsque l'appareil ne peut être réinitialisé. Dans un tel cas, débranchez immédiatement l'appareil et contactez l'équipe de soutien aux consommateurs de Breville.
L'écran ACL affiche «E03»	• L'écran ACL affiche «E03» si la température du four excède la limite maximale. Débranchez le four, laissez-le refroidir 15 minutes, puis rebranchez-le. • Si le message «E03» persiste, contactez l'équipe de soutien aux consommateurs de Breville.
L'écran ACL affiche «E05»	• L'écran ACL affiche «E05» lorsque l'appareil ne peut être réinitialisé. Dans un tel cas, débranchez immédiatement l'appareil et contactez l'équipe de soutien aux consommateurs de Breville.

Breville Consumer Support

USA

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

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

Web: **www.brevilleusasupport.com**

Canada

Mail: Breville Canada
9800 Boulevard Cavendish,
Suite 250, Saint-Laurent,
Québec, H4M 2V2

Phone: 1-855-683-3535

Web: **www.breville.ca/support**

Breville®

Master Every Moment™

Breville, the Breville Logo, Master Every Moment, Smart Oven, Element iQ and Breville Assist are trademarks of Breville Pty Ltd ("Breville") and Breville's products are distributed in the USA and Canada under license.
Breville, la Breville Logo, Master Every Moment, Smart Oven, Element iQ et Breville Assist sont des marques de commerce de Breville Pty Ltd ("Breville") et les produits Breville sont distribués aux États-Unis et au Canada sous licence.
Copyright Breville Pty. Ltd. 2019.

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

BOV860 USC A19